

Paris, 11 septembre 2026

Le Guide MICHELIN Chengdu 2027 accueille son premier restaurant trois Étoiles MICHELIN

- Chengdu accueille sa première table trois Étoiles MICHELIN ainsi que deux nouvelles adresses une Étoile MICHELIN
 - 7 établissements rejoignent la catégorie des Bib Gourmand
 - 4 talents locaux sont récompensés par les Prix Spéciaux MICHELIN

Le Guide MICHELIN a officiellement dévoilé sa sélection de restaurants Chengdu 2027. Cette 6^e édition compte 84 adresses, 1 table trois Étoiles MICHELIN, 1 établissement deux Étoiles MICHELIN, 13 restaurants une Étoile MICHELIN, 32 Bib Gourmand et 37 adresses recommandées par le Guide MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Chengdu connaît aujourd'hui une profonde évolution de sa scène gastronomique. Les professionnels de la restauration accordent une attention croissante à la qualité, au raffinement et à l'expression de leur identité culturelle. Les savoir-faire traditionnels, transmis par des cuisiniers expérimentés aux nouvelles générations, se réinventent grâce à des approches contemporaines qui leur insufflent un nouvel élan. Parallèlement, de nouvelles influences culinaires ont progressivement trouvé leur place dans la ville, enrichissant un paysage gastronomique toujours plus diversifié et dynamique. Portée par une vision de long terme, la communauté gastronomique locale renforce son attachement à la culture régionale, à la valorisation des produits et au développement d'identités fortes. Chengdu façonne ainsi une scène culinaire où tradition, innovation et quête d'excellence se conjuguent avec harmonie. »

Yu Zhi Lan conserve ses deux Étoiles MICHELIN, tandis que 11 établissements conservent leur Étoile MICHELIN

Parmi eux, les adresses gastronomiques sichuanaises **Chaimen Hui, Fang Xiang Jing, Fu Rong Huang, Ma's Kitchen** (Jinjiang), **Silver Pot, Xu's Cuisine** et **Young Art · Yong Ya He Xian** (Tongzilin East Road), mais aussi le restaurant de cuisine novatrice **Co-**, l'adresse végétarienne **Mi Xun Teahouse**, le restaurant

Hokkien Cuisine et ses spécialités du Fujian, ainsi que l'établissement de cuisine européenne contemporaine **The Hall**.

Chengdu accueille son premier restaurant trois Étoiles MICHELIN

Xin Rong Ji (Cuisine de Taizhou) a été promue, devenant ainsi la première table triplement Étoilée MICHELIN de Chengdu. La maison continue de mettre en lumière la pureté de la cuisine de Taizhou, qui révèle « l'authenticité des ingrédients, la beauté des saveurs ». Depuis son ouverture dans la province du Sichuan il y a plus de trois ans, le restaurant s'est imprégné de l'essence culinaire locale, privilégiant des ingrédients régionaux de qualité pour vivre en symbiose avec son environnement.

Cette adresse, qui appartient à une chaîne de restaurants haut de gamme, s'étend sur un vaste espace réparti en deux salles, toutes deux offrant une vue spectaculaire. Pour composer des plats d'exception, le chef fait directement importer certains ingrédients de Taizhou : les plus belles pièces de saison, comme les produits de la mer pêchés à Dalian ou l'agneau de Hulunbuir, y sont travaillées avec soin pour en sublimer les saveurs. Parmi les spécialités les plus recherchées de la carte, lorsque la saison et l'approvisionnement le permettent, figure le crabe mariné au vin orange : ses œufs, d'une texture délicatement crémeuse et fondante, déploient une intense richesse umami qui fait tout le caractère de ce plat.

Deux nouvelles tables décrochent leur première Étoile MICHELIN

Focus by Bill Yue - Cuisine novatrice : À force de persévérance, le restaurant du chef Bill Yue, nommé « Focus », est devenu l'épicentre de la scène gastronomique de Chengdu. Son menu fusion franco-japonais révèle la vision créatrice du chef et se démarque par son expressivité. Certains des plats qui composent le menu dégustation peuvent être accompagnés d'options. Le sabre mûré grillé, assiette signature du chef, est quant à lui servi avec des graines de cumin torréfiées dans une sauce complexe, composée de café, de pilsner et de pinot noir.

Zinan - Cuisine sichuanaise : La large salle à manger s'étend sur trois étages, et les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié son atmosphère paisible et son élégance. Originaire de la région, la cheffe sert une cuisine sichuanaise traditionnelle ainsi que plusieurs spécialités qu'elle magnifie au moyen de techniques maîtrisées. Pour garantir la qualité de ses assiettes, elle choisit des ingrédients locaux d'exception, travaillés avec soin, comme le porc berkshire produit sur l'exploitation du restaurant. Elle propose également un concombre de mer braisé aux saveurs riches, qu'elle accompagne de chou-rave

salé, ou encore un snowflake soufflé chicken, un plat à base de poulet qui séduira les convives grâce à sa texture aérienne et délicate.

7 nouveaux Bib Gourmand célèbrent l'excellence à prix abordable

En plus de sélectionner les tables gastronomiques incontournables de la ville, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont exploré Chengdu et découvert ses meilleures adresses pour déguster des siu mais, des nouilles, des wontons ou encore des raviolis et autres spécialités du quotidien. Malgré leur apparente simplicité, ces plats reflètent l'âme de cette destination et incarnent une culture culinaire authentique et sincère.

7 établissements proposant une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix intègrent la catégorie des Bib Gourmand : **Ban Tian Te Se Mian** (nouilles sichuanaises) ; **Da Ya Ji, Gu Tian Yuan Zi** et **Mao Wu Da Jiu Dian** (authentiques saveurs sichuanaises) ; **No.37 Lao Yuan Ba Chao Shou** et **Ren Ren Shui Jiao** (wontons et raviolis à la sichuanaise) ; ainsi que **Xiao You Shao Mai (Qiangyang)** (spécialités de Leshan, avec notamment des siu mais, de la fleur de tofu et des raviolis à la vapeur servis dans un bouillon d'os).

La catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN se distingue quant à elle par sa diversité, avec pas moins de 37 établissements représentant 15 styles de cuisine différents. Parmi eux, deux nouveautés : **Fu Rong Chuan** et **Xiao Ya Tang Wu** qui proposent l'un comme l'autre des spécialités sichuanaises.

4 Prix Spéciaux MICHELIN individuels décernés, dont le tout premier Prix MICHELIN du Chef Mentor

Le Guide MICHELIN met également à l'honneur les talents qui font vivre la gastronomie à travers le Prix du Jeune Chef, le Prix du Service et le Prix de la Sommellerie. À Chengdu, un Prix du Chef Mentor a par ailleurs été décerné pour la première fois, saluant une personnalité ayant marqué plusieurs générations de professionnels par la transmission de son savoir-faire. Ensemble, ces distinctions reflètent l'esprit d'excellence, de transmission et d'innovation qui anime la scène culinaire locale.

Le chef **Guijun LAN**, à la tête du restaurant deux Étoiles **Yu Zhi Lan**, reçoit le **Prix MICHELIN du Chef Mentor**. Né à Chengdu, il a dédié plus de quarante années de sa vie à la cuisine sichuanaise. Il a créé Yu Zhi Lan en 2011 et a adopté une philosophie proche de la nature qui lui permet de révéler le goût des ingrédients dans ce qu'ils ont de plus authentique. Ainsi, ses bouillons définissent les saveurs profondes des plats, les ingrédients leur confèrent leur caractère, tandis que les

assaisonnements leur donnent un supplément d'âme. À l'image du chef, ses plats signatures sont empreints d'une élégance traditionnelle. Le chef Lan est un mentor généreux, profondément admiré par ses pairs. Certains de ses disciples sont d'ailleurs aujourd'hui à la tête des antennes de son restaurant situées à Guangzhou et Hangzhou, faisant rayonner la cuisine sichuanaise à travers le pays. Son engagement à transmettre son savoir-faire est une véritable inspiration pour la communauté gastronomique, ce qui fait de lui le lauréat idéal pour ce prix.

Le chef **Sicong YIN**, qui dirige **Yongle Restaurant**, récompensé du Bib Gourmand, s'est vu attribuer le **Prix MICHELIN du Jeune Chef**. Le chef Yin, qui représente la troisième génération de la famille Yongle, a laissé derrière lui une carrière dans le design pour retrouver la cuisine familiale. Il a commencé au bas de l'échelle, puis en a gravi chaque échelon jusqu'à devenir chef exécutif du restaurant. Aujourd'hui gardien de l'établissement familial, il jongle entre ses responsabilités de chef et de propriétaire afin que cette adresse ouverte il y a plusieurs décennies continue de régaler les gourmets. Le chef perpétue l'héritage de la cuisine sichuanaise traditionnelle tout en mettant son savoir-faire au service d'une interprétation contemporaine.

Mme Karen LI, qui fait partie de l'équipe du restaurant une Étoile MICHELIN **Mi Xun Teahouse**, décroche le **Prix MICHELIN du Service**. Karen est un élément précieux de cette adresse. Elle possède en effet une grande expérience du service, ainsi qu'une parfaite connaissance de la culture locale. Son naturel chaleureux et son élégance lui permettent de créer des liens sincères, tandis que sa vive intuition l'aide à anticiper les besoins des clients. Elle partage volontiers des anecdotes sur les rues de Chengdu, et raconte le patrimoine culinaire et le quotidien de la ville. Ces échanges permettent aux convives d'apprécier pleinement l'esprit et le caractère uniques de cette destination.

M. Sam LIU, qui officie au restaurant **Focus by Bill Yue**, nouvellement récompensé d'une Étoile MICHELIN, reçoit le **Prix MICHELIN de la Sommellerie**. Sam est un sommelier humble et fiable qui possède une approche originale. Ses années d'expérience dans les vignes ont été une merveilleuse occasion d'enrichir ses connaissances, qui trouvent naturellement leurs racines dans l'art de la vinification et le terroir. Professionnel et accessible, il présente chaque cuvée de la carte avec clarté et naturel. Au quotidien, il travaille main dans la main avec le chef exécutif et connaît donc parfaitement les saveurs, les textures et les strates de chaque plat inscrit au menu. Bien qu'il imagine de superbes accords mets et vins, Sam n'hésite pas à proposer du saké ou du huangjiu lorsque cela lui paraît plus judicieux. Enfin, grâce à sa grande expérience du service, il fait de chaque verre de vin un moment mémorable.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Chengdu 2027 est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application gratuite du

Guide MICHELIN, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par lieu ou par style de cuisine.

Le Guide MICHELIN Chengdu 2027 en un coup d'œil :

Au total : 84 restaurants

1 restaurant trois Étoiles MICHELIN

1 restaurant deux Étoiles MICHELIN

13 restaurants une Étoile MICHELIN

32 restaurants Bib Gourmand

37 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



guide.michelin.com/en

facebook.com/MichelinGuide

instagram.com/michelinguide

youtube.com/MICHELINGuide

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur



MICHELIN GUIDE

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

 112, avenue Kléber - 75116 Paris

 +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

 www.michelin.com

 @Michelin
