

Paris, 19 août 2026

Le Guide MICHELIN Guangzhou | Shenzhen 2026 célèbre la première sélection de Shenzhen

- Nouvelle destination du Guide MICHELIN, Shenzhen rejoint la sélection de Guangzhou.
- Le premier palmarès pour Shenzhen comprend 59 restaurants, dont 7 tables Étoilées MICHELIN.
- 4 prix individuels ont été décernés, dont le premier Prix MICHELIN du Chef Mentor de la province du Guangdong

Le 18 août 2026, le Guide MICHELIN a dévoilé la toute première sélection de restaurants Guangzhou et Shenzhen lors d'une cérémonie qui s'est déroulée au Grand Hyatt Shenzhen, dans le district de Luohu. Ce premier millésime commun est l'occasion d'accueillir Shenzhen au sein d'une sélection élargie. Il compte 176 établissements dont 5 tables deux Étoiles MICHELIN, 22 adresses une Étoile MICHELIN, 73 Bib Gourmand et 76 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a confié : « Depuis 2018, nous célébrons le savoir-faire culinaire des chefs cantonais. Aujourd'hui, nous écrivons une toute nouvelle page de notre histoire avec l'arrivée du Guide MICHELIN à Shenzhen. Deux villes, une sélection commune. Guangzhou représente la stabilité : sa scène gastronomique est intense, chaleureuse et résiliente. Shenzhen, de son côté, nous fait voyager avec son paysage culinaire dynamique, créatif et ouvert sur le monde. Entre l'aura de Guangzhou, qui sublime la cuisine cantonaise depuis plus d'un millénaire, et la jeunesse de Shenzhen, les deux villes créent un élan qui fait vibrer le paysage gastronomique du Sud du pays. Nous sommes impatients de continuer à explorer la région de la Grande Baie, de découvrir des scénarios gastronomiques toujours plus variés, mais aussi de nouvelles pépites culinaires à travers toute la province. »

Guangzhou conserve plusieurs Étoiles MICHELIN et Shenzhen fait forte impression

À Guangzhou, 20 restaurants Étoilés MICHELIN dont 3 adresses deux Étoiles MICHELIN conservent leur distinction. Il s'agit des tables cantonaises gastronomiques **Imperial Treasure Fine Chinese** et **Jiang by Chef Fei**, ainsi que du restaurant de cuisine novatrice **Taian Table**. Parmi les 17 tables une Étoile MICHELIN se trouvent plusieurs établissements cantonais traditionnels et adresses de dim sum, à savoir **BingSheng Mansion (Xiancun Road)**, **BingSheng**

Private Kitchen (Tianhe East Road), Hongtu Hall, Jade River, Lai Heen, Lei Garden (Yuexiu), Lingnan House, Wisca (Haizhu), Xin Ji, et Yu Yue Heen ; des établissements spécialisés dans la cuisine de Chaozhou comme **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** et **Suyab Courtyard · Pickmoon Gourmet ;** les tables gastronomiques sichuanaises **Song** et **Yong**, le restaurant de cuisine européenne contemporaine **Stiller**, l'adresse novatrice **Chōwa**, ainsi que **Yu Garden**, qui met à l'honneur la gastronomie du Fujian.

Shenzhen, nouvelle destination du Guide MICHELIN, offre à la sélection 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 5 tables une Étoile MICHELIN. Cette performance inédite pour un premier millésime témoigne de la force de la scène gastronomique locale qui s'est développée année après année.

The Bay by Chef Fei et Yun Jing obtiennent deux Étoiles MICHELIN

The Bay by Chef Fei (cuisine cantonaise) : Si cet établissement compte une salle à manger principale décorée dans un style chinois moderne, les convives peuvent aussi choisir de dîner dans l'une des neuf pièces privées nommées d'après les mythiques reliefs du Livre des monts et des mers. Au menu, on retrouve des spécialités cantonaises, des plats de la région du Chaoshan, mais aussi de délicieuses créations. Nous pouvons par exemple citer le rouleau d'oie rôtie garni de champignons du Yunnan, qui ne manquera pas de séduire les convives grâce à sa viande à la peau croustillante et à la chair tendre. Autre belle découverte, le plat à base de gueule de poisson accompagné de radis mûré en saumure, qui se démarque par sa texture intéressante et sa saveur umami.

Yun Jing (cuisine cantonaise) : Ce restaurant, dont le nom signifie « irisation des nuages », est installé dans un gratte-ciel. On peut y déguster des plats cantonais innovants dans un cadre saisissant, tout en profitant d'une vue à 270 degrés sur la ville et l'océan. Le chef Guo Yuanfeng a réussi à créer l'alliance parfaite entre tradition et innovation, avec des propositions comme une soupe en deux cuissons, des spécialités de barbecue, de la volaille et des produits de la mer. À la carte, il y a plusieurs plats à ne pas manquer comme le poulet poché, nourri aux graines de tournesol, ou encore les crevettes-mantes épicées et sautées, accompagnées de basilic et d'ail frit.

5 restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

Chao Shang Chao (cuisine de Chaozhou) : cette chaîne de restaurants chics créée à Pékin est arrivée à Shenzhen en 2024. L'espace se veut à la fois élégant et moderne et, dès leur arrivée, les convives peuvent voir plusieurs produits de la mer séchés et exposés dans des vitrines, un rappel de l'univers de la marque. On sert ici des plats de Chaozhou raffinés, mais le menu peut être adapté en fonction du budget et des goûts de chacun. La tête de poisson braisée, servie dans un bouillon de poulet avec du radis au vinaigre, surprendra les gourmets par sa

texture gélatineuse et ses arômes originaux, tout comme la conque grillée dans sa coquille.

Ensue (Cuisine novatrice) : installé au dernier étage d'un gratte-ciel qui abrite un hôtel, le restaurant offre une vue spectaculaire sur la ville. La salle à manger est empreinte d'une élégante sobriété que lui confère sa décoration axée sur des matériaux naturels et un éclairage tamisé. Le jeune chef réinvente ici des classiques de la cuisine cantonaise. Il a pour cela créé un menu dégustation porté par des techniques solides et des saveurs précises, tout en s'inspirant de son histoire et d'anecdotes personnelles. Les propositions évoluent au gré des saisons et côté boissons, la carte des vins met à l'honneur le Nouveau et l'Ancien Monde avec des cuvées issues de France et de la Napa Valley.

Fumée (cuisine novatrice) : cet espace inspiré de la nature et décoré de nombreuses plantes est articulé autour d'un comptoir en bois de Phoebe zhennan qui donne sur la cuisine ouverte et peut facilement accueillir 12 convives. Le menu dégustation panchinois en plusieurs services se compose de plats aux associations régionales audacieuses, dont certains sont réalisés à partir d'ingrédients d'exception importés de l'étranger. Le riz gluant cuit dans un bouillon au jambon Serrano est par exemple associé à des chanterelles et à des termitomyces. Parfois, un menu supplémentaire peut être proposé aux clients ayant précommandé. Côté boissons, le restaurant possède une très belle carte avec des cocktails originaux.

Opus 388 (cuisine française contemporaine) : Perché à l'altitude vertigineuse de 388 mètres, cet élégant restaurant a bien plus à offrir qu'une vue spectaculaire. La table du chef est l'option idéale pour obtenir un aperçu exclusif de son processus culinaire, mais il est aussi possible de dîner dans la pièce principale, un lieu à l'atmosphère sereine. Le chef italien Alessio Durante réinvente avec dextérité et créativité des classiques de la cuisine française en utilisant de superbes ingrédients de saison. La meilleure manière de découvrir son univers est de prendre le menu dégustation, mais les clients peuvent également choisir des plats à la carte.

Xin Rong Ji (cuisine de Taizhou) : cette chaîne de restaurant chic s'est implantée au Guangdong en 2019. Avec neuf tables et salles privées, cet établissement n'est pas aussi grand que les autres adresses de la marque, mais ses accents de bois et ses délicats motifs chinois en font un endroit chaleureux et accueillant. Au menu, on retrouve des plats de Taizhou, notamment à base de produits pêchés dans la mer de Chine orientale. Les boulettes « tête de lion » au maigre brun, cuites avec des œufs de crabe chinois et du tofu dans un pot en argile, présentent des textures et des saveurs intéressantes.

28 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection

Dans le cadre de ce nouveau millésime, 8 adresses de Guangzhou aux propositions aussi abordables que délicieuses intègrent la famille des Bib Gourmand. Il s'agit de **Baode (Dunhe Road)**, qui proposait à l'origine du riz au porc braisé typique de Longjiang ; d'**E Qian Ya Hou**, connu pour son oie et son canard pochés ; de **Tai Shan Lao Biao Xian Tang Yuan (Xihua Road)**, qui sert des plats de la région du Taishan ; de **Si Mao Cai Guan** et ses spécialités de style Yunnan Pu'er ; de **Ru Yi Chuan Tong Zhu Sheng Mian** qui propose des nouilles maison, ainsi que de **Mei Lu Xiao Chu**, **Wuchuan Hao Wei Lai** et **Yu Yuen** qui servent tous les trois des dim sum cantonais traditionnels ainsi que divers petits plats.

Pour son grand début, Shenzhen offre à la sélection 21 Bib Gourmand représentant dix styles différents parmi lesquels les cuisines cantonaise, de Chaozhou, sichuanaise, Hakka, du Hunan, du district de Shun Tak, ou encore indonésienne. Parmi ces adresses, il y a des établissements prisés des locaux comme **Jie Yang Lao Er Guo Tiao Tang**, qui sert un char kway teow traditionnel depuis près de 30 ans. Les nouilles de riz sont préparées chaque jour : elles sont cuites à la vapeur et découpées en lanières, ce qui leur donne une texture moelleuse et révèle leur saveur. Pour les déguster, deux options s'offrent aux convives : sautées ou servies en soupe. Une autre adresse phare est **Gao San Jie Dou Hua Dian**, où le lait de soja est pressé chaque jour pour préparer du douhua, un flan typique du Sichuan servi avec une sauce piquante qui réveille instantanément les papilles. Les amateurs de nouilles trouveront inmanquablement leur bonheur à Shenzhen : ils pourront déguster des spécialités du Jiangsu et du Zhejiang chez **Jiu Jiu Noodle**, manger des nouilles typiques de Chongqing chez **Xiao Long Niu Rou Mian (Futian)**, découvrir des garnitures traditionnelles de Chaozhou chez **Xin Hu Cun Cu Rou (Longhua Jianshe Road)**, et manger des nouilles marinées ainsi que des soupes de nouilles Hakka chez **Xin Ji Ke Jia Wei Dao**.

En plus des Étoiles MICHELIN et des Bib Gourmand, la sélection principale comporte également de jolies surprises. À Guangzhou, 7 nouvelles adresses intègrent cette catégorie : **Chaleur** pour sa cuisine novatrice, **De Dian** pour ses dim sum chinois, **Feng Yue Xuan** et **Yue Yan** pour leur cuisine cantonaise, **Hitom Xiao Wei** et **Xian Chu Ling (Haizhu)** pour leurs plats de nouilles, ainsi que **Rose Garden** pour sa cuisine européenne contemporaine.

Pour sa première sélection, Shenzhen compte 31 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, notamment les adresses novatrices **Avant**, **La Lune**, **La Tablée**, et **Paired** ; mais aussi le restaurant de cuisine chinoise contemporaine **Shan Hai Zuo** et celui de cuisine thaïlandaise contemporaine **Blackitch**. Il y a également des adresses régionales comme **Greenside (Nanshan)** qui propose des plats du Jiangsu et du Zhejiang, **Ma's Kitchen** et **Rong Chuan Cai (Shennan Boulevard)** qui

servent une cuisine sichuanaise, **Ning Bo Jiu Jia** et ses spécialités du Ningbo, **Shang Garden** et ses plats huaiyanais, ainsi que les restaurants végétariens **Tian Yu Shui** et **VAWU**. Avec plus de 10 styles de cuisine représentés dans cette catégorie, la scène culinaire de Shenzhen brille par sa vitalité et sa diversité.

4 prix individuels sont décernés, dont le premier Prix MICHELIN du Chef Mentor du Guangdong

Au cours des douze derniers mois, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN n'ont pas seulement identifié des restaurants d'exception. Ils ont aussi découvert de talentueux professionnels qui excellent dans leur domaine. Cette année, plusieurs prix individuels ont ainsi été décernés pour célébrer l'excellence.

M. **Jinghui HUANG**, chef du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Jiang by Chef Fei**, à Guangzhou, s'est vu attribuer le Prix MICHELIN du Chef Mentor, remis par Shinho. Le chef Fei maîtrise parfaitement la cuisine cantonaise et celle de Chaozhou, ce qui lui permet de mêler techniques traditionnelles et concepts modernes pour créer un style à son image. Outre l'excellence culinaire dont il fait preuve au quotidien, il s'engage depuis longtemps à accompagner de jeunes chefs et a créé un modèle de formation systématique qui met ces talents en herbe sur le chemin de la réussite. Il s'astreint toujours à la plus haute exigence en matière de gestion de la cuisine et de développement des talents, et donne l'exemple en transmettant son savoir-faire. Grâce à ses différentes initiatives, le chef incarne merveilleusement l'esprit du mentorat qui fait grandir cette industrie.

Mme **Chunghan HOU**, cheffe du restaurant recommandé par le Guide MICHELIN **La Lune**, à Shenzhen, décroche cette année le Prix MICHELIN du Jeune Chef, décerné par MINDONGYIYU. Née à Taipei, la cheffe Hou s'est formée en France et a fait ses armes au restaurant trois Étoiles MICHELIN La Marine du chef Alexandre Couillon. Elle a ensuite travaillé pendant plusieurs années chez Ensue, à Shenzhen, afin de parfaire son art. Aujourd'hui à la tête de La Lune, un établissement 100 % féminin, elle gère la cuisine ouverte avec calme et précision et met un point d'honneur à communiquer clairement et à assurer une coordination efficace entre ses équipes. Elle vérifie elle-même chaque plat avant qu'il quitte le passe et il n'est pas rare de la voir en salle, où elle partage sa vision créative avec les convives. Sa force intérieure force le respect. Grâce à son engagement, la cheffe a réussi à créer une véritable unité au sein de son restaurant et s'impose comme un exemple pour toutes les femmes qui évoluent dans le monde de la restauration.

Mme **Lianxiang Qin**, du restaurant recommandé par le Guide MICHELIN **Yue Yan**, à Guangzhou, est la lauréate du Prix MICHELIN du Service. Mme Qin a rejoint l'équipe de salle de Yue Yan dès son ouverture, ce qui lui a permis d'acquérir une riche expérience. Précise et efficace, elle sait se montrer discrète et mesurée, deux qualités

essentielles dans le secteur de la gastronomie. Elle présente les plats avec clarté et élégance, et aide les convives à appréhender la vision créatrice du chef. Si son style de service tend vers la discrétion et la sobriété, il est aussi caractérisé par une attention chaleureuse et bienveillante qui met tout le monde à l'aise.

M. Herry HE, du restaurant **Chaleur** à Guangzhou, sélectionné par le Guide MICHELIN, a reçu le Prix du Sommelier MICHELIN, présenté par MANSONG. M. He a rejoint l'univers du vin en 2016. Son expérience en tant que négociant en vin, ainsi que sa collaboration avec des chefs de cuisine dans des restaurants locaux, ont nourri sa passion pour le vin et lui ont permis de développer une solide expertise dans ce domaine. En tant que sommelier et directeur général de l'établissement, il dispose d'une vision globale de l'hospitalité et de l'expérience client. Plutôt que de proposer une liste de vins au verre, il présente les bouteilles directement à table et offre un service à la bouteille, même lorsqu'un seul verre est commandé. Cette approche favorise les interactions avec les clients et lui permet d'ajuster les accords en temps réel au fil du repas, afin de sublimer chaque plat et d'enrichir l'expérience gastronomique.

La sélection du Guide MICHELIN Guangzhou | Shenzhen 2026 en un coup d'œil :

Guangzhou : 117

-  **3 restaurants deux Étoiles MICHELIN**
-  **17 restaurants une Étoile MICHELIN**
-  **52 restaurants Bib Gourmand**
- 45 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN**

Shenzhen : 59

-  **2 restaurants deux Étoiles MICHELIN**
-  **5 restaurants une Étoile MICHELIN**
-  **21 restaurants Bib Gourmand**
- 31 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN**

En 2026, le Guide MICHELIN a lancé son nouvel espace éditorial : Mindful Voices/Voix Engagées. Il met les chefs sur le devant de la scène et donne la parole à celles et ceux qui font bouger les lignes dans le secteur de la gastronomie en proposant de nouvelles approches.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé : « Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »

Le propriétaire du restaurant, **M. Wingkai Li**, et le chef **Qilong Luo**, invités à la Cérémonie des restaurants du Guide MICHELIN Guangzhou | Shenzhen 2026, sont issus du restaurant **Yong**, distingué d'une étoile MICHELIN à Guangzhou. Installé dans un bâtiment centenaire, cet établissement rend hommage au patrimoine chinois à travers un savoir-faire traditionnel que l'on retrouve dans la décoration et le mobilier. Sa cuisine savoureuse et authentique associe avec élégance des ingrédients locaux à des recettes d'inspiration sichuanaise. De plus, l'équipe limite la production de déchets en fermentant les restes et en les travaillant de manière créative au quotidien. Ces efforts, qui s'inscrivent dans un objectif de préservation culturelle et traduisent un sens de responsabilité à l'égard du monde de demain, placent la nourriture comme un pont entre le passé et l'avenir. Un merveilleux exemple de passion et de responsabilité pour l'ensemble du secteur.

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes. (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur X

 @Michelin

