



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 7 mai 2025

LE GUIDE MICHELIN TAÏWAN COUVRIRA TROIS NOUVELLES DESTINATIONS DANS SON MILLESIME 2025

- Pour sa prochaine sélection, le Guide MICHELIN Taïwan s'enrichit de trois nouvelles destinations : les villes de Nouveau Taipei et de Hsinchu, ainsi que le comté du même nom
- Les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre pour dénicher les meilleures adresses

Lancée pour la première fois à Taipei en 2018, la sélection du Guide MICHELIN à Taiwan n'a cessé d'explorer les trésors culinaires de l'île en s'étendant à Taichung en 2020, puis Tainan et Kaohsiung en 2022. Cette année marque une nouvelle étape dans la mise en lumière progressive de la scène culinaire de le Taiwan par les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. Grâce à l'ajout de trois nouvelles destinations, le prochain millésime valorisera toute la richesse et la diversité de la gastronomie locale. En effet, la sélection 2025 couvrira désormais les villes de Nouveau Taipei, de Hsinchu, ainsi que le comté de Hsinchu, en plus des quatre destinations déjà présentes, à savoir Taipei, Taichung, Tainan et Kaohsiung.

La ville de Nouveau Taipei, qui entoure la ville de Taipei, fait partie de la zone métropolitaine du même nom. Situé à moins de 60 km du centre de Taipei, ce vaste territoire se distingue par sa diversité topographique et historique. Véritable paradis des aventuriers et des amoureux des produits de la mer, sa scène culinaire repose sur des plats aux saveurs marines, des spécialités de montagne et de petites échoppes traditionnelles.

Bien qu'ils aient le même nom, le comté et la ville de Hsinchu sont deux destinations différentes avec deux environnements et des personnalités bien distincts. Le comté de Hsinchu, foyer du peuple Hakka sur l'île de Taiwan, est prisé



GUIDE MICHELIN

pour sa beauté et son patrimoine culturel. Il abrite de nombreuses maisons traditionnelles, dont certaines ont été transformées en restaurants où l'on peut déguster des spécialités Hakka ainsi que de très bons plats de saison. Les nouilles de riz et les raviolis aux saveurs Hakkas sont de parfaits ambassadeurs de cette culture gastronomique.

De son côté, la ville de Hsinchu est une zone urbaine moderne qui allie culture et de technologie. Dotée d'un riche patrimoine culturel, on y trouve de nombreux temples et petites adresses locales.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : *« Aujourd'hui, avec l'ajout de ces nouvelles destinations, le Guide MICHELIN Taïwan s'apprête à présenter son huitième millésime local, promettant une sélection encore plus diverse et complète. Nous sommes particulièrement enthousiastes à l'idée de poursuivre notre travail de recommandation de destinations gastronomiques en pleine évolution et à fort potentiel. Depuis son lancement en 2018, le Guide MICHELIN Taïwan n'a cessé de croître, passant de l'évaluation exclusive des restaurants de Taipei à l'inclusion de nouvelles villes et comtés au fil des années. »*

« Nous aimons l'univers singulier de ces destinations qui mêlent tradition et innovation. Notre équipe d'inspection est impatiente de découvrir les plus belles adresses du nord de Taïwan, les saveurs et les expériences culinaires qui font de cette région un territoire gastronomique incontournable. », a ajouté Gwendal Poullennec.

Le Directeur-Général de l'Office de Tourisme de Taïwan, rattaché au Ministère des transports et communications, Chou Yung-Hui, a déclaré : *« L'ajout de nouvelles destinations est une excellente nouvelle puisqu'il permettra d'accroître la portée du Guide MICHELIN Taïwan. En plus d'illustrer l'énergie et la culture culinaire de ces territoires, c'est également l'occasion de mettre en avant leur attractivité, ainsi que les saveurs et autres caractéristiques qui font leur singularité. Ce nouveau*



GUIDE MICHELIN

millésime apportera un nouvel élan aux secteurs de la restauration et du tourisme locaux. »

« Nous invitons les voyageurs du monde entier à venir explorer ce qui fait la richesse de Taïwan, à découvrir ses paysages variés, son océan bleu azur ainsi que ses montagnes majestueuses, et à savourer ce délicieux mélange de créativité et de tradition qu'on ne trouve nulle part ailleurs – autant d'atouts qui promettent des séjours pleins de surprises. En 2025, venez découvrir les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à travers sept grandes destinations taïwanaises ! », a ajouté le directeur général Chou Yung-Hui.

La sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Taïwan sera dévoilée lors d'une cérémonie qui se tiendra au cours du deuxième semestre 2025. Elle sera exclusivement disponible en version numérique sur toutes les plateformes du Guide MICHELIN : site internet, applications mobiles et réseaux sociaux.

Elle rejoindra les sélections d'hôtels et de restaurants internationales du Guide MICHELIN, accessibles gratuitement sur ses plateformes numériques.



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



GUIDE MICHELIN



iOS



Android

[guide.michelin.com](https://www.guide.michelin.com)

[facebook.com/MichelinGuideAsia](https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia)

[instagram.com/michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

[youtube.com/@MICHELINGuideAsia](https://www.youtube.com/@MICHELINGuideAsia)

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)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

