

Paris, 25 mars 2026

**À Hong Kong, 2 restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN  
dans le cadre de la 18<sup>e</sup> sélection du Guide MICHELIN Hong Kong et  
Macao**

- 4 restaurants, dont plusieurs promus, décrochent pour la première fois une Étoile MICHELIN.
  - Les Étoiles MICHELIN brillent sur 98 restaurants :  
77 à Hong Kong et 21 à Macao
- La catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN accueille 15 nouveautés et compte désormais 97 établissements

Michelin a eu le plaisir de dévoiler officiellement la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2026, ainsi que 4 Prix Spéciaux. La cérémonie de remise des distinctions s'est tenue ce jour au Grand Lisboa Palace Resort Macau. Il s'agit de la 18<sup>e</sup> édition pour cette destination et cette année, nous célébrons également le centenaire de l'Étoile MICHELIN dans le monde entier.

La sélection complète du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2026, qui regroupe les établissements Étoilés MICHELIN, les Bib Gourmand ainsi que les tables recommandées par le Guide MICHELIN, met à l'honneur 278 adresses. Parmi elles, 219 sont situées à Hong Kong, pour 59 à Macao. Cette année, le Prix MICHELIN du Chef Mentor a été décerné pour la première fois dans les régions chinoises de Hong Kong et Macao. Il a été créé pour saluer le travail de professionnels qui mettent leurs connaissances au service des autres, afin de les emmener vers l'excellence. Par ailleurs, les 5 restaurants déjà détenteurs de l'Étoile Verte MICHELIN conservent tous leur distinction, preuve que les chefs locaux continuent de s'investir pour assurer l'avenir de la gastronomie.

*« Les scènes culinaires de Hong Kong et Macao se distinguent par leur sens inégalable de l'hospitalité, mais aussi par leur engagement continu en faveur de la résilience et de l'évolution. Les diverses ouvertures et réouvertures de ces derniers mois font souffler un vent de renouveau sur ces destinations, tandis que de nombreux chefs remettent au goût du jour des spécialités régionales. Un choix qui parle à bien des gourmets et ravive leurs souvenirs d'enfance. Nos inspectrices et inspecteurs ont été véritablement impressionnés par la constance, l'innovation et*

*la diversité qui continuent de caractériser ces deux villes qui brillent par leur dynamisme. Certains restaurants ayant changé d'adresse continuent de sublimer les saveurs traditionnelles de la région. D'autres ont retrouvé le chemin de la sélection après avoir été rénovés, ce qui témoigne de leur engagement à proposer une expérience gastronomique d'exception », a expliqué Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Cette année, nous célébrons aussi l'influence croissante des saveurs traditionnelles de Chine continentale. Grâce aux associations harmonieuses de divers ingrédients et assaisonnements locaux, Hong Kong et Macao s'imposent en tant que véritables pôles d'échanges culinaires. »*

### **7 établissements basés à Hong Kong et 2 restaurants de Macao conservent leurs trois Étoiles MICHELIN.**

Dans le cadre de la 18e édition du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao, 7 adresses restent récompensées de trois Étoiles MICHELIN, à savoir : **8 ½ Otto e Mezzo – Bombana, Amber, Caprice, Forum, Sushi Shikon, Ta Vie et T'ang Court**. Pendant ce temps, à Macao, qui fait partie du Réseau des villes créatives de l'UNESCO pour la gastronomie, **Jade Dragon** et **Robuchon au Dôme** continuent de s'imposer comme des références en matière d'excellence culinaire.

### **Cristal Room by Anne-Sophie Pic et L'Atelier De Joël Robuchon brillent dans la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN**

Cette année, la catégorie s'enrichit de 2 nouvelles tables qui s'illustrent par la grande qualité de leur proposition. En effet, **Cristal Room by Anne-Sophie Pic**, le deuxième établissement ouvert par la célèbre cheffe en Asie, a particulièrement impressionné l'équipe d'inspection. Il en est de même pour **L'Atelier De Joël Robuchon**, qui met à l'honneur la beauté de la cuisine française et fait un retour remarqué suite à de récents travaux de rénovation, ce qui permet à la marque internationale de compter dans ses rangs une nouvelle adresse deux Étoiles MICHELIN.

La sélection Hong Kong et Macao comporte désormais 19 restaurants qui valent le détour, dont 13 à Hong Kong et 6 à Macao.

#### **4 nouvelles tables se voient attribuer une Étoile MICHELIN**

Sur les 4 nouveaux restaurants qui valent l'étape, on compte deux nouveautés à Hong Kong, **China Tang** et **Sushi Takeshi**, qui intègrent la sélection pour la première fois. À Macao, **Don Alfonso 1890** et **Palace Garden** sont quant à eux promus depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

**China Tang** est un magnifique restaurant fondé par Sir David Tang, décédé en 2017. Cet établissement a récemment été rénové et a ainsi retrouvé toute sa gloire et son élégance d'antan. Sa réouverture est accompagnée d'un nouveau menu et, aux côtés des indétrônables spécialités cantonaises, on trouve dorénavant des plats typiques de Pékin et du Sichuan.

Le chef Kin, qui exerce chez **Sushi Takeshi** et a travaillé dans certains des restaurants de sushi les plus renommés de Hong Kong et du Japon, met à profit sa grande expérience pour régaler ses convives de créations mémorables. Il tient compte de la teneur en gras des poissons pour les associer, en fonction de ce paramètre, à du riz qu'il assaisonne de l'un ou l'autre de ses deux mélanges de vinaigre signatures.

Cette année, la sélection compte 70 restaurants une Étoile MICHELIN, dont 57 à Hong Kong et 13 à Macao.

#### **5 établissements conservent leur Étoile Verte MICHELIN**

**Amber, Feuille, Mora** et **Roganic** à Hong Kong, ainsi qu'**UTM Educational Restaurant** à Macao, ont une fois de plus attiré l'attention de l'équipe d'inspection grâce à leur vision inspirante, ce qui leur permet de rester dans la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN. Cette distinction met en lumière les établissements de la sélection qui ont inspiré et impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur engagement en faveur de la gastronomie de demain. En créant une communauté d'adresses novatrices qui s'investissent pour faire évoluer le rôle des restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, tout en encourageant les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

#### **4 Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés**

Au travers des Prix Spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur l'incroyable diversité des postes qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants. Décerné pour la première fois à Hong Kong et Macao, le Prix MICHELIN du Chef Mentor récompense des chefs d'expérience qui se sont illustrés tout au long de leur

carrière par leurs contributions, et qui ont profondément influencé l'industrie de la restauration, ainsi que la prochaine génération de chefs.

### **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Le **chef Kim GwanJu**, aux commandes de **Sol** (nouveau restaurant recommandé par le Guide MICHELIN) s'est formé dans une école hôtelière professionnelle. En dépit de son jeune âge, il a déjà voyagé dans plusieurs pays d'Asie et a fait ses armes dans les cuisines de divers établissements Étoilés MICHELIN, ce qui lui a permis d'acquérir une grande expérience et de perfectionner sa technique.

Chez Sol, il puise son inspiration dans ses souvenirs d'enfance et dans son amour pour la gastronomie de sa ville natale. En plus de travailler des ingrédients de grande qualité issus des montagnes et des mers coréennes, il réinterprète des spécialités de son pays au moyen de techniques modernes, ce qui leur confère des saveurs uniques. Ce chef humble et courtois présente lui-même à ses convives les caractéristiques des ingrédients qui composent ses plats, ainsi que les traditions culinaires qu'il honore, ce qui permet de mieux apprécier le patrimoine culinaire de Corée.

### **Prix MICHELIN du Service**

**Jenny Ye**, qui officie chez **The Huaiyang Garden** (deux Étoiles MICHELIN) est originaire de Shaoguan, Guangdong, et titulaire d'un diplôme en gestion hôtelière. Elle bénéficie d'une grande expérience qui se reflète dans le professionnalisme qu'elle insuffle à chacun de ses gestes et dans l'expérience chaleureuse et accueillante qu'elle offre aux convives. Discrète, elle n'en est pas moins perspicace, et est dotée d'un réel talent pour lire les attentes des clients et les conseiller en fonction du contexte du repas.

### **Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Née en France, **Floriane Hureau** travaille chez **Caprice** (trois Étoiles MICHELIN) depuis trois ans, et est devenue au fil des ans une membre essentielle de la formidable équipe de salle du restaurant. En venant s'installer ici avec son mari, qui travaille également dans le secteur du vin, elle a réalisé son rêve de vivre en Asie. En plus de ses nombreuses connaissances, Floriane est également appréciée pour son service du vin qui se veut à la fois chaleureux, professionnel et prévenant. Elle aime aussi raconter l'histoire derrière chaque cuvée, pour le plus grand plaisir des gourmets. Si elle respecte les traditions françaises, elle ne se laisse pas enfermer pour autant et a imaginé une carte des vins constituée de crus sélectionnés avec soin, souvent originaux, qui reflètent sa personnalité. Dotée d'un grand sens de l'adaptation, elle sait faire preuve d'élégance et de flexibilité pour répondre aux différents besoins des clients.

### **Prix MICHELIN du Chef Mentor**

Le **chef Lau Ping Lui, Paul**, qui est à la tête de **Tin Lung Heen** (deux Étoiles MICHELIN) a fait ses premiers pas dans la restauration à l'âge de 14 ans, et a depuis consacré près de 50 ans à sublimer l'art de la cuisine cantonaise. Sa carrière l'a emmené aux quatre coins du monde, y compris en Afrique du Sud et au Pérou. Il a également géré plusieurs établissements de renom à Pékin, Shanghai et Hong Kong, ce qui lui a permis d'acquérir une grande expérience. Depuis qu'il est devenu chef exécutif de Tin Lung Heen en 2011, il mélange avec brio techniques classiques et novatrices, et ne travaille que des ingrédients de la meilleure qualité qui soit. Côté dressage, il fait appel à son imagination pour créer des assiettes séduisantes, à l'esthétique moderne. Il prend ainsi soin de préserver l'essence de la cuisine cantonaise, tout en offrant à ses clients une expérience inédite, à la fois sur les plans visuel et gustatif.

Au fil des ans, l'incroyable univers culinaire du chef Lau lui a non seulement valu de gagner le respect de ses pairs, mais aussi de devenir le mentor de nombreux chefs de talent. C'est avec dévouement qu'il leur a ainsi transmis ses connaissances techniques, mais également sa sagesse lorsqu'il s'agit de relever les défis que la vie met sur notre chemin. Aujourd'hui, certains de ses anciens apprentis sont à la tête d'établissements qui comptent parmi les plus réputés de Chine. Disséminés à travers tout le pays, ils forment à leur tour des jeunes prometteurs et continuent d'incarner le même esprit de transmission. Le chef Lau est à la fois un modèle et un exemple pour l'ensemble du secteur de la restauration, qui inspire, à juste titre, les générations futures.

La sélection complète du Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2026, qui compte également les nouvelles adresses recommandées par le Guide MICHELIN, est jointe à ce communiqué de presse.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Hong Kong, à Macao et dans le monde entier. Chaque hôtel est sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

**Le Guide MICHELIN Hong Kong et Macao 2026 en bref :**

	<b>Total</b>	<b>Nouveauté</b>	<b>Promotion</b>
<b>NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS</b>	<b>278</b>	<b>25</b>	<b>4</b>
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>9</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>19</b>	1	1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>70</b>	2	2*
Nombre total de Bib Gourmand	<b>83</b>	7	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>97</b>	15	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>5</b>		
<b>Hong Kong</b>	<b>219</b>	<b>19</b>	<b>1</b>
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>7</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>13</b>	1	1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>57</b>	2	
Nombre total de Bib Gourmand	<b>70</b>	6	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>72</b>	10	

Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>4</b>		
<b>Macao</b>	<b>59</b>	<b>6</b>	<b>3</b>
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	<b>2</b>		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	<b>6</b>		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	<b>13</b>		2*
Nombre total de Bib Gourmand	<b>13</b>	1	1*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>25</b>	5	
Nombre total d'Étoiles Vertes	<b>1</b>		

\*Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Pour recevoir les dernières nouvelles et actualités tout au long de l'année, consultez le [site internet](#), ou téléchargez l'application gratuite du Guide MICHELIN pour [iOS](#) et [Android](#).

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



iOS



Android

[guide.michelin.com/hk/zh\\_HK](https://guide.michelin.com/hk/zh_HK)

[guide.michelin.com/mo/zh\\_HK](https://guide.michelin.com/mo/zh_HK)

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

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

[youtube.com/TheMICHELINGuide](https://youtube.com/TheMICHELINGuide)

**NOS PARTENAIRES****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 129 800 personnes ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Suivez toutes nos actualités sur****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](http://www.michelin.com) @Michelin