

Paris, le 22 novembre 2025

Le Guide MICHELIN 2026 pour la province du Fujian célèbre deux nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN à Quanzhou et Fuzhou.

- Les villes de Fuzhou et Quanzhou comptent toutes deux un restaurant distingué d'une Étoile MICHELIN.
- Pour la première fois, le Guide MICHELIN a décerné le Prix du Chef Mentor dans le Fujian.
- 19 nouveaux restaurants, dont 5 situés à Ningde, rejoignent la catégorie des Bib Gourmand.

Michelin a dévoilé le 21 novembre la deuxième édition de son guide dédié à la province du Fujian. Pour la première fois, la ville de Ningde figure aux côtés de Fuzhou, Xiamen et Quanzhou. La sélection 2026 rassemble 96 restaurants : 7 tables une Étoile MICHELIN, 66 adresses Bib Gourmand et 23 établissements recommandés, un panorama vibrant qui illustre la richesse et la diversité gastronomique du Fujian. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a également décerné 3 distinctions individuelles à des professionnels de talent : le Prix du Chef Mentor ainsi que les Prix du Jeune Chef et du Service.

« Un an après l'arrivée du Guide MICHELIN dans le Fujian, nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par sa scène culinaire à la fois ancrée dans les traditions et résolument tournée vers l'avenir. » Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN

« La sélection du Fujian illustre parfaitement la diversité et la vitalité de la scène gastronomique locale : des adresses Bib Gourmand qui prouvent qu'on peut savourer des expériences mémorables à prix contenu, jusqu'aux tables emblématiques qui célèbrent l'identité culinaire de la région. Cette province dévoile une palette de saveurs qui change d'une ville à l'autre. Nous saluons les établissements qui continuent à se réinventer, ainsi qu'une nouvelle génération de chefs, souvent formés à l'international, qui magnifient les produits locaux avec des techniques contemporaines. Leur travail honore un patrimoine séculaire tout en ouvrant de nouveaux horizons pour les convives, qu'ils soient locaux ou venus du monde entier. » indique-t-il.

Les villes de Fuzhou et Quanzhou brillent chacune avec un restaurant distingué par une Étoile MICHELIN

La sélection 2026 met en lumière deux nouvelles adresses étoilées : **Qing You Yu**, première table une Étoile MICHELIN à Quanzhou, et **Hatter** à Fuzhou, qui rejoint directement le cercle des restaurants étoilés. Avec ces distinctions, le Fujian compte désormais sept établissements MICHELIN, reflet du dynamisme de sa scène gastronomique et de son formidable potentiel.

Hatter _ Cuisine européenne contemporaine

Fort de son expérience en Australie, le propriétaire, également sommelier a uni ses forces avec le chef pour créer deux menus dégustation au rythme des saisons. Inspirés par la grande cuisine européenne, ces menus subliment des produits d'exception soigneusement sélectionnés aux quatre coins du monde. Ils sont également relevés de condiments locaux qui font la renommée de Fuzhou, comme les lies de vin rouge ou encore le varech. Une carte des vins riche en références s'accompagne d'un conseil personnalisé pour chaque convive, afin de créer des accords mets-vins qui magnifient l'expérience gastronomique.

Qing You Yu _ Cuisine de poissons et fruits de mer

Cet établissement se distingue par son choix impressionnant de poissons et fruits de mer vivants. Ces ingrédients de grande qualité sont minutieusement préparés à l'aide de techniques raffinées. Ici, il n'y a pas de carte ; les convives sont invités à faire leur choix directement dans l'aquarium à trois niveaux situé à l'entrée, avant de préciser la cuisson souhaitée. Les gourmets peuvent ainsi savourer de délicats œufs de crabe bleu frais ou se laisser tenter par l'aromatique anguille des marais à la texture soyeuse cuite à l'étouffée avec de l'huile de graines de thé et du basilic.

Les cinq restaurants qui avaient décroché une Étoile MICHELIN dans la première sélection du Guide MICHELIN Fujian en 2024, à Fuzhou et Xiamen, conservent leur distinction dans ce nouveau millésime. Il s'agit des restaurants **Jiangnan Wok · Rong** et **Wenru No.9** à Fuzhou, ainsi que de **Fleurs Et Festin**, **Hokklo** et **Yanyu (Jiahe Road)** à Xiamen.

La catégorie Bib Gourmand s'enrichit de 19 nouveaux établissements

La catégorie Bib Gourmand du Guide MICHELIN Fujian 2026 s'est considérablement élargie par rapport à l'année dernière, avec l'ajout de 19 nouveaux restaurants, dont 6 à Fuzhou, 6 à Xiamen et 2 à Quanzhou.

Grande nouveauté, la première sélection de la ville de Ningde, représentée par 5 établissements recommandés. Cette nouvelle sélection illustre tout le dynamisme et la diversité de la scène culinaire du Fujian, et ses nombreux restaurants abordables. Elle met en avant la remarquable vitalité des adresses portées par les saveurs authentiques de la province.

Les 6 nouveaux restaurants de Fuzhou récompensés du Bib Gourmand sont :

- **167 Shan Hai Li**, renommé pour ses poissons et fruits de mer de style *Fu'an*
- **Lin Yi Nen Ming Pai Zhu Xue Hua**, établi il y a plus de quarante ans, est spécialisé dans les nouilles *laohua* traditionnelles.
- **Shang Xing** propose une cuisine classique de la région de Chaosha.
- **Yi Qiang (Dadao Road)** demeure une institution fondée dans les années 1960.
- **Yong Zhou Ji Bian Rou (Jinrong South Road)**, qui sert des spécialités de la région, comme les raviolis plats wontons et un assortiment de nouilles
- **Yu Xian Lou** est restaurant dédié aux produits de la mer.

6 nouveaux restaurants de Xiamen rejoignent également la famille des Bib Gourmand.

- **A Xi Xia Mian**, adresse quasi centenaire, se spécialise dans les nouilles aux crevettes traditionnelles
- **Chen Xian Sen Sha Cha Mian**, situé dans le quartier de Jimei, est réputé pour ses célèbres nouilles au saté
- **Da Tong Shao Jiu Lang**, installé dans la vieille ville, est un établissement fujianais très apprécié des locaux mais aussi des touristes
- **Guo Gong Fan Dian**, situé dans une ruelle un peu à l'écart, sert d'appétissants plats sautés maison
- **Lao Song Bian Shi Dian** propose des spécialités locales comme la soupe de wontons ou encore des nouilles accompagnées d'une sauce à la cacahuète et la viande désossée
- **Shan Li Yan Sha Cha Mian** propose une soupe de nouilles au saté, riche et onctueuse qui séduit toute une clientèle de quartier.

À Quanzhou, 2 nouveaux restaurants décrochent un Bib Gourmand :

- **Che Qiao Tou Wen A Shui Wan (Daxi Street)**, créé à l'ère Tongzhi, sous la dynastie Qing, et transmis depuis quatre générations, n'est pas seulement un restaurant emblématique. Il est également porteur de traditions fortement ancrées dans les mémoires
- **Wai Tou Niu Rou (Meiling Road)** propose un steak unique en son genre, typique de Quanzhou, braisé dans sa sauce signature, dont émanent des saveurs riches et inoubliables.

La ville de Ningde rejoint le Guide MICHELIN pour la première fois, avec une sélection d'échoppes de rue locales particulièrement appréciées.

- **Fu Ding Zheng Zong Bian Rou (Jianxin Road)**, ouvert depuis près de vingt ans, est réputé pour ses wontons maison, garnis de produits frais enrobés d'une fine pâte.

- **Hu Yu Zhong Wu Qu Bian Rou**, dont les appétissants wontons généreusement garnis sont tout aussi savoureux.

- **Ning Chuan Zu Yao Yu Wan**, désormais tenu par la troisième génération d'une même famille propose quatre spécialités : des boulettes de poisson, des nouilles de riz, des intestins de porc braisés et de petits pains poêlés, préservant ainsi les techniques traditionnelles pour offrir des saveurs exceptionnelles.

- **Shou Ning Mi Gao** se démarque par ses gâteaux de riz emblématiques du Shouning, aromatiques et garnis d'ingrédients savoureux.

- **Xiao Dong Men Niu Rou Shui Fen Lao Dian**, établi de longue date dans la vieille ville, est apprécié pour ses nouilles de riz au bœuf, soyeuses et tendres, servies dans un bouillon aromatique infusé de notes herbacées. Tout simplement irrésistible.

10 restaurants de Fuzhou, Xiamen et Quanzhou ont également rejoint la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Fujian. Parmi eux se trouvent notamment 6 établissements proposant une cuisine fujianaise : **Hui Wei Private Kitchen, Origin** et **Sheng Hai Lou (Cangshan)** à Fuzhou, ainsi que **Hám-Khàk, Nan Qi Lou 1924** et **Zayton Courtyard (Licheng)** à Quanzhou. La sélection accueille également le restaurant de viande **J & A Steak House**, à Fuzhou, mais aussi une adresse cantonaise installée à Xiamen, **Chef Kang's**, l'établissement **Coast** qui sert une cuisine continentale raffinée, ou encore **Kunshō**, restaurant à la philosophie culinaire créative. Tous contribuent à élargir les horizons gustatifs des gourmets locaux.

3 professionnels de la restauration mis à l'honneur

A travers les Prix Spéciaux MICHELIN, Le Guide MICHELIN récompense également les professionnels qui se trouvent au cœur de l'expérience culinaire. 3 distinctions individuelles ont été décernées dans le Fujian : le Prix du Jeune Chef, le Prix du Service et le tout premier Prix du Chef Mentor.

Ces distinctions saluent des talents qui inspirent, innovent et transmettent, contribuant à faire rayonner la cuisine bien au-delà de la proposition culinaire.

Le chef **WU Rong**, du restaurant une Étoile MICHELIN **Yanyu (Jiahe Road)**, à Xiamen, s'est vu décerner le Prix MICHELIN du Chef Mentor. Animé par une passion immuable, il s'est consacré aux arts culinaires pendant des décennies, s'engageant

à préserver, mais aussi à faire évoluer, la cuisine fujianaise. Pendant plus de trente ans, le chef Wu s'est inspiré des saveurs locales, réinterprétant l'essence des plats fujianais en les agrémentant d'une pointe de modernité. Il a joué un rôle clé dans la reconnaissance à grande échelle de cette cuisine. Ce qui le distingue avant tout, c'est son engagement profond à transmettre son savoir et à former la prochaine génération de chefs. Au fil des ans, il a accompagné de nombreux talents prometteurs, compétents et visionnaires, incarnant pleinement l'esprit du mentorat et contribuant à façonner l'avenir de la gastronomie.

Le chef **Xupeng MA**, à la tête du restaurant une Étoile MICHELIN **Jiangnan Wok · Rong**, s'est vu décerner le Prix du Jeune Chef dans le cadre du Guide MICHELIN Fujian 2026. Au fil des années, le Chef Ma s'est dévoué à la cuisine huaiyanaise, défendant ses traditions, tout en recherchant l'excellence. Humble et centré sur son œuvre, il se perfectionne sans relâche afin de créer des plats alliant maîtrise technique et ingrédients locaux. Il puise dans son parcours personnel pour insuffler à chacune de ses créations une identité forte et une vision singulière. Formidable ambassadeur de la nouvelle génération de chefs, il ne se contente pas de préserver l'essence de la cuisine huaiyanaise ; il lui insuffle aussi une vitalité et un dynamisme inédits.

Mme Mengqing MAO, membre de l'équipe du restaurant **Antstory**, récompensé d'un Bib Gourmand, a reçu le Prix du Service MICHELIN. Toujours sereine et attentionnée, elle sert chaque convive avec courtoisie et professionnalisme. De son service à table hors pair à ses petites attentions, en passant par ses explications claires des plats de la carte, elle fait preuve d'un dévouement et d'une expertise remarquables, sublimant l'expérience culinaire globale des gourmets avec chaleur et précision.

Le Guide MICHELIN Fujian 2026 en un coup d'œil :

96 restaurants sélectionnés, dont :

- 7 restaurants une Étoile MICHELIN (Fuzhou et Quanzhou abritent toutes deux un nouveau restaurant une Étoile MICHELIN)
- 66 restaurants Bib Gourmand (19 nouveautés)
- 23 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN (10 nouveautés)
- 3 prix spéciaux MICHELIN : le Prix du Chef Mentor, le Prix du Jeune Chef et le Prix du Service

Partenaires du Guide MICHELIN Fujian 2026



SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN PROVINCE DU FUJIAN 2026

福州 Fuzhou

Nom	中文名	烹调风格 Style de cuisine	评级 Distinction
Hatter <i>Promotion</i>	海德	时尚欧陆菜 Cuisine européenne contemporaine	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
Jiangnan Wok · Rong	江南灶 · 融府	淮扬菜 Cuisine huaiyanaise	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
Wenru No.9	文儒九号	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
167 Shan Hai Li <i>Nouveauté</i>	167山海里	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
A Xin Xian Lao (Gongnong Road)	阿信鲜捞 (工农路)	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND

Guan Zhong Wang Shi (Gulou)	关中往事 (鼓楼)	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Hou Jie Lao Hua (216 Tonghu Road)	后街捞化 (通湖路216号)	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Jing Li	井礼	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Lin Yi Nen Ming Pai Zhu Xue Hua <i>Nouveauté</i>	林依嫩名牌猪血化	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Longkushan Eatery	龙窟山饮食店	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Mei Ya Bo Hua Sheng Tang	没牙伯花生汤	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Min Shi Fu	闽食府	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Shan Hai Nan Yan	山海南筵	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Shang Xing <i>Nouveauté</i>	尚兴	潮州菜 Cuisine de Chao Zhou	必比登推介 BIB GOURMAND
Xingxian (Mawei)	兴仙饭店 (马尾)	海鲜 Poissons et fruits de mer	必比登推介 BIB GOURMAND
Ye Jia Hua Sheng Tang	叶家花生汤	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Yi Qiang (Dadao Road) <i>Nouveauté</i>	老牌依强牛肉店 (达道路)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Yi Tong Lou	一同楼	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Yong Zhou Ji Bian Rou (Jinrong South Road) <i>Nouveauté</i>	永周记扁肉 (金榕南路)	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Yu Xian Lou <i>Nouveauté</i>	鱼仙楼	海鲜 Poissons et fruits de mer	必比登推介 BIB GOURMAND
Chosop	川索	川菜 Cuisine du Sichuan	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Fuyuan	印象福清. 醉福园	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Harmony Garden (Xierhuan North Road)	宣和苑 (西二环路)	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Hui Wei Private Kitchen <i>Nouveauté</i>	回魏私厨	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
J & A Steak House <i>Nouveauté</i>	狼群斯	扒房 Spécialités de viandes	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Origin <i>Nouveauté</i>	源里	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Rong Ji Hai Xian Lao Hua (Cangshan)	荣记海鲜捞化 (仓山)	面食 Spécialités de nouilles	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Sheng Hai Lou (Cangshan) <i>Nouveauté</i>	盛海楼 (仓山)	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Wei Rong Lao Hua	伟榕捞化	面食 Spécialités de nouilles	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Xuanhe Cuisine	宣和一味	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Yut Fei	粤妃公馆	粤菜 Cuisine cantonaise	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
---------	------	-----------------------	--

厦门 Xiamen

Nom	中文名	烹调风格 Style de cuisine	评级 Distinction
Fleurs Et Festin	蓼花卿语	潮州菜 Cuisine de Chao Zhou	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
Hokklo	鲜承	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
Yanyu (Jiahe Road)	宴遇 (嘉禾路)	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
A Xi Xia Mian <i>Nouveauté</i>	阿西虾面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
A Zhong Shi Fang	阿忠食坊	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Bai Jia Chun Hao De Lai Jiang Mu Ya (Zhongxing Road)	百家春好德来姜母鸭 (中兴路)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Chen Xian Sen Sha Cha Mian <i>Nouveauté</i>	陈先森沙茶面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Chic 1699	远洋私厨	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Cong Hui Tongan Lao Mei Shi Fan Dian	聪辉同安老美食饭店	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Da Tong Shao Jiu Lang <i>Nouveauté</i>	大同烧酒廊	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Dai Tai	傣泰	滇菜 Cuisine du Yunnan	必比登推介 BIB GOURMAND
Fu Yu Da Tong Ya Rou Zhou	浮屿大同鸭肉粥	粥面 Congee	必比登推介 BIB GOURMAND

Guo Gong Fan Dian <i>Nouveauté</i>	国供饭店	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Hao Shi Lai	好食来大排档	海鲜 Poissons et fruits de mer	必比登推介 BIB GOURMAND
Homeme18" (Huming Road)	洪溪社 (湖明路)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Lai Cuo Cheng Bian Shi Dian	赖厝埕扁食店	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Lao Song Bian Shi Dian <i>Nouveauté</i>	劳松扁食店	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Lu Niang Zi (Huli)	吕娘子红烧牛肉面 (湖里)	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Ming Yue Xia Mian (Xiahe Road)	明月虾面 (厦禾路)	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Minnan Minnan (Siming)	闽和南 (思明)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Pan Ya Yuan	磐雅苑	素食 Cuisine végétarienne	必比登推介 BIB GOURMAND
Panda's	胖达的川菜馆	川菜 Cuisine du Sichuan	必比登推介 BIB GOURMAND
Shan Gu Tang (Xiahe Road)	善古堂 (厦禾路)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Shan Li Yan Sha Cha Mian <i>Nouveauté</i>	山丽妍沙茶面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Si Xia Li (Huli)	私厦里 (湖里)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Tong'an Fan Dian (Huachang Road)	同安饭店 (华昌路)	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Wu Lan Sha Cha Mian	五兰沙茶面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Wu Tang Sha Cha Mian	乌糖沙茶面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND

Wuwei Natural Food	无味舒食	素食 Cuisine végétarienne	必比登推介 BIB GOURMAND
Xian Xiong Qi	上青	海鲜 Poissons et fruits de mer	必比登推介 BIB GOURMAND
Xiang Mo Jin Nian	巷陌锦年	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Xiao Cheng Xi	小埕戏	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Yue Hua Sha Cha Mian	月华沙茶面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Zhen Zhen Hai Li Jian	珍珍海蛎煎	闽菜 Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
1927 Dong Yuan Si Chu	1927东园私厨	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Chef Kang's <i>Nouveauté</i>	江师傅私房菜	粤菜 Cuisine cantonaise	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Coast <i>Nouveauté</i>	海岸	时尚欧陆菜 Cuisine européenne contemporaine	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Kunshō <i>Nouveauté</i>	勛	创新菜 Cuisine novatrice	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ ÉLECTIONNÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Lucheng	鹭城轩	闽菜 Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Xia	厦	粤菜 Cuisine cantonaise	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Xing Wang Seafood · Rongting Hui (Siming)	兴旺海鲜·荣廷荟 (思明)	海鲜 Poissons et fruits de mer	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN

Yin Lu	银鹭	闽菜Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
--------	----	---------------------	--

泉州 Quanzhou

Nom	中文名	烹调风格 Style de cuisine	评级 Distinction
Qing You Yu <i>Promotion</i>	庆有余	海鲜 Poissons et fruits de mer	米其林一星 UNE ÉTOILE MICHELIN
A Qiu Niu Pai (Huxin Street)	阿秋牛排 (湖心街)	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Antstory	蚂蚁私厨	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Che Qiao Tou Wen A Shui Wan (Daxi Street) <i>Nouveauté</i>	车桥头文阿水丸 (打锡街)	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Chun Sheng	春生饭店	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
De Wen Xia Zai Mian	德文虾仔面	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Hall Thing (Licheng)	好厅 (鲤城)	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Jian Lai Fa	建来发	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Lao A Bo	老阿伯	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Luo Ji Mian Xian Hu	罗记面线糊	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Wai Tou Niu Rou (Meiling Road) <i>Nouveauté</i>	歪头牛肉 (梅岭路)	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND

Zhang Lin A Shan Jiang Mu Ya	张林阿山姜母鸭	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Zhong Ji Yan Shao Fan Ya	忠记盐烧番鸭	闽菜Cuisine du Fujian	必比登推介 BIB GOURMAND
Zhuang Ji Quan Fu Lu Mian Guan	庄记泉府卤面馆	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
Hám-Khàk <i>Nouveauté</i>	蚌壳	闽菜Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Lvdao Seafood	绿岛海鲜酒楼	闽菜Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Nan Qi Lou 1924 <i>Nouveauté</i>	南麒楼1924	闽菜Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN
Zayton Courtyard (Licheng) <i>Nouveauté</i>	刺桐别院 (鲤城)	闽菜Cuisine du Fujian	米其林指南入选餐厅 RECOMMANDÉ PAR LE GUIDE MICHELIN


宁德 Ningde

Nom	中文名	烹调风格 Type de cuisine	评级 Distinction
Fu Ding Zheng Zong Bian Rou (Jianxin Road) <i>Nouveauté</i>	福鼎正宗扁肉 (建新路)	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Hu Yu Zhong Wu Qu Bian Rou <i>Nouveauté</i>	胡裕忠武曲扁肉	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Ning Chuan Zu Yao Yu Wan <i>Nouveauté</i>	宁川祖耀鱼丸	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND
Shou Ning Mi Gao <i>Nouveauté</i>	寿宁米糕	小吃 Small Eats	必比登推介 BIB GOURMAND

Xiao Dong Men Niu Rou Shui Fen Lao Dian <i>Nouveauté</i>	小东门牛肉水粉老店	面食 Spécialités de nouilles	必比登推介 BIB GOURMAND
--	-----------	----------------------------------	-----------------------

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).

Suivez toutes nos actualités sur @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