Paris, 28 octobre 2026

Le Guide MICHELIN dévoile sa sélection Pékin et Tianjin 2027.

• Tianjin fait son entrée au Guide MICHELIN avec 27 établissements sélectionnés.
• 3 nouvelles tables Étoilées MICHELIN rejoignent la sélection, tandis que 23 établissements décrochent un Bib Gourmand.
• 4 professionnels de la restauration sont récompensés de Prix Spéciaux MICHELIN.

Le Guide MICHELIN vient de révéler la sélection Pékin et Tianjin 2027. C'est une année faite de premières pour Tianjin qui, en plus de faire ses débuts dans le Guide MICHELIN aux côtés de Pékin, a également accueilli la cérémonie de révélation des distinctions. Ce nouveau millésime compte au total 135 établissements, dont 34 restaurants Étoilés MICHELIN, 48 Bib Gourmand et 52 tables recommandées, sans oublier 4 Prix Spéciaux MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Avec la création d'une sélection commune pour Pékin et Tianjin, le Guide MICHELIN contribue à écrire un nouveau chapitre de l'histoire culinaire régionale, et affirme sa volonté de découvrir et de célébrer la culture gastronomique de Chine du Nord. Tandis que Pékin continue de faire évoluer la scène culinaire chinoise grâce à son ouverture, à sa créativité et à sa diversité, Tianjin se distingue par son identité unique en son genre, ancrée dans des traditions et des saveurs locales fortes. Ensemble, les deux villes illustrent la vitalité et la diversité qui caractérisent la Chine du Nord, où cohabitent patrimoine et innovation. Cette nouvelle alliance offre aux gourmets de nouveaux horizons et une formidable occasion de découvrir le patrimoine culinaire régional sous un nouvel angle. »

I. Deux nouvelles Étoiles MICHELIN brillent sur Pékin

À Pékin, **Chao Shang Chao (Chaoyang)** et **Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)** conservent leurs trois Étoiles MICHELIN, tandis que **Black Swan**, **Jingji**, **King's Joy**, **Lamdre** et **Lu Shang Lu** sont toujours récompensés de deux Étoiles MICHELIN.

Cette année, **Chef 1996** est promu depuis la sélection principale et reçoit une Étoile MICHELIN, tandis que **Old Tower** intègre la sélection en décrochant sa première Étoile MICHELIN.

Chef 1996 (Pékin, cuisine sichuanaise)

Cette adresse nichée entre des allées de bambous se distingue par son salon extérieur. Pour relever ses plats de quelques touches d'acidité et de notes umami complexes, le chef sichuanais s'appuie sur des pickles ainsi que sur divers condiments fermentés, tous préparés sur place. Plusieurs assiettes ont particulièrement impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN comme le poisson-chat jaune du Sichuan, poché à table dans un bouillon agrémenté de piment et de chou en pickles.

Old Tower (Pékin, cuisine contemporaine)

En plus de ses créations culinaires, le chef **Talib Hudda** a conçu la décoration du restaurant, notamment les délicats décors végétaux en laiton incrustés dans le parquet. Inspiré par son éducation et par ses expériences passées, il propose des menus dégustation pescétariens qui repoussent les limites de la gastronomie et évoluent au gré des saisons. L'une de ses assiettes les plus surprenantes est le homard bleu accompagné d'échalotes braisées au vin servie avec une choucroute chinoise servie dans un dashi au beurre blanc et d'une espuma de bonite.

Avec deux nouvelles adresses distinguées cette année, la sélection des restaurants une Étoile MICHELIN compte désormais 26 restaurants, célébrant 14 styles de cuisine différents.

7 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont continué d'explorer les hutongs pékinois et autres adresses de quartier.

Cette année, 7 établissements représentant les cuisines de Pékin, du Shandong, du Fujian, du Sichuan et de Taizhou ont rejoint la catégorie des Bib Gourmand. Ensemble, ils mettent en lumière la richesse et la diversité du paysage culinaire local, qui continue d'évoluer année après année.

II. Une première sélection prometteuse pour Tianjin

Le premier palmarès pour Tianjin compte 27 établissements, dont **China Banquet**, récompensé d'une Étoile MICHELIN, mais aussi 16 Bib Gourmand et 10 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

China Banquet (Tianjin, cuisine huaiyanaise) décroche une Étoile MICHELIN

Ouverte en 2023, cette adresse chic sert des classiques de la cuisine huaiyanaise. Parées de nuances vert foncé et d'élégantes broderies, les salles à manger privatisées rappellent le charme feutré des demeures du Jiangnan. Côté cuisine, le pigeonneau épicé, mariné en saumure, marquera les esprits grâce à sa palette de saveurs et à son assaisonnement maîtrisé, tandis que les raviolis garnis de soupe, de chair et d'œufs de crabe révèlent une saveur umami intense. Uniquement disponible en précommande, le mémorable canard « eight-treasure » laisse quant à lui entrevoir toute la technique du chef et de son équipe.

16 restaurants obtiennent un BIB Gourmand

Pour sa première année, la sélection de Tianjin compte 16 établissements Bib Gourmand. Entre restaurants mettant à l'honneur les spécialités locales, comptoirs de raviolis, tables dédiées aux produits de la mer et adresses de quartier familiales, cette sélection illustre les saveurs et expériences gastronomiques les plus appréciées des habitants. Ensemble, ces établissements offrent un aperçu fidèle du paysage culinaire de Tianjin, où se mêlent héritage culinaire, ingrédients régionaux et savoir-faire locaux.

4 professionnels de talent se sont vus décerner un Prix Spécial MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN attribués cette année récompensent l'excellence en matière de mentorat, de talent culinaire, de service et de boissons.

Prix MICHELIN du Chef Mentor : M. Jun Dai – Lamdre (deux Étoiles MICHELIN, Pékin).

Fort de plus de trente ans d'expérience, le chef **Dai** a consacré l'essentiel de sa carrière à la cuisine cantonaise, perfectionnant sans cesse son savoir-faire. Grâce à sa grande maîtrise technique et à son esprit d'innovation, il s'est imposé comme une figure avant-gardiste de la cuisine végétale et a élargi les horizons de la gastronomie chinoise. Il s'est également distingué par son rôle de mentor, accompagnant et inspirant de nombreux jeunes chefs tout au long de sa carrière. Son engagement en faveur de la transmission et du rayonnement de la cuisine chinoise lui vaut aujourd'hui cette distinction.

Prix MICHELIN du Jeune Chef : Mme Yunjia Zhang – Under Clouds Green (recommandé par le Guide MICHELIN, Pékin).

Née à Kunming dans le Yunnan, Yunjia Zhang, Cheffe exécutive du restaurant depuis 2025 a repensé l'offre du restaurant en faisant le choix d'une carte entièrement végétarienne. Elle s'inspire ainsi de ses années d'expérience et du lien qui la relie au terroir du Yunnan pour créer un menu de saison profondément ancré, sans viande. Venue à Pékin pour relever ce nouveau défi, la cheffe a totalement réinventé l'identité de cette adresse grâce à sa formidable résilience et à sa vision claire.

Prix MICHELIN du Service : Mme Wei Qiao – Re Hai Fan Zhuang (Bib Gourmand, Tianjin)

Née à Tianjin, Mme **Qiao** accueille depuis quatre ans les convives de Re Hai Fan Zhuang avec la même passion, la même sincérité et une prédisposition naturelle pour le service. Prévenante et attentive, elle adapte ses recommandations aux préférences des convives et leur raconte volontiers des anecdotes sur le passé du restaurant et sur les nombreuses traditions culinaires de Tianjin. Son lien sincère avec les convives et son service élégant transforment chaque repas en une véritable expérience culturelle.

Prix MICHELIN de la Sommellerie : M. Andrea Amadio – Monsieur Dior by Anne-Sophie Pic (recommandé par le Guide MICHELIN, Pékin). Originaire d'Italie, Andrea vit en Chine depuis plus d'une décennie et entretient un lien étroit avec sa culture et son univers gastronomique. Ce sommelier, qui parle couramment mandarin, orchestre désormais le service du vin et du thé du restaurant, proposant aux convives des accords personnalisés et réfléchis.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Pékin | Tianjin 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.

La sélection du Guide MICHELIN Pékin | Tianjin 2027 en un coup d'œil :

Pékin : 107

- **2 restaurants trois Étoiles MICHELIN**
- **5 restaurants deux Étoiles MICHELIN**

26 restaurants une Étoile MICHELIN

32 restaurants Bib Gourmand

42 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Tianjin : 27

1 restaurant une Étoile MICHELIN

16 restaurants Bib Gourmand

10 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Mindful Voices/Voix Engagées

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. »

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont observé un nombre croissant de pratiques réfléchies au sein de la scène gastronomique pékinoise. De la valorisation intégrale des ingrédients à l'adoption d'approches plus responsables dans les opérations quotidiennes, un nombre grandissant de chefs et de restaurateurs traduisent leurs convictions en actions concrètes.

Cet esprit s'est reflété lors de la cérémonie de lancement, au cours de laquelle Gary Yin, chef du King's Joy, a partagé sa vision et ses pratiques. Il a notamment expliqué comment une philosophie fondée sur le respect de la saisonnalité, des produits et des traditions culturelles

chinoises peut façonner à la fois l'expérience proposée aux convives et le rôle plus large qu'un restaurant peut jouer au sein de sa communauté.

Cliquez ici pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils iOS et Android.

guide.michelin.com

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

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

112, avenue Kléber - 75116 Paris | +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7 | www.michelin.com | @Michelin