

Paris, 9 avril 2026

Dévoilée à Taizhou, la première édition du Guide MICHELIN Shanghai | Jiangsu | Zhejiang met en lumière l'excellence et le dynamisme du paysage gastronomique régional

- Pour la première fois, le Guide MICHELIN regroupe les sélections de Shanghai, du Jiangsu et du Zhejiang, ainsi que 4 nouvelles villes
- Ce premier millésime compte 409 restaurants, dont 77 tables Étoilées MICHELIN
- Quatre Prix Spéciaux ont été décernés, notamment le premier Prix MICHELIN du Chef Mentor de la région

Le Guide MICHELIN a officiellement dévoilé sa sélection de restaurants pour Shanghai, le Jiangsu et le Zhejiang, lors d'une cérémonie qui s'est tenue à Taizhou, dans la province du Zhejiang. C'est la première fois que les établissements récompensés dans ces trois destinations sont regroupés au cœur d'une même sélection. En plus des sélections existantes pour Shanghai, Hangzhou et la province du Jiangsu, ce nouveau palmarès met à l'honneur la ville de Changzhou, située dans cette même province, ainsi que les villes de Wenzhou et Taizhou, qui appartiennent au Zhejiang. En élargissant la portée de la sélection, le Guide MICHELIN dresse un portrait encore plus riche, plus complet, du paysage culinaire de la région du Jiangnan.

Cette année, 409 restaurants ont été récompensés. 156 d'entre eux sont installés à Shanghai, contre 111 dans la province du Jiangsu et 142 dans le Zhejiang. Parmi eux se trouvent 77 adresses Étoilées MICHELIN : un établissement trois Étoiles MICHELIN, 14 tables deux Étoiles MICHELIN et 62 restaurants une Étoile MICHELIN, mais également 164 Bib Gourmand et 168 adresses recommandées par le Guide MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Cette année revêt une signification particulière pour le Guide MICHELIN. En effet, l'Étoile MICHELIN est née en France il y a cent ans, en 1926. Nous célébrons également les dix ans du premier Guide MICHELIN de Chine continentale, qui a vu le jour en 2016. Cette étoile, symbole d'excellence culinaire, a depuis traversé les océans et un siècle plus tard, elle brille désormais sur les magnifiques paysages

du Jiangnan. Nous sommes très fiers du parcours qu'elle a réalisé depuis tant d'années, et qui l'a menée par-delà les cultures et les continents. »

Il a souligné que la réunification des sélections de Shanghai, du Jiangsu et du Zhejiang représente une étape importante pour le Guide MICHELIN en Chine continentale. « C'est la première fois que nous regroupons les sélections de restaurants de Shanghai, du Jiangsu et du Zhejiang en un palmarès unique qui permet d'avoir une image à la fois variée, harmonieuse et dynamique de la scène culinaire du Jiangnan. L'ouverture sur le monde et l'inclusivité que l'on rencontre à Shanghai, la force collective des villes du Jiangsu et l'énergie du Zhejiang se nourrissent et se complètent mutuellement. Cette synergie est la source même de la résilience et de la vitalité qui caractérisent l'écosystème gastronomique du Delta du Yangzi. »

I. SHANGHAI

Shanghai accueille 3 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN et 3 établissements une Étoile MICHELIN

La scène gastronomique de Shanghai a séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN grâce à sa diversité sans pareil. La ville et ses alentours offrent à la sélection 156 restaurants qui représentent au total 35 styles de cuisine différents. Entre spécialités locales et internationales, ces établissements aux univers variés illustrent parfaitement la culture culinaire inclusive de Shanghai. On observe notamment une plus grande segmentation du marché, ainsi qu'une augmentation des spécialisations, avec des restaurants qui adoptent un positionnement de plus en plus clair. La plus grande surprise de l'année est la promotion de plusieurs adresses, une occurrence rare qui démontre la force du paysage gastronomique local.

Taian Table continue de s'illustrer en gardant ses trois Étoiles MICHELIN. **102 House, 8½ Otto e Mezzo Bombana, Bao Li Xuan, Canton 8 (Huangpu), Da Vittorio, Fu He Hui, Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine, Ji Pin Court** et **The House of Rong** conservent quant à eux deux Étoiles MICHELIN. Dans la catégorie des tables qui valent l'étape, 35 adresses représentant plus de 10 styles de cuisine différents maintiennent leur Étoile MICHELIN en se distinguant, chacune dans son domaine, par la qualité constante de son offre.

3 établissements ont été promus au rang de deux Étoiles MICHELIN

Amazing Chinese Cuisine (Changning)

Natif du Chaoshan, le chef s'approvisionne en partie dans sa ville natale où il achète des produits tels que la sarcelle ou les crevettes séchées. À la carte, on retrouve plusieurs incontournables, notamment la barbure à quatre doigts, un poisson cuit à la vapeur, puis servi froid. Ici, on travaille des produits de saison

qui, à leur apogée, dévoilent toutes leurs saveurs. En été par exemple, les convives peuvent déguster la tête de poisson servie avec des chanterelles dans un bouillon d'algues séchées. Le tout est cuit pendant cinq heures, puis assaisonné d'un filet de vinaigre balsamique. Au total, cinq salons privés sont mis à la disposition des clients, il est donc impératif de réserver pour espérer goûter à la cuisine du chef.

T'ang Court

Ce restaurant géré par le chef **Tony Su** est spécialisé dans la cuisine cantonaise, mais sert également de délicieuses propositions de saison. Son plat signature est le poulet laqué, qui est particulièrement apprécié des gastronomes pour sa peau croustillante et sa chair tendre. Parmi les autres assiettes phares de la carte, les gastronomes pourront déguster le wok de crevettes aux cébettes et aux œufs de crevette ou encore l'aumônière au crabe et aux crevettes. Enfin, pour une expérience plus intimiste, cet élégant hôtel-restaurant propose également aux convives de réserver des salons privés. L'option idéale pour un dîner d'entreprise ou un repas entre amis.

Tou Zao

Tou Zao est le plus chevronné des chefs responsables des cuissons au wok. Il peut s'enorgueillir de posséder une grande maîtrise dans ce domaine, ce qui lui permet de créer des plats dotés d'une magnifique saveur wok hei, élément clé de son univers culinaire. Afin d'offrir à ses clients une expérience privilégiée, son menu omakase unique est servi directement au comptoir qui donne sur la cuisine ouverte. Si la majorité des assiettes qu'il crée évoluent au gré des saisons, certains de ses plats signatures sont disponibles tout au long de l'année, à l'image du poulet croustillant et des rouleaux de printemps.

3 restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

Fabula

Installés au grenier d'un bar à vin, trois jeunes chefs ont fusionné leurs univers culinaires pour créer un menu dégustation éclectique plein de surprises. Des ingrédients de grande qualité, une approche théâtrale, des saveurs et des techniques internationales... voici ce qui fait le succès de leur restaurant. Le pain, servi avec du beurre au sel de Ningbo, est fabriqué à partir d'un levain vieux de plusieurs années et ouvre parfaitement le bal. Pour accompagner le repas, la maison propose une carte des vins concise, mais pensée avec soin. Les réservations sont obligatoires.

Huaiyang Delights (Jingan)

Le chef Zhou Xiaoyan s'attache à sublimer la cuisine de Huaiyang, connue pour son raffinement. Il propose notamment des boulettes de viande « lion's head » braisées, fondantes à souhait, qui traduisent une grande maîtrise des découpes et

des cuissons. Elles sont servies dans un délicat bouillon caractérisé par sa riche saveur umami. Autre plat phare de cette adresse, le pigeonneau en saumure a également séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN.

Vivant by Johnny Pham

Derrière la façade rétro d'un bâtiment centenaire, les gourmets découvriront un restaurant à la décoration moderne et luxueuse. Comme le suggère son nom, **Vivant** est caractérisé par son atmosphère animée. Sa grande cuisine ouverte a été pensée pour que chaque client puisse voir ce qui se passe en coulisse. Derrière son comptoir, le chef, un Français d'origine vietnamienne, prépare avec dextérité un unique menu dégustation de saison et propose aussi quelques suppléments en option. Grâce à sa double culture, il jongle avec les saveurs françaises et asiatiques et aime notamment sublimer la street food vietnamienne au moyen d'ingrédients locaux.

8 nouveaux Bib Gourmand font leur entrée au cœur de la nouvelle sélection

Les gastronomes pourront trouver des tables shanghaiennes telles que **157 Shi Fang**, des restaurants de nouilles comme **A Yong Mian Guan (Dongshufang Road)**, **He Shan Mian Jia** et **The Taste of Huzhou**, des adresses spécialisées dans la cuisine de Teochew tels que **Blossom**, ou encore de Ningbo, comme **Ning Hai Shi Fu**. Il y a également **Ou Yue Zun Xian** qui sert des spécialités du Zhejiang et **Tan** qui met à l'honneur la gastronomie du Sichuan. Au total, 35 Bib Gourmand représentant 17 styles de cuisine ont été récompensés à Shanghai. Ensemble, ils reflètent l'énergie et les différentes facettes de la scène gastronomique locale.

II. PROVINCE DU JIANGSU

Jiangsu : plusieurs villes progressent, d'autres intègrent la sélection

Le paysage culinaire de la province du Jiangsu se démarque par son fort potentiel de croissance. Les chefs continuent d'élever leurs standards et de proposer une offre de plus en plus variée. Cette année, les villes de Nanjing, Suzhou et Yangzhou sont rejointes par Changzhou qui vient étoffer la sélection.

Au total, la province compte 111 restaurants, dont 9 adresses une Étoile MICHELIN, 57 Bib Gourmand et 45 établissements recommandés.

La ville de Nanjing, qui possède un riche passé, mais se démarque aussi par son ambiance urbaine, continue de progresser.

Tandis que **Dai Yuet Heen** et **Jiangnan Wok · Yun** conservent leur Étoile MICHELIN, ils sont rejoints par **Meng Du Hui** et **Pin Ning Fu**, promus depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN.

Meng Du Hui

Ce magnifique espace, complété d'un jardin, est organisé en plusieurs pièces majestueuses habillées de meubles baroques et d'œuvres d'art chinoises. Les amoureux de la cuisine traditionnelle se régaleront de plats typiques de la province d'Anhui, préparés à partir d'ingrédients régionaux tels que le poisson-mandarin fermenté et braisé, accompagné d'une sauce soja ou d'une sauce pimentée. Le menu comprend plus de dix spécialités régionales que le sommelier propose d'accompagner, entre autres, de bières artisanales locales ou de liqueurs chinoises.

Pin Ning Fu

Outre la vue imprenable qu'offre le restaurant sur le lac Xuanwu et le mont Zijin, les convives peuvent également admirer le travail du chef tandis qu'il prépare des spécialités de Huaiyang et de Nanjing, ainsi que divers plats de saison. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié l'aspic de porc avec sa texture souple. Il est accompagné de perles de vinaigre qui explosent en bouche et apportent une belle touche d'acidité au plat. Ils ont également été impressionnés par le tofu Wensi, qui est découpé en fins vermicelles et servi avec de la chair de crabe dans un bouillon umami. C'est un plat particulièrement technique, qui demande de manier le couteau avec adresse.

Nanjing offre également à la sélection 5 Bib Gourmand qui mettent à l'honneur les saveurs locales. Il s'agit de **Cui Jie Xiao Chi** qui est ouvert tout au long de la journée, des adresses de dim sum **Gu Jia Bao Zi** et **Zheng Qing Niu Rou Guo Tie Dian**, des restaurants de nouilles **Wu Ming Lao Lu Mian** et **Zhi He Lao Ya Fen Si Tang**, ainsi que de **Fu Lin Xuan (Jiqingmen Street)**, qui sert d'authentiques plats traditionnels de Nanjing.

Toujours prisée pour ses jardins et sa cuisine raffinée, la ville de Suzhou continue d'épater l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN. Si les restaurants **Dingshan · Jiangyan** et **Pingjiangsong** conservent leur Étoile MICHELIN, ils sont désormais rejoints par **Xi Ding Jia Yan** qui intègre la sélection.

Xiding Jia Yan

Cette villa de trois étages installée en bord de lac accueille le premier établissement de haute cuisine d'une grande chaîne chinoise de raviolis. La brigade prépare des plats authentiques, aux saveurs typiques du nord-est du pays, servies par une équipe de service chaleureuse. Deux menus sont proposés : le premier articulé autour de l'ormeau, le second autour du concombre de mer. Les convives peuvent également déguster des produits de la mer de saison comme le homard

et la méduse marinés, ainsi que les raviolis à l'oursin qui révèlent une merveilleuse saveur umami.

À Suzhou, la catégorie des Bib Gourmand accueille 6 nouveaux établissements. Parmi eux, certains, tels que **A Cheng, Liu Yi Lou (Nanxin Road)** et **San Xing Yang Rou Guan** servent des spécialités de Suzhou, tandis que d'autres comme **Liu Jia You Meng Mei** proposent des raviolis. Enfin, **Tang Yuan** prépare des nouilles à la mode de Suzhou et **Gusu Fusion** se démarque grâce à une carte qui mélange cuisines cantonaise et de Suzhou. Qu'il s'agisse de petits comptoirs qui servent des plats typiques de la ville ou de restaurants proposant de succulentes assiettes de raviolis et de nouilles, ces nouveautés reflètent le charme unique de la scène gastronomique locale, portée par une approche saisonnière et des saveurs authentiques.

Yangzhou continue de mettre à l'honneur les traditions de la cuisine de Huaiyang. Cette année, **Shang Palace** conserve son Étoile MICHELIN, tandis que **Cheng Yuan** intègre cette même catégorie à la suite de sa promotion. La cuisine de Huaiyang étant en partie née à Yangzhou, la scène culinaire locale a toujours été animée par un savoir-faire rigoureux et par des saveurs authentiques. En décernant ici une nouvelle Étoile MICHELIN, l'équipe d'inspection met un nouveau coup de projecteur sur le riche héritage culinaire de la ville et sur la soif d'excellence de ses chefs.

Cheng Yuan

Avec sa somptueuse façade, ce restaurant qui donne sur une rue ancienne a des airs de palais royal. À l'intérieur, les gourmets trouveront une décoration moderne inspirée du Jiangnan. Le chef et le propriétaire, qui sont tous deux originaires de Yangzhou, ont imaginé un menu qui dépasse les frontières, teinté d'influences japonaises, cantonaises, du Zhejiang, et même européennes. Les plats phares de la carte sont le poisson uroko-yaki et les côtes de porc frites, servies dans une sauce préparée à partir de crevettes fermentées et de parmesan.

À Yangzhou, deux Bib Gourmand intègrent la sélection. Il s'agit de **Lao Hu Mian Guan**, une institution qui sert depuis 30 ans de délicieuses nouilles sautées au wok, et de **Liuyuanchun Teahouse**, qui propose d'élégants raviolis typiques de Huaiyang.

Les inspectrices et inspecteurs présentent la première sélection de restaurants pour Changzhou. Pendant leurs visites, ils ont pu déguster des plats fusions qui mêlaient la cuisine de Huaiyang aux saveurs d'autres régions. Qu'il s'agisse de la savoureuse et généreuse soupe de tofu, des délicats pains vapeur aux œufs de crabe, des soyeuses nouilles yinshi ou des succulents wangyou juan, la gastronomie de Changzhou s'appuie sur la cuisine de Huaiyang, enrichie de saveurs locales.

La première sélection pour Changzhou compte 16 adresses, dont 9 récompensées du Bib Gourmand. Il s'agit de **Chang Xian De (Tianning)** et **Hua Yue Dou Xiang** qui servent divers petits plats à manger sur le pouce, du restaurant de nouilles typiques de Changzhou **Sheng Xing Mian Guan**, mais aussi de **Fang Xiang by Detan (Zhonglou)**, **Jiu Yan (Hehai East Road)**, **Qing Wa Xiang (Tianning)**, **Ru Yuan**, **South Garden** et **Tai Hu San Bai**.

Cette sélection illustre à merveille l'attrait de la scène culinaire de Changzhou, portée par des saveurs locales traditionnelles et des adresses prisées des habitants de la ville.

III. **Zhejiang : la province s'impose comme un pôle culinaire régional**

Le paysage gastronomique du Zhejiang brille par sa vitalité. La nouvelle sélection dépasse désormais Hangzhou pour inclure deux nouvelles villes, Wenzhou et Taizhou.

Alors que Hangzhou célèbre sa 4^e sélection, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont constaté une formidable progression au sein du secteur de la restauration local. En plus des restaurants gastronomiques qui marient la cuisine traditionnelle du Zhejiang avec des concepts modernes, de nombreux établissements d'exception ont commencé à voir le jour. À Hangzhou, 88 adresses sont ainsi récompensées, parmi lesquelles 14 nouveautés.

Ru Yuan, qui met à l'honneur des spécialités de Hangzhou, conserve ses deux Étoiles MICHELIN. Il est rejoint par **Jie Xiang Lou**, promu depuis la catégorie des tables qui valent l'étape. 11 tables déjà récompensées l'an passé conservent d'ailleurs leur Étoile MICHELIN.

Jie Xiang Lou

S'il ne fallait choisir qu'un mot pour décrire ce restaurant établi au cœur d'une forêt de bambous, ce serait « sérénité ». À mi-chemin entre tradition et créativité, sa cuisine sublime les saveurs et le terroir qui font la spécificité de la province du Zhejiang. Le menu de saison proposé ici change chaque mois afin de mettre en lumière les meilleurs produits locaux tout au long de l'année. Mme Song prépare un délicieux ragoût à base de courbine jaune, un poisson à la chair délicate. Pour terminer le repas, elle propose notamment des racines de lotus confites et garnies de riz gluant.

La catégorie Bib Gourmand de Hangzhou rend hommage à la gastronomie locale.

Elle se compose d'adresses installées au détour de ruelles et d'allées, qui mettent à l'honneur une cuisine maison savoureuse. Parmi elles se trouvent plusieurs tables qui proposent des spécialités de Hangzhou comme **Dou Lai Fan Dian**, **Ma Er Si Fang Cai**, **Shi Wei Xian (Shangcheng)** et **Xiao Shan Wei Dao**, mais aussi des restaurants qui servent une cuisine typique du Zhejiang, à l'image de **Tong Ma Ma (Xihu)**, **Xiao Bai Cai**, **Xiao Zhu Fan Dian** et **Ye Long Jing**, sans oublier **Little Pigtail Noodle Shop**, une échoppe de nouilles connue pour ses délicieux plats à prix abordable. Certains de ces nouveaux établissements proposent des recettes de famille transmises de génération en génération, tandis que d'autres travaillent des ingrédients de saison pour sublimer les saveurs réconfortantes de Hangzhou avec authenticité. Quelle que soit leur approche, tous ont à cœur d'offrir une expérience culinaire à l'image de la ville, chaleureuse et authentique.

À Wenzhou, les chefs mettent aussi bien à l'honneur la montagne que la mer, à travers des plats aux saveurs authentiques, portés par les richesses du garde-manger local. Cette sélection, la première pour la ville, compte 24 restaurants, dont 19 Bib Gourmand, ce qui témoigne de l'attrait de sa cuisine de tradition.

Parmi les nouveaux Bib Gourmand, on trouve 7 adresses de nouilles d'inspiration locale : **Heng Qian Kou Huang Zhu Ying San Xian Mian**, **Jin Hong Lao Zi Hao Zhu Zang Fen**, **Mao Chang Lao Mian Guan**, **Run Feng He Niu Za**, **Sun Guo Hua Qing Jiang San Xian Mian (Renmin North Road)**, **Xue Miao Zhu Zang Fen** et **Yangjia Shantou Mai Mian Lao Dian (Canghe Lane)**, où chaque bol est imprégné des saveurs typiques de Wenzhou.

Il y a également 3 adresses de raviolis, **Jin Wen Yu Yuan (Huiyuan Road)**, **Juan Juan Zao Dian Dian** et **Yan Ji Gao Tou Pu**, qui embaument l'air d'une alléchante odeur dès le matin, ainsi que 3 boutiques de wonton, **Bai Nian Hun Tun Lao Dian**, **Lao Wen Zhou Hun Tun Dan** et **Zhang Ren Hun Tun Pu**. Ici, on peut déguster des berlingots de pâte garnis d'une généreuse farce, puis servis dans de savoureux bouillons... un plat qui parle à de nombreuses générations. Enfin, 6 établissements proposant une cuisine du Zhejiang ainsi que des produits de la mer ont également été sélectionnés : **Ayu Renjiashao**, **He Jiu Jia**, **Shuang Jing Tou**, **Xiao Cai Yuan**, **Yu Ji Seafood** et **Zheng Zhengliang Seafood (Nantang Street)**. Ces établissements marient avec brio les deux terroirs dont s'inspire la cuisine de Wenzhou : d'un côté la fraîcheur de la mer de Chine orientale et de l'autre, des produits de montagne aux mille saveurs.

Taizhou, une ville bordée par la mer de Chine orientale qui cache de très belles adresses, fait une entrée remarquée au Guide MICHELIN !

Évidemment influencée par les produits issus de la pêche, sa scène gastronomique s'articule autour d'ingrédients de qualité. Les chefs locaux créent ainsi une cuisine captivante et utilisent des techniques rustiques, mais parfaitement maîtrisées. Une chose est sûre : pour sa première année dans la sélection, Taizhou a fait forte impression sur les inspectrices et inspectrices du Guide MICHELIN.

4 restaurants décrochent une Étoile MICHELIN.

Tous subliment les saveurs traditionnelles de Taizhou et mettent à l'honneur le riche patrimoine gastronomique de la ville. Entre ses échoppes traditionnelles et ses restaurants gastronomiques qui lancent de nouvelles tendances, le paysage culinaire de Taizhou met en avant les produits issus de la mer de Chine orientale, ainsi que le savoir-faire de ses chefs.

Carved Dragons (Jiaojiang)

Dans un espace aéré et lumineux, décoré avec goût dans des tons dorés, la cuisine ouverte et l'aquarium sont indéniablement au centre de l'attention. Parmi les options les plus populaires, il y a la courbine jaune, la grande castagnole et le homard, dont les convives peuvent choisir la cuisson. Autres plats phares de cette adresse, la ventrèche de sabre frite et croustillante explose en bouche avec ses saveurs umami et salée, sans oublier le crabe braisé à la mode de Taizhou, un délice.

Lao Bian Jiu Jia (Jindai Road)

Malgré son style rustique, ce restaurant qui s'étale sur trois étages propose une interprétation innovante et surprenante de divers plats traditionnels. De la cuisine sortent des assiettes aux associations osées, mais qui fonctionnent étonnamment bien. Il y a par exemple les raviolis au porc servis dans un savoureux bouillon de canard aux herbes mijoté pendant plusieurs heures. Il faut savoir qu'à Taizhou, un repas n'est pas complet sans poissons ou fruits de mer, c'est pourquoi le restaurant propose plusieurs plats comme la courbine jaune braisée, le crabe blanc ou encore les bulots épicés sautés aux herbes.

Xin Rong Ji (Jiaojiang)

De nos jours, on rencontre des restaurants de la chaîne Xin Rong Li dans toutes les grandes villes de Chine, mais celui-ci détient le record de longévité (il a ouvert en 2005). Comme dans la plupart des restaurants inspirés de la cuisine de Taizhou, les convives choisissent leur propre poisson ou crustacé dans l'aquarium et indiquent la cuisson de leur choix. Les options les plus populaires sont le sabre frit, avec sa délicate chair enrobée d'une croûte croustillante, et l'anémone de mer

braisée accompagnée de vermicelles. Cette dernière séduit les plus fins palais grâce à son savoureux bouillon et à son mélange de textures.

Xin Rong Ji (Linhai)

Désormais présente aux quatre coins du pays, cette marque est née d'une échoppe de poissons et fruits de mer établie à Linhai, en 1995. Installée dans une villa restaurée entourée de verdure, l'adresse dont il est ici question a ouvert en 2013 et offre une vue unique sur le lac. Depuis, elle est devenue un véritable lieu de pèlerinage pour de nombreux clients fidèles. Au menu, on retrouve les plats qui font la renommée de la chaîne, y compris sa célèbre courbine jaune avec son gâteau de riz gluant qui a beaucoup fait parler de lui à ses débuts.

Taizhou brille également grâce à ses 19 Bib Gourmand.

Parmi eux se trouvent de nombreux restaurants qui proposent de belles spécialités locales ainsi que de petits plats à manger sur le pouce. Entre les gâteaux de riz sucrés et soyeux (maci), les plats de riz fumants (chufan), les généreuses soupes de sang de bœuf (niuxue geng) et les savoureux raviolis (bian shi), ces petits délices du quotidien que l'on trouve à chaque coin de rue ont séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Plusieurs établissements proposant ce type de cuisine ont ainsi été récompensés, à l'image de **Bei Men Niu Xue Geng, Lao Huang Chao Ma Ci, Li Ji Gu Tou Tang, Zhang Yuan Chui Fan (Yanyu Road)** et **Tang A Yi Bian Shi**. Les amateurs de nouilles trouveront quant à eux leur bonheur chez **Ma Lu Qiao Jiang Tang Mian, Shen Ji Mai Xia Mian Pi Dian, Wei Chen Xiao Chi** ou encore **Yi Qin Shou Da Mian**, qui permettent aux gourmets de découvrir la philosophie culinaire de la région à travers des bols aux mille saveurs tels que les nouilles au gingembre ou encore le maixia, un plat préparé à base de pâtes dont la forme évoque celle d'une crevette. Comme autant de savoureuses petites pépites dispersées à travers la ville, ces Bib Gourmand dépeignent de manière saisissante la cuisine réconfortante que l'on déguste quotidiennement à Taizhou.

Pu Zhu, installé à Hangzhou, continue de se démarquer au sein de la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN est une distinction décernée aux restaurants de la sélection qui s'illustrent par leur approche consciente de la restauration, et qui s'attachent à redéfinir l'expérience gastronomique qu'ils créent, avec engagement et un certain sens de responsabilité. En créant la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite favoriser les échanges, la collaboration et l'innovation, tout en encourageant tout un chacun à réévaluer le rôle que jouent les restaurants dans la société et en continuant d'explorer l'avenir du secteur. Cette année, **Pu Zhu**, situé à Hangzhou, conserve son Étoile Verte MICHELIN.

Quatre professionnels de talent sont récompensés d'un Prix Spécial

Le Guide MICHELIN a également décerné plusieurs prix individuels afin de saluer le travail de professionnels qui se distinguent dans leur domaine respectif et contribuent ainsi au développement de l'industrie.

Le chef **Bin Yu**, aux commandes du nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN **Jie Xiang Lou**, à Hangzhou, est le lauréat du **Prix MICHELIN du Chef Mentor**. Fort de plusieurs dizaines d'années d'expérience dans la restauration, le chef Yu a fait de son restaurant un véritable pionnier et une référence dans le secteur. Il préserve merveilleusement l'essence des saveurs du Jiangnan tout en les sublimant au moyen de techniques modernes et d'ingrédients de grande qualité issus du monde entier. Son approche unique lui permet d'offrir au plus grand nombre une version raffinée des spécialités du Zhejiang. En promouvant la culture culinaire de cette province dans des villes comme Shanghai, Pékin ou encore Bangkok, il contribue activement au rayonnement international de cette cuisine régionale. Le chef Yu s'est imposé comme une figure incontournable de la gastronomie chinoise. Au fil des décennies, il a non seulement préservé la tradition de la cuisine du Zhejiang, mais il a également insufflé une vitalité et une créativité nouvelles dans le secteur. Il est certain que d'autres futurs jeunes chefs se révéleront sous sa houlette, et ils pourront à leur tour écrire un nouveau chapitre de leur gastronomie régionale.

Abby CHEN, qui règne sur les cuisines de **Trine**, à Shanghai, reçoit cette année le **Prix MICHELIN du Jeune Chef**. La cheffe Chen a travaillé pendant de nombreuses années dans de grands restaurants de Shanghai, ce qui lui a permis de se perfectionner avec patience et précision. Aujourd'hui à la tête de Trine, nouvelle table recommandée par le Guide MICHELIN, elle revisite la cuisine européenne avec élégance et créativité, guidée par la sensibilité et la vision d'une cheffe de son époque. Elle mêle avec brio structures classiques et idées avant-gardistes dans un style personnel et profond, fait de tension et d'élégance. Chacun de ses plats est intemporel, mais également audacieux et moderne.

Mme **Beryl GUO**, qui évolue au sein du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Bao Li Xuan** à Shanghai, se voit décerner le **Prix MICHELIN du Service**. Dotée d'incroyables capacités d'apprentissage et d'une attitude proactive, Mme Guo a rapidement évolué et exerce désormais sa passion au Bulgari Hotel Shanghai. Bien qu'elle y soit arrivée il y a relativement peu de temps, elle a très rapidement pris ses marques et se montre très compétente. Qu'il s'agisse de présenter les plats ou la philosophie du restaurant, elle fait preuve d'enthousiasme et de professionnalisme, toujours avec la douceur, le naturel et la simplicité qui la

caractérisent. Elle a impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN tout au long du repas grâce à son attitude calme et distinguée. Ce sont principalement sa confiance et son professionnalisme qui font d'elle un véritable modèle dans le secteur du service.

M. **Mario WANG**, qui travaille au nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Meng Du Hui**, à Nanjing, est le lauréat du **Prix MICHELIN de la Sommellerie**. Formé en gestion hôtelière il y a maintenant près de dix ans, il a développé au fil du temps une approche professionnelle, mais aussi profondément humaine. Passionné de vin, il porte une affection particulière aux grandes régions viticoles, mais s'intéresse également aux jolis crus que l'on peut trouver en Chine. Au restaurant, il a créé une carte des vins très bien structurée et propose un concept d'accords qui repose aussi bien sur de grandes cuvées chinoises que sur des classiques français. Sociable et méticuleux, il offre aux convives une expérience immersive en leur contant l'histoire des terroirs et des vigneronns dont ils dégustent le travail. Au quotidien, M. Wang associe des spécialités de la province d'Anhui à des bières artisanales et autres alcools locaux, sans oublier les vins chinois. Il crée ainsi des associations de saveur complémentaires qui traduisent une certaine curiosité et une personnalité assumée.

Le Guide MICHELIN Shanghai | Jiangsu | Zhejiang 2026 en un coup d'œil :

Le Guide MICHELIN Shanghai | Jiangsu | Zhejiang 2026 comprend un total de 409 restaurants, parmi lesquels :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 14 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 62 restaurants une Étoile MICHELIN
- 164 restaurants Bib Gourmand
- 168 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN
- 4 Prix Spéciaux : les Prix MICHELIN du Chef Mentor, du Jeune Chef, du Service et de la Sommellerie

La sélection complète des restaurants de Chine est à retrouver sur la [MICHELIN Newsroom](#) et gratuitement sur le [site internet](#) et l'[application](#) du Guide MICHELIN.

Ces restaurants 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 en Chine et dans le monde entier. Tout comme les Étoiles MICHELIN récompensent les meilleurs restaurants au monde, les nouvelles [Clefs MICHELIN](#), inaugurées en 2024, célèbrent les meilleurs hôtels de la sélection. Tous les établissements sont sélectionnés pour leur design, leur architecture, leur service et leur caractère. Les

Clefs MICHELIN sont la promesse d'une expérience de séjour extraordinaire et chaque hôtel peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Merci aux partenaires de la cérémonie du Guide MICHELIN Guide Shanghai | Jiangsu | Zhejiang 2026



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

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN