



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

8 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN et 3 restaurants promus à deux Étoiles MICHELIN illuminent le Guide MICHELIN Taiwan 2025

- 53 tables brillent avec des Étoiles MICHELIN
- Un total de 419 établissements sont mis à l'honneur dans ce nouveau millésime
- Les saveurs locales sont largement représentées avec 10 nouvelles adresses hakka, plusieurs échoppes traditionnelles ainsi que divers restaurants taiwanais

19 août 2025 – Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Taïwan.

Entre les tables étoilées MICHELIN, les Bib Gourmand et les adresses recommandées, cette huitième édition référence un total de 419 établissements, une belle progression par rapport aux 343 restaurants récompensés l'an passé. Cette croissance est notamment due à l'ajout de trois nouvelles destinations dans l'édition taiwanaise du Guide : Nouveau Taipei (36), le comté de Hsinchu (21) et la ville de Hsinchu (22). Elles rejoignent les sélections de restaurants existantes pour Taipei (157), Taichung (63), Tainan (61) et Kaohsiung (59). Cette expansion marque une étape importante dans le développement du Guide MICHELIN à Taïwan : elle illustre l'évolution de la culture gastronomique de la région, ainsi que sa popularité croissante à travers le monde.

Ce nouveau millésime compte au total 53 restaurants étoilés MICHELIN, dont 8 nouvelles tables une Étoile MICHELIN et 3 adresses qui viennent de décrocher leur deuxième Étoile MICHELIN. Un nouvel établissement a également été récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à 7 le nombre de tables saluées pour leur formidable engagement en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable à Taïwan.

« La huitième sélection du Guide MICHELIN Taïwan est à l'image de son paysage culinaire : profondément ancrée dans son patrimoine, mais aussi résolument tournée vers l'avenir », a déclaré **Gwandal Poullenec, Directeur international du Guide MICHELIN**. « Avec plus de 400 établissements représentant près de 60 styles de cuisine différents, ce nouveau palmarès est une ode à la créativité et à la sophistication qui animent la scène culinaire locale. Nous sommes ravis de constater que la cuisine hakka se fait de plus en plus présente, tous comme les



GUIDE MICHELIN

variétés de small eats taiwanais. Nous souhaitons également saluer l'émergence d'une nouvelle génération de chefs qui innovent en s'appuyant sur les techniques et les saveurs traditionnelles, et sortent de leur zone de confort en ouvrant leur propre restaurant. Par ailleurs, la diversité et l'abondance des ingrédients régionaux ont également favorisé le développement de divers styles de restaurants à travers le territoire. »

« La durabilité continue également de gagner du terrain, comme en témoignent les nombreux établissements, nouveaux ou pas, qui laissent de plus en plus de place aux pratiques écoresponsables. Notre nouvelle Étoile Verte MICHELIN incarne cette sensibilisation croissante à l'égard de la responsabilité environnementale et inspire ses pairs à agir à leur tour en adoptant une approche engagée. »

À Taipei, 3 établissements sont promus à deux Étoiles MICHELIN

Cette année, trois adresses situées à Taipei décrochent une deuxième Étoile MICHELIN, une nouvelle étape pour la scène gastronomique de la ville. Grâce à ces promotions, Taïwan compte désormais sept établissements qui valent le détour. Les quatre tables déjà récompensées dans cette catégorie, et qui maintiennent leur distinction cette année, sont : **L'Atelier de Joël Robuchon, logy, Molino de Urdániz et Mudan.**

Le restaurant **A** qui vient d'obtenir deux Étoiles MICHELIN se démarque par sa salle à manger immaculée qui évoque une galerie d'art. Elle est ponctuée de touches de couleurs apportées par d'élégantes compositions florales. Le chef Alain Huang livre ici des menus dégustation en plus de dix services, inspirés par la gastronomie française et relevés d'influences asiatiques. Chaque plat est méticuleusement préparé, puis dressé avec soin et se compose d'ingrédients d'exception comme la gambas, la noix de Saint-Jacques et le veau. De superbes amuse-bouche et petits fours viennent clôturer le repas.

Caché derrière une façade ordinaire se trouve **Eika**, un véritable petit trésor. Un hall d'entrée inspiré des salons de thé mène à une salle à manger minimaliste articulée autour de la cuisine ouverte. Le menu dégustation servi ici rend hommage à la culture culinaire japonaise, subtilement parsemée de quelques touches taiwanaises et d'influences internationales. Qu'il s'agisse du shirako à la poutargue, des nouilles aux moules ou du pigeon cuit à la flamme, chaque assiette est aussi séduisante visuellement que gustativement.



GUIDE MICHELIN

Autre adresse promue dans cette catégorie, **Yu Kapo** propose aux gourmets une expérience kappo raffinée dans un écrin minimaliste aux tons de bois clair accentués de gris ardoise. Après avoir passé plus de vingt ans à sublimer la cuisine japonaise, le chef Masa Chung met son expérience au profit d'un unique menu dégustation de saison dans lequel il déploie l'étendue de son savoir-faire et de son talent. Si la cuisson au charbon est sa spécialité, son menu comporte d'autres plats tout aussi impressionnants comme le tempura d'oursin au shiso ou encore son célèbre kamameshi.

Par ailleurs, tous les restaurants récompensés de trois Étoiles MICHELIN en 2024 conservent cette année leur distinction. Il s'agit de **JL STUDIO** à Taichung, ainsi que de **Le Palais** et **Tairroir** à Taipei.

8 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Parmi les huit nouveaux établissements qui valent l'étape, quatre sont promus depuis la sélection 2024, tandis que les autres font une entrée remarquée dans ce nouveau millésime en décrochant directement une Étoile MICHELIN. Tous les restaurants se trouvent à Taipei, à l'exception de **the FRONT HOUSE**, installé à Kaohsiung.

La décoration de **the FRONT HOUSE** repose sur plusieurs éléments clés : des textures riches, des tons boisés chaleureux et des courbes arrondies. Fort de plus de vingt ans d'expérience dans la cuisine gastronomique, le chef propriétaire propose un menu qui mêle ses souvenirs de voyage et son patrimoine taiwanais. En effet, divers ingrédients locaux comme le chou-fleur séché, l'ail noir et le radis séché subliment régulièrement ses assiettes, tandis qu'en hiver, il rend hommage à son enfance en ajoutant à la carte du poisson pêché à la ligne dans son comté natal de Penghu.

Les sept nouvelles adresses une Étoile MICHELIN de Taipei sont :

aMaze : derrière sa façade austère, **aMaze** accueille les convives dans un intérieur douillet aux accents boisés, ponctué de quelques touches colorées apportées par les œuvres d'artistes locaux. Le chef Jim Yang s'appuie sur ses plus de 30 ans d'expérience passés à sublimer les spécialités de Hangzhou et Jangzhe pour proposer un menu en dix services dans lequel il raconte son parcours au travers de recettes familiales remises au goût du jour. Il utilise pour cela des techniques



GUIDE MICHELIN

européennes et des ingrédients chinois peu courants comme le safran, le fromage et le wakamé. Les accords mets et thés sont soigneusement pensés pour magnifier l'expérience gastronomique des convives.

Chuan Ya : la salle à manger immaculée du restaurant offre une vue imprenable sur la ville et sur l'emblématique Taipei 101. Les trois menus proposés mettent en lumière le savoir-faire et la créativité de la brigade à travers différents styles de cuisine sichuanaise. Entre plats familiaux et recettes d'antan autrefois servies à la cour impériale, de belles surprises attendent les gourmets qui ont d'ailleurs la possibilité de personnaliser leur menu. Certaines assiettes ont particulièrement impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, à savoir le chou signature et son consommé, ainsi que le snowflake chicken au homard.

FRASSI : ce restaurant décoré par le chef lui-même de manière à rappeler ses racines toscanes n'est ouvert que le soir. Le menu dégustation servi ici se compose de sept assiettes créatives mettant à l'honneur la cuisine italienne contemporaine. Dressés avec élégance, le risotto de homard ou encore les tagliatelles au lapin impressionnent par leurs jeux de textures et la justesse des saveurs. La viande est maturée sur place, et le canard en particulier est absolument sublime.

La Vie by Thomas Bühner : avec sa palette de verts et de gris pastel, ce restaurant spacieux est empreint d'une élégance tout en sobriété. Accompagné d'un chef exécutif originaire de Hong Kong, le chef allemand Thomas Bühner propose ici un menu porté par des classiques européens travaillés au moyen d'ingrédients locaux. Les plats sont particulièrement élaborés et visuellement saisissants, à l'instar du chevreuil néo-zélandais préparé avec aplomb et finesse. Au dessert, la tarte au chocolat clôture idéalement le repas.

Motoichi : avec sa jolie sélection de tempuras, voici le lieu idéal pour profiter d'une expérience omakase haut de gamme. Les produits de saison sont choisis avec soin avant d'être enrobés d'une pâte dorée, légère et croustillante qui renferme tout leur jus et toute leur saveur. On obtient alors un mets à la texture délicate, sans excès de gras. Installés à l'un ou l'autre des deux comptoirs, les seize convives que peut accueillir cette adresse ont tout le loisir d'admirer de près l'art de la préparation des tempuras.

Sushi Kajin : avec un comptoir en cyprès taiwanais, des laques japonaises et des éclairages chaleureux, Sushi Kajin annonce la couleur et crée l'ambiance idéale pour déguster des sushis edomae confectionnés à partir de poisson frais, tout droit



GUIDE MICHELIN

importé du marché de Toyosu, à Tokyo. Fort de près de 30 ans d'expérience, le chef exécutif veille à ce que chaque poisson soit mûri selon les règles de l'art afin de livrer un maximum de saveurs. Au printemps et en été, son élégante kohada marinée au sel et au vinaigre est un incontournable de la carte. Enfin, quelle que soit la saison, chaque détail compte, jusqu'aux mélanges de riz et vinaigre qui font l'objet d'une attention particulière.

Hosu : relocalisé en 2024, ce restaurant arbore dorénavant un décor qui reflète des principes écoresponsables forts : un pin blanc du Japon trône dans la cour, tandis que les murs sont peints avec une peinture fabriquée à partir de coquilles d'huître. Le menu en quatorze services met à l'honneur les meilleurs plats des cinq grands groupes de population de Taïwan, élaborés à partir d'ingrédients issus des montagnes et des eaux environnantes. **Hosu** est encore une fois salué pour son engagement en faveur de la durabilité et maintient à ce titre son Étoile Verte MICHELIN pour la troisième année consécutive.

Si l'on ajoute à ces nouveautés les adresses qui conservent leur distinction, la sélection 2025 compte 43 tables qui valent l'étape (34 à Taipei, 5 à Taichung et 4 à Kaohsiung).

7 Étoiles Vertes MICHELIN, dont une nouveauté : Tu Pang

Situé à Taichung, **Tu Pang** utilise son menu comme une plateforme pour sensibiliser de manière originale les convives aux questions environnementales telles que le déclin des ressources marines, la protection de l'environnement et la réduction des émissions de carbone. L'équipe du restaurant visite également des fermes à Taïwan et sensibilise les écoliers ainsi que les communautés aux sujets de la nourriture et de l'agriculture. Chaque menu de saison comporte un plat à base de millet, une manière de ressusciter cette culture importante et de créer un lien entre les convives et la terre.

Les autres établissements qui maintiennent leur Étoile Verte MICHELIN sont : **Hosu, EMBERS, Little Tree Food (Da'an Road), Mountain and Sea House et Yangming Spring (Shilin)** pour Taipei, ainsi que **Thomas Chien** à Kaohsiung.

74 nouvelles adresses sont recommandées pour leur cuisine de qualité



GUIDE MICHELIN

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, lesquels ont été dévoilés la semaine dernière, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent également de nombreuses adresses qui les ont séduits par la qualité de leur proposition. Cette année, non moins de 222 restaurants, dont 74 nouveautés (13 à Taipei, 4 à Taichung, 5 à Tainan, 3 à Kaohsiung, 21 à Nouveau Taipei, 13 dans le comté de Hsinchu et 15 dans la ville de Hsinchu), sont ainsi recommandées par le Guide MICHELIN.

Ces nouvelles adresses représentent un large éventail de styles de cuisines : japonaise avec **AJIMI, Dasuke, fumée** (yakitori), **Kiku, Sushi Kaori, Tempura Sugimura** (tempura) à Taipei ; cantonaise avec **Ming Juan Lou** et **SHINEYU** à Taichung ; européenne contemporaine avec **FUKAI** et **Liang Liang Table** à Tainan ou encore créative avec **J Parc** et **Li.nu** à Kaohsiung.

Dans la ville de Nouveau Taipei, la cuisine locale et les small eats sont particulièrement représentés, avec **A Gan Yi Taro Balls, Chin Ta Lu Rou Fan, Dark Palace Taiwanese Gourmet, NATURAL TEA MANOR** et **Zhang Ji Fish Ball**. On observe une tendance similaire dans la ville de Hsinchu avec par exemple **Hai Kou Guabao, Miao Kou Ya Xiang Fan (Zhongshan Road), Yeh Shu** et **Ying Wang Meatball** qui proposent tous des plats typiques de la région.

Dans le comté de Hsinchu, c'est la cuisine hakka qui est à l'honneur, avec des adresses comme **Geng Ye Yue Mei, Ko Chia Pen Se, Lao Tou Pai** et **Mud Brick House**.

Deux nouveaux restaurants proposant une cuisine taiwanaise contemporaine complètent à merveille cette sélection d'adresses traditionnelles. Il s'agit de **Shi Yang** dans la ville de Nouveau Taipei, un lieu où nature, design et nourriture sont mis à l'honneur dans un menu porté par les saveurs d'ingrédients de saison importés du Japon, et de **TAIVII**, situé dans la ville de Hsinchu, qui sert des spécialités taiwanaises relevées de quelques touches modernes et réinvente avec fraîcheur le patrimoine culinaire hakka.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Service



GUIDE MICHELIN

Remis par WMF, le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience des clients en salle. Ce prix est attribué à **Kiky CHEN** qui fait partie de l'équipe de **the FRONT HOUSE**, situé à Kaohsiung et salué cette année d'une Étoile MICHELIN.

Gérante du restaurant et épouse du chef propriétaire, Kiky CHEN bénéficie de 20 ans d'expérience dans le secteur de la restauration, à la fois à Taïwan et à l'étranger. Elle est à la tête d'une équipe principalement féminine qui assure un service chaleureux et attentionné, reflétant l'âme de la ville.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Cette année, le Prix de la Sommellerie revient à **Yia Yia CHEN** qui officie chez **Hosu**, nouveau restaurant une Étoile MICHELIN installé à Taipei.

Avant de rejoindre l'équipe de cet établissement, Yia Yia CHEN a d'abord passé quelque temps en montagne afin d'approfondir sa compréhension du terroir, des saisons et de la nature. En tant que sommelière, elle s'appuie notamment sur la mémoire culturelle collective taïwanaise pour proposer des accords captivants qui mettent à la fois en lumière des vins taïwanais et des cuvées produites dans le respect de l'environnement. Son service passionné et enthousiaste, ainsi que sa carte des vins élaborée avec soin, apportent profondeur et dynamisme à l'expérience gastronomique moderne proposée chez Hosu.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix du Jeune Chef MICHELIN, soutenu par Mia C'bon, rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son talent que par son potentiel. Le lauréat de cette année est **Yung Yen HSIA**, qui est à la tête du restaurant **Yung Yen**, à Kaohsiung, récompensé du Bib Gourmand.

À tout juste 31 ans, le chef Yung Yen Hsia est influencé depuis sa plus tendre enfance par son père, aux côtés duquel il a fait ses armes dans son restaurant Yun Lai Fang (Bib Gourmand 2022-2023) avant de se perfectionner à l'Université nationale de restauration et de tourisme de Kaohsiung. Il a depuis repris l'affaire familiale, qu'il a renommée et remodelée à sa façon. Un pari gagnant puisqu'il a conquis les anciens habitués du lieu et attire également de nouveaux clients. Ce jeune chef sert des plats familiaux taïwanais qu'il réinterprète avec soin et passion grâce à son savoir-faire d'exception, transformant des saveurs simples en expériences inoubliables, riches en émotions.



GUIDE MICHELIN

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année

Le Prix de l'Ouverture de l'Année MICHELIN est attribué à des personnes ou à des équipes pour le succès qui a accompagné l'ouverture d'un restaurant au cours de l'année écoulée. Pour être récompensés, ils doivent avoir marqué la scène gastronomique locale en se démarquant par un concept de dégustation et une cuisine créative. Cette année, ce prix soutenu par The Glenlivet, est attribué au nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **aMaze**.

aMaze a ouvert en août 2024 sous la houlette du chef Jim Yang qui exerce son talent depuis plus de 30 ans. Bien qu'il ait passé l'âge de la retraite, le chef Yang reste toujours aussi passionné et motivé à apprendre, et gère ses équipes de cuisine et de salle avec une énergie et une vision renouvelées. Conformément au concept du restaurant qui consiste à « raviver des classiques d'une touche de modernité », il propose chez aMaze un menu dans lequel il sublime les différentes cuisines locales au moyen de techniques et d'ingrédients occidentaux. Depuis son ouverture, cet établissement se démarque par ses interprétations créatives, ses saveurs raffinées, ses dressages délicats et son service chaleureux et énergique, ce qui lui a valu de rapidement devenir l'une des nouvelles adresses les plus en vogue de la ville.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2025 est jointe à ce communiqué de presse. Les restaurants sélectionnés 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 Taïwan et dans le monde entier.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



iOS



Android

Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :



GUIDE MICHELIN

Site internet :

<https://guide.michelin.com/fr/fr>

Facebook :

<https://facebook.com/michelinguidetaiwan>

<https://facebook.com/michelinguideasia>

YouTube : <https://www.youtube.com/c/MICHELINGuideAsia>

Instagram: [@MichelinGuide](https://www.instagram.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, 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)

Contacts presse :

Devries Global			
Euna Hsu	徐翊甄	0975-204-046	EHsu@devriesglobal.com
Joseph Chen	陳存性	0989-424-852	jchen@devriesglobal.com
臺灣米其林			
Ariel Huang	黃惠盈	(02) 8691-2136	ariel.huang@michelin.com

Le Guide MICHELIN Taïwan 2025 en bref :

	2025	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	419		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		

GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	7		3
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	43	4	4
Nombre total de Bib Gourmand	144	37	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	222	74	
Nombre total d'Étoiles Vertes	7	1	

	2025	Nouveauté	Promotion
TAIPEI	157		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	2		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	7		3
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	34	4	3
Nombre total de Bib Gourmand	37	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	77	13	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5		

	2025	Nouveauté	Promotion
TAICHUNG	63		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			

GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	5	
Nombre total de Bib Gourmand	23	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	34	4
Nombre total d'Étoiles Vertes	1	1

	2025	Nouveauté	Promotion
TAINAN	61		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	30	1	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	31	5	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	2025	Nouveauté	Promotion
KAOHSIUNG	59		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	4		1
Nombre total de Bib Gourmand	24	2	

GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	31	3	
Nombre total d'Étoiles Vertes	1		

	2025	Nouveauté	Promotion
NOUVEAU TAIPEI	36		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	15	15	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	21	21	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

	2025	Nouveauté	Promotion
COMTÉ DE HSINCHU	21		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	8	8	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	13	13	
Nombre total d'Étoiles Vertes			

GUIDE MICHELIN

	2025	Nouveauté	Promotion
VILLE DE HSINCHU	22		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	7	7	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	15	15	
Nombre total d'Étoiles Vertes			



GUIDE MICHELIN

**PARTENAIRES OFFICIELS DE LA CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN
TAÏWAN 2025**

TAIWAN
WAVES OF WONDER



LE GUIDE MICHELIN TAIWAN 2025

TAIPEI



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Le Palais	頤宮	Cuisine cantonaise
Tairroir	態芮	Cuisine taïwanaise contemporaine



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
A PROMOTION		Cuisine française contemporaine
Eika PROMOTION	盈科	Cuisine japonaise contemporaine
L'Atelier de Joël Robuchon	侯布雄	Cuisine française contemporaine
logy		Cuisine asiatique contemporaine
Molino de Urdániz	渥達尼斯磨坊	Cuisine espagnole contemporaine
Mudan	牡丹	Tempura japonais
Yu Kapo PROMOTION	彘割烹	Cuisine japonaise



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Cut		Spécialités de viandes
Ad Astra		Cuisine européenne contemporaine
aMaze NOUVEAUTÉ	心宴	Cuisine créative
Ban Bo	斑泊	Cuisine taïwanaise contemporaine
Chuan Ya NOUVEAUTÉ	川雅	Cuisine sichuanaise
Circum-		Cuisine créative
de nuit		Cuisine française contemporaine

GUIDE MICHELIN

FRASSI PROMOTION		Cuisine italienne contemporaine
Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan)	富錦樹台菜香檳 (松山)	Cuisine taiwanaise
Golden Formosa	金蓬萊遵古台菜	Cuisine taiwanaise
Hosu PROMOTION	好嶼	Cuisine taiwanaise contemporaine
Impromptu by Paul Lee		Cuisine novatrice
INITA		Cuisine italienne contemporaine
Ken Anhe	謙安和	Cuisine japonaise
Kitcho	吉兆割烹壽司	Sushi
La Vie by Thomas Bühner PROMOTION		Cuisine européenne contemporaine
Ming Fu	明福台菜海產	Cuisine taiwanaise
Mipon	米香	Cuisine taiwanaise
Motoichi NOUVEAUTÉ	元一	Tempura japonais
Mountain and Sea House	山海樓	Cuisine taiwanaise
NOBUO		Cuisine contemporaine
Paris 1930 de Hideki Takayama	巴黎廳 1930x 高山英紀	Cuisine française contemporaine
Sens		Cuisine française contemporaine
Shin Yeh Taiwanese Signature	欣葉 鐘菜	Cuisine taiwanaise
Sushi Akira	明壽司	Sushi
Sushi Kajin NOUVEAUTÉ	鮨 嘉仁	Sushi
Sushi Ryu	鮨隆	Sushi
Sushiyoshi	壽司芳	Cuisine japonaise
T+T		Cuisine asiatique contemporaine
The Guest House	請客樓	Cuisine huaiyanaise et sichuanaise
Tien Hsiang Lo	天香樓	Cuisine de Hangzhou
Wok by O'BOND		Cuisine créative
Ya Ge	雅閣	Cuisine cantonaise
ZEA		Cuisine latino-américaine



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
-----------	-----------	------

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
EMBERS		Cuisine taïwanaise contemporaine
Hosu	好嶼	Cuisine taïwanaise contemporaine
Little Tree Food (Da'an Road)	小小樹食 (大安路)	Cuisine végétarienne
Mountain and Sea House	山海樓	Cuisine taïwanaise
Yangming Spring (Shilin)	陽明春天 (士林)	Cuisine végétarienne

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
3927	叁酒貳湖	Cuisine taïwanaise
44 SV	南村	Cuisine taïwanaise
85TD	捌伍添第	Cuisine cantonaise
A Cheng Goose (Zhongshan)	阿城鵝肉 (中山)	Cuisine taïwanaise
AJIMI NOUVEAUTÉ		Cuisine japonaise
Aleisha		Cuisine méditerranéenne
Antico Forno	老烤箱	Cuisine italienne
Baho (Da'an)	八和 (大安)	Barbecue
Bencotto NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne
CEO 1950	總裁藝文空間	Cuisine européenne contemporaine
Cheng Jia	承家	Cuisine taïwanaise
Chinese Cuisine	雍翠庭	Cuisine taïwanaise
Chuan Mu Yuan	川畝園	Spécialités de dim sum
Clover		Cuisine française contemporaine
Danny's Steakhouse	教父牛排	Spécialités de viandes
Dasuke NOUVEAUTÉ	駄介	Cuisine japonaise
Da-Wan	大腕	Barbecue
ÉCRU		Cuisine créative
EMBERS		Cuisine taïwanaise contemporaine
Ephernité		Cuisine française contemporaine

GUIDE MICHELIN

fumée NOUVEAUTÉ		Spécialités de Yakitori
Gi Yuan	驥園川菜	Cuisine sichuanaise
Halal Chinese Beef Noodles (Da'an)	清真中國牛肉麵食館 (大安)	Spécialités de nouilles
Izmir Turk Kitchen	伊茲密爾土耳其廚房	Cuisine turque
Jarana		Cuisine espagnole
JUNTO NOUVEAUTÉ	同	Cuisine cantonaise
Kiku NOUVEAUTÉ	掬	Cuisine japonaise
Kohaku	琥珀	Cuisine japonaise
Komboi	空盤	Cuisine moderne
Kou Gyu Rou NOUVEAUTÉ	江牛樓	Spécialités de nouilles
Lin NOUVEAUTÉ		Cuisine française contemporaine
Lin Ju	麟聚	Cuisine cantonaise
Lin's Vegetable Lamb Hotpot	林家蔬菜羊肉爐	Fondue chinoise
Longtail		Cuisine novatrice
May Snow Hakka Food	五月雪客家私房珍釀	Cuisine Hakka
Mochi Baby	麻糬寶寶	Street food
Muji Beef Noodles	穆記牛肉麵	Spécialités de nouilles
Mume		Cuisine européenne contemporaine
N°168 Prime Steakhouse (Zhongshan)	N°168 Prime 牛排館 (中山)	Spécialités de viandes
Orchid	蘭	Cuisine moderne
Page	頁小館	Cuisine internationale
PEI FULL NOUVEAUTÉ	北馥樓	Jiangzhe
Really Good Seafood	真的好海鮮	Poissons et fruits de mer
Robin's Teppanyaki	Robin's 鐵板燒	Teppanyaki
Rong Ju NOUVEAUTÉ	榕居	Cuisine cantonaise
Rong Rong Yuan	榮榮園	Zhejiang
Sasa	笹鮨	Sushi
Sate House	磐石坊	Cuisine indonésienne
Set.		Cuisine créative
Shih Chia Big Rice Ball	施家鮮肉湯圓	Small eats
Shin Yeh Taiwanese Cuisine	欣葉台菜 (創始店)	Cuisine taïwanaise
Shing-Peng-Lai (Zhongshan North Road)	興蓬萊台菜 (中山北路)	Cuisine taïwanaise
Silks House	晶華軒	Cuisine cantonaise
Sushi Kaori NOUVEAUTÉ	鮪香	Sushi

GUIDE MICHELIN

Sushi Nakazawa	鮨中澤	Sushi
Sushi Nomura	鮨野村	Sushi
Sushi Touryuumon	鮨天本 登龍門	Cuisine japonaise
Taiwan Rice Dining Hall	泔	Cuisine taïwanaise
Tajimaya Shabu Shabu	但馬家涮涮鍋 (本館)	Shabu-shabu
Tao Luan Ting Roast Peking Duck Palace	北平陶然亭	Cuisine pékinoise
Tempura Sugimura NOUVEAUTÉ	天婦羅 杉村	Tempura japonais
Thai & Thai		Cuisine thaïlandaise
The Dragon	辰園	Cuisine cantonaise
The Ukai		Teppanyaki
Toh-A'	桌藏	Cuisine novatrice
Tsuki Yo Iwa	月夜岩	Cuisine japonaise
Tutto Bello		Cuisine italienne contemporaine
Uke	釜	Cuisine japonaise
Uosho	魚庄	Cuisine japonaise
Vanne Yakiniku	梵燒肉	Barbecue
Wamaki	和蒔炭火割烹	Cuisine japonaise
Xiang Se	香色	Cuisine européenne contemporaine
Yangming Spring (Shilin)	陽明春天 (士林)	Cuisine végétarienne
Yuan Huan Pien Oyster Egg Omelette	圓環邊蚶仔煎	Street food
Yuu NOUVEAUTÉ		Cuisine créative
Zaap		Cuisine thaïlandaise
Zan	讚	Teppanyaki

TAICHUNG



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
JL STUDIO		Cuisine singapourienne contemporaine



GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Fleur de Sel	鹽之華	Cuisine française contemporaine
L'Atelier par Yao		Cuisine française contemporaine
Oretachi No Nikuya	俺達的肉屋	Barbecue
Sur-	澀	Cuisine taiwanaise contemporaine
YUENJI	元紀	Cuisine taiwanaise



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Tu Pang NOUVEAUTÉ	地坊	Cuisine européenne contemporaine

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Chef Ah-Hsi's Old Time Restaurant	阿禧師懷舊餐館	Cuisine taiwanaise
Chien Wei Seafood	千味海鮮	Cuisine taiwanaise
Dongyin Fisherman NOUVEAUTÉ	東引釣客	Poissons et fruits de mer
enPure	滯	Cuisine moderne
FIRNS		Cuisine créative
Forchetta		Cuisine européenne contemporaine
Gulu Gulu	咕嚕咕嚕原住民音樂餐廳	Cuisine taiwanaise
Hello VietNam	越南你好	Cuisine vietnamienne
Hibiki Seafood	響海鮮	Poissons et fruits de mer
huist	卉寓	Cuisine taiwanaise contemporaine
Inflorescence	飛花落院	Cuisine japonaise
Isagi	潔	Cuisine japonaise
KR Prime Steak		Spécialités de viandes

GUIDE MICHELIN

Le Côté LM	小樂沐	Cuisine française contemporaine
Le Plein	滿堂	Cuisine novatrice
Master of Mushroom (Xinshe)	菇神 (新社)	Cuisine taïwanaise
meatGQ		Spécialités de viandes
Meidz Seafood	梅子	Poissons et fruits de mer
Ming Juan Lou NOUVEAUTÉ	明娟樓	Cuisine cantonaise
Moment in Beijing	京華煙雲	Cuisine pékinoise
Orient Dragon	東方龍	Cuisine taïwanaise
PI		Cuisine européenne contemporaine
Rong Cuisine	豬肉榮小料理	Cuisine asiatique
Saka	沙卡	Cuisine taïwanaise
Shan Shin (West)	膳馨 (西區)	Cuisine taïwanaise
SHINEYU NOUVEAUTÉ	山与	Cuisine cantonaise
Shoal Cuisine NOUVEAUTÉ	魚麗共同廚房	Cuisine taïwanaise
Torien Yakitori	鳥苑	Cuisine japonaise
Tu Pang	地坊	Cuisine européenne contemporaine
UNA-VERSE		Cuisine créative
Wen Tao	溫叨	Cuisine taïwanaise
Yu Yue Lou	与玥樓	Cuisine cantonaise
Yuan	元	Cuisine taïwanaise contemporaine
Zai Lai	在來	Small eats

TAINAN

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Cun Beef Soup (Baoan Road)	阿村牛肉湯 (保安路)	Small eats
A Hai Taiwanese Oden	阿輝黑輪	Small eats
A Ming Zhu Xing (Baoan Road)	阿明豬心冬粉 (保安路)	Small eats
A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road)	阿裕牛肉 (崑崙路)	Fondue chinoise
Bistro Alley	饕弄杯	Cuisine européenne contemporaine
Black-faced Spoonbill Canteen	黑琵食堂	Poissons et fruits de mer

GUIDE MICHELIN

Chuan Chia Congee NOUVEAUTÉ	傳家鹹粥	Small eats
Chuan Tai Hao Milkfish Ball NOUVEAUTÉ	川泰號虱目魚丸	Small eats
Como En Casa Gourmet	橄欖家	Cuisine espagnole
Di Yi Ding	帝一鏢	Poissons et fruits de mer
Eastern Castle Noodles	城邊真味炒鱈魚專家	Small eats
Feng No Seafood	豐之海鮮漁府	Poissons et fruits de mer
FUKAI NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne contemporaine
Good Hunan Cuisine	有你真好 湘菜沙龍	Cuisine du Hunan
Gyu Go Zou	牛五藏	Fondue chinoise
Hara Peko		Cuisine moderne
Hsin Hsin	欣欣餐廳	Cuisine taiwanaise
Jyu Dim	寓點	Spécialités de dim sum
Kaiyuan Road No Name Milkfish	開元路無名虱目魚	Small eats
Kanshi	甘旨	Cuisine japonaise
L'herbe	香草小餐酒	Cuisine européenne contemporaine
Liang Liang Table NOUVEAUTÉ	啲啲餐桌	Cuisine européenne contemporaine
Mao Su	毛蔬	Cuisine végétarienne
Mayu Cocoon NOUVEAUTÉ	繭 小料理	Cuisine créative
Principe	原則	Cuisine française contemporaine
Shun Te Beef Soup	順德牛肉湯	Small eats
The Temple-front Eatery	沙淘宮廟海產	Cuisine taiwanaise
Wang Jia Smoked Lamb	王家燻羊肉	Cuisine taiwanaise
Wenpapa Goose	溫爸鵝肉	Small eats
Yang Mei Tu Chi	揚梅吐氣	Cuisine taiwanaise
Zai Fa Hao	再發號	Small eats

KAOHSIUNG



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
GEN	雋	Cuisine cantonaise
HAILI		Cuisine moderne
Sho	承	Cuisine japonaise

GUIDE MICHELIN

the FRONT HOUSE PROMOTION	方蒔	Cuisine novatrice
-------------------------------------	----	-------------------



餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine
Thomas Chien		Cuisine française contemporaine

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Fung's Harmony Cuisine	三禾清豐	Cuisine taïwanaise
Anchovy NOUVEAUTÉ	鯷魚	Cuisine européenne contemporaine
Apis Grill		Barbecue
Bo Home	柏弘肉燥	Cuisine taïwanaise
Ça marche	薩瑪法國小館	Cuisine européenne contemporaine
Chang Sheng 29	長生 29	Cuisine taïwanaise
Cheng's Noodles	鄭家切仔麵	Spécialités de nouilles
Cho	秋	Cuisine moderne
Crab's House	蟳之屋	Poissons et fruits de mer
CRATAIN		Cuisine européenne contemporaine
Duck Zhen (Wufu 4th Road)	鴨肉珍 (五福四路)	Small eats
Good Crab House	好蟳屋	Poissons et fruits de mer
J Parc NOUVEAUTÉ		Cuisine créative
Kuca Seafood	古家海鮮	Poissons et fruits de mer
Li.nu NOUVEAUTÉ		Cuisine créative
Majesty	美享地	Cuisine française contemporaine
Marc L ³		Cuisine européenne contemporaine
MU	沐	Cuisine novatrice
Nibbon		Cuisine européenne contemporaine

GUIDE MICHELIN

Old New Taiwanese Cuisine (Jiuru 2nd Road)	老新台菜 (九如二路)	Cuisine taiwanaise
Paul's Canteen	波記食堂	Cuisine taiwanaise
Syan Syang	仙香飲食店	Cuisine taiwanaise
Tain Chu	天廚	Cuisines sichuanaise et taiwanaise
Tainan Wang	台南旺	Cuisine taiwanaise
Temperature Studio	溫度劑	Cuisine novatrice
Thomas Chien		Cuisine française contemporaine
Three Meals (Lingya)	三餐暖食 (苓雅)	Cuisine taiwanaise
Three Wheels	三輪的店	Small eats
Ukai-tei		Teppanyaki
White Gourd and Fat Person	冬瓜與胖子	Cuisine taiwanaise
Xiantaosu	仙桃素	Cuisine végétarienne

NOUVEAU TAIPEI

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN (NOUVEAUTÉS UNIQUEMENT)

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
A Gan Yi Taro Balls	阿柑姨芋圓	Small eats
Amajia	阿嬤家	Cuisine taiwanaise
Chi Yuan	奇園	Cuisine taiwanaise
Chia I	嘉邑海鮮小館	Poissons et fruits de mer
Chin Ta Lu Rou Fan	今大魯肉飯	Small eats
Dark Palace Taiwanese Gourmet	黑殿飯店 (創始店)	Cuisine taiwanaise
Huí Huí	迴回	Cuisine européenne contemporaine
JIA YEN	家宴	Jiangzhe
Joy Vegetarian Restaurant	心怡素食	Cuisine végétarienne
Lao Hsu	老徐的店	Cuisines taiwanaise et de Jiangzhe
Le Mei Studio	梅工作坊西餐	Cuisine européenne
Le Yeh	樂也	Cuisine taiwanaise
NATURAL TEA MANOR	天然茶莊	Cuisine taiwanaise
QING YA	青雅	Cuisine cantonaise
San Fen Su Chi	三分俗氣	Jiangzhe
Shi Yang	食養山房	Cuisine taiwanaise contemporaine
Shou Wu	首烏	Cuisine Hakka

GUIDE MICHELIN

Wonderful Baba Bak Kut Teh King Of King	萬得富爸爸肉骨茶王中王	Cuisine malaisienne
Xun Kitchen	洵廚	Cuisine taïwanaise
Zhang Ji Fish Ball	張記傳統魚丸	Small eats
Zhulin Chicken (Yonghe)	竹林雞肉 (永和)	Cuisine taïwanaise

COMTÉ DE HSINCHU

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN (NOUVEAUTÉS UNIQUEMENT)

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Chuan Fu	川阜	Barbecue
Firoo		Cuisine contemporaine
Geng Ye Yue Mei	耕野月眉	Cuisine Hakka
Happy Hwa	黑皮驛	Small eats
Ko Chia Pen Se	客家本色	Cuisine Hakka
Lao Tou Pai	老頭擺	Cuisine Hakka
Li Yueh	裏月・晴酒	Cuisine japonaise
Mud Brick House	泥磚屋	Cuisine Hakka
Piccola Enoteca	彼刻	Cuisine italienne
SABI		Cuisine moderne
Sushi An	鮪安	Sushi
ZenA		Cuisine européenne contemporaine
Zhudong Fried Sparerib Noodle (Zhudong)	竹東排骨酥麵 (竹東)	Spécialités de nouilles

VILLE DE HSINCHU

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN (NOUVEAUTÉS UNIQUEMENT)

餐廳名稱 (英文)	餐廳名稱 (中文)	料理風格
Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Type de cuisine
Chang Chang Kitchen	常嚐料理廚房	Cuisine taïwanaise
Hai Kou Guabao	海口刈包	Small eats
Ho Chu Yuan	荷竹園	Cuisine taiwanaise
Jun	淳和食	Cuisine japonaise
Kao Jai	高宅	Cuisine thaïlandaise
Miao Kou Ya Xiang Fan (Zhongshan Road)	廟口鴨香飯 (中山路)	Small eats



GUIDE MICHELIN

min food	皿富器食	Cuisine asiatique
No.10 Nanmen	南門壹食	Spécialités de nouilles
Shih Fang Hsiao Ching	石坊小井	Cuisine taïwanaise
TAIVII		Cuisine taïwanaise contemporaine
Very Good Vegan Gua Bao	非常好吃素刈包	Small eats
Yeh Shu	野叔	Cuisine taïwanaise
Yi Hsuan	藝軒私房料理	Cuisine taïwanaise
Ying Wang Meatball	鷹王肉圓	Small eats
Yummy	Yummy 私房料理	Cuisine taïwanaise

À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

Les célèbres une, deux et trois [Étoiles MICHELIN](#) décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent. Le [Bib Gourmand](#) est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre. La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.

Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux. Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

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 dans le monde entier. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou [téléchargez l'application gratuite](#) pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie.

Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.



GUIDE MICHELIN

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. (www.michelin.com)

MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS

+ 33 (0) 1 45 66 22 22

7 days a week

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris