



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt le 6 janvier 2022

Les étoiles brillent sur Chengdu Le premier Guide Michelin Chengdu est dévoilé

La sélection complète du Guide MICHELIN Chengdu 2022 a été annoncée aujourd'hui, révélant 1 restaurant deux-étoiles MICHELIN, 8 restaurants une-étoile MICHELIN et 13 restaurants Bib Gourmand, ainsi qu'un prix spécial, le Prix du service MICHELIN.

« Chengdu, la capitale du Sichuan, regorge d'atouts et de sites d'intérêt et le Guide MICHELIN est particulièrement fier d'en promouvoir la scène gastronomique. L'équipe d'inspecteurs a été très impressionnée par la diversité du paysage culinaire local. Chengdu offre une myriade de restaurants qui débordent de talent et d'authenticité, tout en respectant les traditions de cette cuisine dynamique. Avec ses saveurs abondantes, ses techniques de préparation uniques et ses ingrédients caractéristiques, la cuisine du Sichuan fascine les gastronomes locaux et internationaux », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin. « Nous sommes très fiers d'ajouter Chengdu à la famille du Guide MICHELIN et de faire connaître au monde entier son excellence gastronomique ! » a-t-il ajouté.

Le Guide MICHELIN dévoile le premier restaurant deux-étoiles de Chengdu

Le Guide MICHELIN Chengdu 2022 décerne les deux premières Étoiles MICHELIN de Chengdu à Yu Zhi Lan.

Ce concept de dîner privé discret offre plusieurs plats élégants et élaborés qui mettent à l'honneur les saveurs naturelles des ingrédients. Les compétences culinaires exceptionnelles du chef sont également mises en valeur dans les plats. Le chef propriétaire, Lan Guijun, est une légende locale qui a porté la cuisine sichuanaise à un niveau de haute cuisine.



8 établissements obtiennent une Étoile MICHELIN

Pour la première fois, huit restaurants sont distingués par une Étoile. La diversité et la qualité exceptionnelle de la cuisine du Sichuan témoignent de la pluralité et de la créativité du secteur de la restauration de Chengdu.

Chaimen Hui. En gardant à l'esprit le concept de circuit court, du producteur au consommateur, les chefs tiennent à s'approvisionner en ingrédients de saison de premier choix et provenant du monde entier, pour préparer des plats savoureux à la texture et au goût exceptionnels. Né et élevé dans le Sichuan, le chef Chen a développé une grande affection pour la cuisine du Sichuan et s'est efforcé de présenter une toute nouvelle image de cette cuisine au monde de la gastronomie. Il est convaincu que l'innovation découle du respect de la tradition et aime consacrer son temps à préparer chaque plat à la perfection.

Chengdu Restaurant. Le menu, qui s'inspire de la tradition cantonaise tout en étant relevé par des touches sichuanaises, est le principal attrait du restaurant Chengdu. Outre le pigeon de 18 jours et la soupe aux vermicelles de blé (misua), la décoration intérieure magnifique, avec ses lampes suspendues qui rappellent un artifact ancien et son mur en laiton ajouré, est un autre point fort qui enrichit l'expérience culinaire.

Fang Xiang Jing. Le restaurant propose une authentique cuisine sichuanaise. L'équipe de cuisine du Fang Xiang Jing recrée le plus fidèlement possible les recettes sichuanaises d'antan, avec des classiques comme le fuqi feipian, le tofu mapo et le poulet hâché flocon de neige.

Ma's Kitchen. Cette échoppe extrêmement populaire a vu le jour à Meishan au siècle dernier. Les clients affluent ici pour son fameux caillé de sang de canard avec des abats de porc et de l'anguille en tranches, tandis que les nouilles dan dan et d'autres classiques du Sichuan sont également très appréciés des gourmets locaux.

Mi Xun Teahouse. Niché dans une cour intérieure au charme historique, le Mi Xun Teahouse propose des plats végétariens à base d'ingrédients locaux triés sur le volet. Les plats végétariens légers, raffinés et inspirés, notamment le tofu mapo végétalien aux girolles et le hotpot épicé, attirent beaucoup de monde.



GUIDE MICHELIN

Silver Pot. Les nombreux voyages de la propriétaire se reflètent dans sa quête de fruits de mer et d'autres ingrédients de qualité à travers le monde. Les plats sont préparés délicatement dans un style sichuanais sur mesure. Le pigeon rôti fumé aux feuilles de poivre du Sichuan et d'autres entrées froides sont les coups de cœur des gourmands à juste titre.

Song Yun Ze. Le restaurant, qui porte le nom du légendaire chef sichuanais Songyun ZHANG, a été ouvert par ses protégés et sert un menu sur mesure qui comprend généralement plus de 20 plats élaborés par des experts. Tous les plats sont préparés avec des ingrédients de premier choix et dans le respect des techniques traditionnelles. Le chef veille toujours à ce que les traditions soient respectées en cuisine tout en ajoutant une touche raffinée à son répertoire.

Xu's Cuisine. La cuisine sichuanaise constitue le pilier du menu et elle est classée par styles, comme les plats à base de pâte de haricots et les spécialités locales. Les plats qui nécessitent des préparations minutieuses peuvent se déguster ici, le plat signature ji douha fait la fierté de l'établissement.

Les 13 restaurants Bib Gourmand

Les restaurants sélectionnés dans la liste Bib Gourmand, qui offrent un bon rapport qualité-prix, sont signalés dans le guide par le symbole du Bibendum se léchant les babines. Les premiers restaurants Bib Gourmand de Chengdu proposent un large éventail de mets, allant des pâtisseries aux spécialités locales, en passant par les sautés du Sichuan et la culture locale du thé, pour un prix inférieur ou égal à 40 euros par personne, ce qui offre une image vivante de la vie urbaine et chaleureuse de Chengdu.

Chanyue Vegetarian. Les plats végétariens de style sichuanais constituent le pilier du menu fixe, qui change tous les 15 jours pour refléter les 24 périodes solaires du calendrier chinois. Les clients peuvent également déguster une variété de plats végétaliens habilement présentés comme de la viande ou du poisson.

Chen Mapo Tofu (Qinghua Road). La légende veut que cette échoppe centenaire soit la véritable source du fameux tofu mapo. Outre cette signature, les boulettes de zhong et le porc à la vapeur enveloppé de feuilles de lotus dans de la farine de riz épicée sont également très appréciés des gourmets.

Dumpling & Drinks. Les boulettes de ce restaurant sont fraîchement préparées chaque jour dans la cuisine ouverte, et six variétés sont servies chaque jour. Les



GUIDE MICHELIN

boulettes fourrées au porc et aux champignons, ou au bœuf et au céleri chinois sont les plus appréciées.

Feng Qi Wu. Le restaurant est connu pour sa cuisine sichuanaise à prix compétitif et authentiquement locale, notamment le poisson braisé dans une sauce épicée aux haricots. Chaque salle privée dispose d'un espace dédié à la préparation du thé et d'un maître de thé qui assure le service à table.

Fu Rong Huang. L'équipe de cuisine expérimentée est spécialisée dans les plats traditionnels du Sichuan, dont la préparation est souvent laborieuse, comme le poulet hâché flocon de neige. Le shaobai sucré du Sichuan, cuit en deux temps est également très apprécié.

Lao Chengdu San Yang Mian. Les gourmets locaux s'y pressent pour ses nouilles. Les soupes et les nouilles sautées sont présentés en triptyque, les nouilles blanchies sautées dans une sauce à la viande épicée avec des haricots verts en dés étant le plat le plus populaire. Les connaisseurs termineront leur repas par un bol au tofu avec une soupe aux haricots rouges.

Mind. Ne servant que quatre types de nouilles, ainsi que quelques accompagnements pendant la journée et un menu de plats locaux au dîner, cette petite échoppe encourage les clients à ralentir et à savourer attentivement des saveurs simples et épurées. Ne manquez pas non plus les stands ambulants où l'on fabrique des gâteaux de riz à la vapeur fourrés aux haricots rouges.

Ming Ting Xiao Guan. Ce petit restaurant est toujours bondé de clients à la recherche de ses plats traditionnels sichuanais. Parmi les plats emblématiques, citons le douhua soyeux et les nouveautés comme le rouleau de printemps au durian.

Mo Xiao Guan. Dans ce restaurant, les nouilles et les wontons sont soit servis dans une soupe, soit mélangés à une sauce. La soupe de nouilles à l'os de porc est l'un des plats favoris, et ce pour une bonne raison : le bouillon mijote pendant six heures, ce qui lui confère des saveurs riches et profondes.

Organization South Ce restaurant est réputé pour ses célèbres plats sichuanais frits au wok, ses entrées froides et ses propositions de saison.

Ting Yuan 399. Le plat de poisson de rivière à la chair tendre et juteuse et à la mâche croustillante attire beaucoup de monde. Les anguilles de marais bien



GUIDE MICHELIN

charnues, pêchées dans les rivières intérieures, sont pochées dans un bouillon savoureux riche en épices et en herbes et sont arrosées d'huile chaude grésillante lorsqu'elles sont servies à table.

Yu Jiu Xiang. Cette échoppe de quartier sans chichi sert de la cuisine traditionnelle de Chengdu depuis 2014. Les plats signatures comprennent la poitrine de porc blanchie assaisonnée de sauce à l'ail et le poulet frit épicé aux piments, et ils sont présentés en grandes portions à partager à plusieurs.

Zhuan Zhuan Hui (Lianhua South Road). Ce fleuron de la chaîne a acquis une solide réputation auprès de la population locale grâce à sa cuisine sichuanaise maison, sans fioritures et à prix modique. Les plats sont modérément relevés pour convenir au palais de la plupart des convives, tout en conservant leur arôme et leur saveur. L'atmosphère chaleureuse est également un atout de l'établissement.

Prix du service Michelin 2022

Lorsque les inspecteurs du Guide MICHELIN dînent dans des restaurants, ils portent une attention particulière aux professionnels du service afin de dénicher les talents qui méritent le Prix du Service MICHELIN.

Le Prix du service MICHELIN 2022 est remporté par Mme LEI Min du Young Art - Yong Ya He Xian (Tongzilin East Road) qui a également fait son apparition dans cette première édition du Guide MICHELIN Chengdu. Cette jeune femme énergique et attentive aux détails possède une bonne connaissance des produits et fait preuve de souplesse pour répondre aux besoins des clients. Elle est toujours passionnée et appliquée, travaillant rapidement tout en faisant preuve d'un bon sens de l'interaction.

Au total, 50 restaurants ont été sélectionnés dans le Guide MICHELIN Chengdu 2022, dont :

1 restaurant deux-étoiles MICHELIN

8 restaurants une-étoile MICHELIN

13 restaurants Bib Gourmand



GUIDE MICHELIN

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin fournit des services numériques, des cartes et des guides pour contribuer à enrichir les voyages et les déplacements et en faire des expériences uniques. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont- Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

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

27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

GUIDE MICHELIN Chengdu 2022

Nom en anglais	Nom chinois	Type de cuisine
Yu Zhi Lan	玉芝兰	Sichuan / 川菜



Nom en anglais	Nom chinois	Type de cuisine
Chaimen Hui	柴门荟	Sichuan / 川菜
Chengdu Restaurant	成都宴	Cantonaise / 粤菜
Fang Xiang Jing	芳香景	Sichuan / 川菜
Ma's Kitchen	马旺子	Sichuan / 川菜
Mi Xun Teahouse	谧寻茶室	Végétarienne / 素食
Silver Pot	银锅	Sichuan / 川菜
Song Yun Ze	松云泽	Sichuan / 川菜
Xu's Cuisine	许家菜	Sichuan / 川菜



Nom anglais	Nom chinois	Type de cuisine
Chanyue Vegetarian	禅悦素食	Végétarienne / 素食
Chen Mapo Tofu (Qinghua Road)	陈麻婆豆腐 (青华路)	Sichuan / 川菜
Dumpling & Drinks	喜玉饺子酒	Dumplings / 饺子
Feng Qi Wu	风栖梧	Sichuan / 川菜
Fu Rong Huang	芙蓉凰	Sichuan / 川菜

GUIDE MICHELIN

Lao Chengdu San Yang Mian	老成都三样面	Noodles / 面食
Mind	漫得	Sichuan / 川菜
Ming Ting Xiao Guan	明婷小馆	Sichuan / 川菜
Mo Xiao Guan	茉小馆	Noodles / 面食
Organization South	组织向南	Sichuan / 川菜
Ting Yuan 399	庭院399	Sichuan / 川菜

GUIDE MICHELIN

Yu Jiu Xiang	渝九香	Sichuan / 川菜
Zhuan Zhuan Hui (Lianhua South Road)	转转会 (莲花南路)	Sichuan / 川菜