



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- le 12 novembre 2021

Le Guide MICHELIN Shanghai 2022 met à l'honneur un nouveau restaurant trois-Etoiles MICHELIN, Taian Table, et célèbre sa première Étoile Verte MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Shanghai 2022 a été présentée aujourd'hui depuis le Xijiao State Guest Hotel, à Shanghai. Elle met en avant un nouveau restaurant trois-Etoiles MICHELIN, cinq nouveaux restaurants une-Etoile MICHELIN et une sélection variée d'établissements Bib Gourmand. Pour la première fois, l'Étoile Verte MICHELIN est également décernée à un restaurant de Shanghai, reconnaissant et encourageant les initiatives en faveur d'une gastronomie plus durable.

L'édition 2022 du Guide MICHELIN Shanghai voit au total 129 restaurants sélectionnés, dont 2 restaurants trois-Etoiles MICHELIN, 8 restaurants deux-Etoiles MICHELIN, 37 restaurants une-Etoile MICHELIN et 20 restaurants Bib Gourmand.

« Shanghai joue un rôle très particulier au sein de la scène gastronomique asiatique et mondiale. Portée par un fort dynamisme économique ainsi que par un savoir-faire culinaire unique, Shanghai ne cesse d'attirer les meilleurs talents du monde, façonnant une destination culinaire innovante et incontournable. Outre le très haut niveau culinaire – que l'ajout d'un nouveau restaurant trois-Etoiles illustre parfaitement –, nos équipes ont également constaté une augmentation significative des talents en matière de service et de sommellerie. » , a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« À une époque où les exigences en matière d'environnement et de durabilité nécessitent une attention quotidienne de la part de chacune et chacun, de nombreux restaurants font également preuve d'un engagement croissant. En développant des initiatives inspirantes, ces établissements jouent un rôle important, que ce soit en réduisant l'impact environnemental de leurs menus, en promouvant le meilleur des produits locaux ou encore en encourageant d'autres professionnels ou amateurs de cuisine à aller de l'avant. Nous sommes très fiers de valoriser ces établissements exemplaires avec notre Étoile Verte MICHELIN, qui, pour la première fois cette année, a été décerné à une table de Shanghai. » a conclu Gwendal Poullennec.



Un nouveau restaurant distingué de trois Étoiles MICHELIN

Cinq ans après son ouverture, **Taian Table** passe de deux à trois Étoiles MICHELIN, devenant ainsi le deuxième établissement de Shanghai à « mériter le voyage ». Situé au fond d'une ruelle sur Zhen Ning Road, **Taian Table** offre 20 places assises situées autour d'une cuisine ouverte. Là, le chef Stefan Stiller et son équipe collaborent pour créer de magnifiques assiettes, mitonnées avec des ingrédients de première qualité. Avec des menus dégustation de 10 à 12 plats - mis à jour toutes les 6 à 8 semaines - **Taian Table** propose une cuisine parfaitement exécutée dans un style innovant, sophistiqué et original. La constance en matière de qualité est aussi remarquable que la créativité des assiettes.

Ultraviolet by Paul Pairet conserve quant à lui la plus haute distinction, les inspectrices et inspecteurs du Guide lui ayant, cette année encore, attribué trois Étoiles MICHELIN. De la réservation sur le site internet jusqu'à la fin du repas, **Ultraviolet** propose à ses heureux convives de vivre une expérience culinaire extraordinaire. Ainsi, à l'heure et au lieu de rendez-vous, une navette emmène les clients dans un lieu mystérieux pour les plonger dans un voyage sensoriel à plusieurs niveaux. Le repas est riche en surprises et le menu, composé de 20 plats, associe vin, éclairage, visuels et musique. Des saveurs à la présentation, chaque assiette est méticuleusement élaborée par le chef Paul Pairet et son équipe. L'expérience s'en retrouve encore plus grandiose grâce au talent d'une équipe de salle particulièrement enthousiaste.

Mettant en avant l'excellence des cuisines cantonaise, taizhou, italienne et française, **Bao Li Xuan**, **Canton 8 (Runan Street)**, **Da Vittorio**, **Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)**, **Ji Pin Court**, **L'Atelier de Joël Robuchon**, **8 ½ Otto e Mezzo Bombana** et **Xin Rong Ji (Nanyang Road)** sont recommandés avec deux-Étoiles MICHELIN pour une nouvelle année.

5 nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN

Fu 1015, déjà connu par nos inspecteurs, reçoit cette année une Étoile MICHELIN. Situé dans un bâtiment historique, **Fu 1015** propose une cuisine aux saveurs typiques de Shanghai déclinées avec un brin de nostalgie mais aussi une belle dose de modernité.

Fu 1088 est également promu à une Étoile MICHELIN. Ce restaurant propose des plats qui sentent bon la sauce épicée Babao, les morceaux de jambon aux pois verts du Yunnan et le Xiao Long Bao aux œufs de crabe. Les spécialités traditionnelles sont ici authentiquement préservées grâce à une équipe particulièrement expérimentée. Les plats signatures - le porc à la sauce soja ou encore le poisson fumé de Shanghai - sont à ne manquer pour rien au monde !



GUIDE MICHELIN

Ouvert en 2021, **Obscura** transporte ses convives dans un voyage aux saveurs exotiques et à travers les souvenirs d'enfance de ses deux chefs. Sur le thème « rivière sud, rivière nord », le menu intègre des techniques culinaires occidentales à des plats régionaux célèbres, le tout réhaussé par une approche non conventionnelle qui ajoute à l'expérience culinaire.

Oriental Sense & Palate fait également sa première apparition dans le Guide et reçoit une première Étoile MICHELIN. L'équipe originaire de Chaoshan propose un voyage gastronomique enraciné dans les traditions de cette région et revigoré par une créativité et une finesse remarquables. Le pigeonneau rôti, qui se distingue par le contraste de texture entre la viande tendre et la peau croustillante, compte parmi les meilleurs plats de cette table raffinée.

Sheng Yong Xing obtient une Étoile MICHELIN après son ouverture récente à Shanghai. Situé au n°5 du Bund, **Sheng Yong Xing** offre une vue sensationnelle sur le fleuve et propose des plats pékinois préparés par des équipes talentueuses et servis dans un cadre romantique. Le plat signature, le canard rôti, est élaboré à partir de canard de Pékin âgé de 45 jours. La très belle cave administrée par un sommelier expert des accords mets-vins, ajoute un autre point fort à l'expérience culinaire.

En outre, 32 autres restaurants se voient attribuer pour une nouvelle année une Étoile MICHELIN.

La toute première Étoile Verte MICHELIN de Shanghai

Le Guide MICHELIN décerne pour la première fois une Étoile Verte MICHELIN à un établissement de Shanghai. Attribué aux restaurants qui se situent à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie, l'Étoile Verte MICHELIN met en avant ces établissements qui proposent des expériences gastronomiques alliant excellence culinaire et engagements écologiques remarquables. Véritables rôle-modèles, ces restaurants sont une source d'inspiration tant pour les gourmets que pour la profession.

La première Étoile Verte MICHELIN de Shanghai est attribuée au restaurant **Taian Table**, qui place la durabilité au cœur de ses activités quotidiennes. Ici, l'équipe s'approvisionne auprès de producteurs durables et minimise l'utilisation de plastique, les déchets alimentaires et la consommation d'énergie. Elle recycle



GUIDE MICHELIN

également dans la mesure du possible et incite ses fournisseurs à réduire les emballages.

20 restaurants Bib Gourmand pour célébrer une gastronomie à prix contenu

20 restaurants sont recommandés avec un Bib Gourmand dans l'édition 2022, parmi lesquels figure une nouvelle table. Le propriétaire et chef de l'**Easeful Cuisine** exprime, grâce à des techniques simples, la quintessence des ingrédients qu'il emploie et donne à savourer des saveurs typiques de la région de Zhejiang-Jiangsu. Les 20 restaurants de la liste Bib Gourmand sont à l'image du bouillonnement de la ville et offrent une diversité de spécialités particulièrement intéressante : des plats réconfortants de nouilles, aux cuisines familiales de Shanghai, du Guangdong, du Zhejiang en passant par les saveurs d'autres pays. La distinction Bib Gourmand vise à mettre en avant les restaurants de bonne qualité et d'un bon rapport qualité-prix : des tables qui proposent un repas de trois plats pour une quarantaine d'euros ou moins par personne à Shanghai (boissons non comprises).

2 nouveaux prix spéciaux pour reconnaître les talents de la gastronomie : les Prix MICHELIN du Jeune Chef et du Service.

Au cours de la présentation du palmarès 2022, le Guide MICHELIN a également eu le plaisir de dévoiler deux prix spéciaux : le Prix MICHELIN du Jeune Chef et le Prix MICHELIN du Service qui visent à valoriser le professionnalisme et le dévouement de talents de la restauration.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est décerné à **Liang Yongxuan**, chef du restaurant **Oriental Sense & Palate**. Ce jeune homme de 32 ans originaire du Guangdong fait preuve de solides compétences culinaires et démontre une maîtrise impressionnante des ingrédients qu'il prend plaisir à magnifier au travers de plats Chao Zhou interprétés de manière authentique.

Le Prix MICHELIN du Service récompense quant à lui la précision, le tact et le raffinement de **Sophia Gen** du restaurant **Sheng Yong Xing**. Ayant travaillé pour le groupe de restaurants de Pékin pendant plusieurs années, **Sophia Gen** fait preuve d'une attention et d'une dextérité qui font des expériences de table vécues à Sheng Yong Xing des moments mémorables.



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Shanghai 2022 en un coup d'œil :

- 129 restaurants dont :
 - o 2 restaurants 🌟🌟🌟, dont 1 nouveau
 - o 8 restaurants 🌟🌟
 - o 37 restaurants 🌟, dont 5 nouveaux
 - o 1 restaurant Étoile Verte MICHELIN
 - o 20 restaurants 🍷, dont 1 nouveau

Veillez trouver ci-dessous la sélection complète du Guide MICHELIN Shanghai 2022 et des Bib Gourmand

GUIDE MICHELIN SHANGHAI 2022

N = Nouvelle entrée dans le Guide

N = Restaurants promus



English Name	Chinese Name	Type de cuisine
Taian Table N	泰安门	Innovante / 创新菜
Ultraviolet by Paul Pairet		Innovante / 创新菜



English Name	Chinese Name	Type de cuisine
Bao Li Xuan	宝丽轩	Cantonaise / 粤菜
Canton 8 (Runan Street)	喜粤8号 (汝南街)	Cantonaise / 粤菜

GUIDE MICHELIN

Da Vittorio		Italienne/ 意大利菜
Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu)	御宝轩 (黄浦)	Cantonaise / 粤菜
Ji Pin Court	吉品轩	Cantonaise / 粤菜
L'Atelier de Joël Robuchon	乔尔·卢布松美食坊	Française contemporaine / 时尚法国菜
8 ½ Otto e Mezzo Bombana		Italienne / 意大利菜
Xin Rong Ji (Nanyang Road)	新荣记 (南阳路)	Taizhou / 台州菜



English Name	Chinese Name	Type de cuisine
Amazing Chinese Cuisine (Changning)	菁禧荟 (长宁)	Chao Zhou / 潮州菜
Canton Table	三号黄浦会	Cantonaise / 粤菜
Cheng Long Hang (Huangpu)	成隆行蟹王府 (黄浦)	Shanghaienne / 上海菜
Da Dong (Xuhui)	大董 (徐汇)	Chinoise contemporaine / 时尚中国菜
Da Dong (Jingan)	大董海参店 (静安)	Chinoise contemporaine / 时尚中国菜
Fu He Hui	福和慧	Végétarienne / 素食
Fu 1015 N	福一零一五	Shanghaienne / 沪菜
Fu 1088 N	福一零八八	Shanghaienne / 沪菜
Il Ristorante - Niko Romito		Italienne / 意大利菜
Jean Georges		Française / 法国菜
Jin Xuan	金轩	Cantonaise / 粤菜
Lao Zheng Xing (Huangpu)	老正兴 (黄浦)	Shanghaienne / 沪菜
Le Comptoir de Pierre Gagnaire		Française / 法国菜
Le Patio & La Famille (Huangpu)	南麓·浙里 (黄浦)	Hangzhou / 杭州菜
Lei Garden (Pudong)	利苑 (浦东新区)	Cantonaise / 粤菜
Lei Garden (Xuhui)	利苑 (徐汇)	Cantonaise / 粤菜
Maison Lameloise	莱美露滋	Française contemporaine / 时尚法国菜

GUIDE MICHELIN

Meet the Bund	遇外滩	Fujian / 闽菜
Ming Court	明阁	Cantonaise / 粤菜
Moose (Changning)	鹿园 (长宁)	Huai Yang / 淮扬菜
Moose (Pudong)	鹿园 (浦东新区)	Huai Yang / 淮扬菜
Obscura N		Innovante / 创新菜
Oriental Sense & Palate N	东方景宴	Chao Zhou / 潮州菜
Phénix	斐霓丝	Française / 法国菜
Ren He Guan (Zhaojiabang Road)	人和馆 (肇嘉浜路)	Shanghaienne / 沪菜
Seventh Son	家全七福	Cantonaise / 粤菜
Shang-High Cuisine	迷上海	Shanghaienne / 沪菜
Sheng Yong Xing N	晟永兴	Beijing Cuisine / 京菜
Sir Elly's	艾利爵士	Européenne contemporaine / 时尚欧陆 菜
T'ang Court	唐阁	Cantonaise / 粤菜
Tea Culture (East Beijing Road)	逸道 (北京东路)	Huai Yang / 淮扬菜
Xin Rong Ji (West Nanjing Road)	新荣记 (南京西路)	Taizhou / 台州菜
Yi Long Court	逸龙阁	Cantonaise / 粤菜
Yong Fu	甬府	Ningbo / 宁波菜
Yong Yi Ting	雍颐庭	Shanghaienne / 沪菜
YongFoo Élite	雍福会	Shanghaienne / 沪菜
Yu Zhi Lan	玉芝兰	Sichuan / 川菜



English Name	Chinese Name	Type de cuisine
A Niang Mian Guan	阿娘面馆	Noodles / 面食
Da Hu Chun (Middle Sichuan Road)	大壶春 (四川中路)	Dim Sum / 点心
Easeful Cuisine ^N	逸采	Jiangzhe / 江浙菜
Four Seasons	文兴酒家	Cantonaise / 粤菜
Gong De Lin (Huangpu)	功德林 (黄浦)	Végétarienne / 素食
Hai Jin Zi (Jinxian Road)	海金滋 (进贤路)	Shanghaienne / 沪菜
Hao Sheng	豪生酒家	Shanghaienne / 沪菜
Jesse	吉士	Shanghaienne / 沪菜
Lan Ting	兰亭	Shanghaienne / 沪菜
Lan Xin (Jinxian Road)	兰心 (进贤路)	Shanghaienne / 沪菜
Lu Bo Lang	绿波廊	Shanghaienne / 沪菜
Mao Long	茂隆	Shanghaienne / 沪菜
Mi Thai (Anfu Road)	米泰 (安福路)	Thai / 泰国菜
Nanxiang Steamed Bun (City God Temple)	南翔馒头店 (城隍庙)	Dian Xin / 点心
Polux		Française/ 法国菜
Rong Cuisine (Huangpu)	荣小馆 (黄浦)	Taizhou / 台州菜
Rongshu Noodle Soup with Yellow Croaker	荣叔黄鱼面	Noodles / 面食
Yangzhou Fan Dian (Huangpu)	扬州饭店 (黄浦)	Huai Yang / 淮扬菜
Ye Olde Station (Xuhui)	上海老站 (徐汇)	Shanghaienne / 沪菜
YongFu Mini (Pudong)	甬府小鲜 (浦东新区)	Ningbo / 宁波菜



GUIDE MICHELIN



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