

### Toujours plus d'étoiles dans le ciel de Shanghai

MICHELIN a le plaisir de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Shanghai 2020. 130 établissements, dont un record de 40 étoilés, figurent dans cette quatrième édition consacrée à l'offre gastronomique de plus grande ville de Chine, dont la renommée traverse désormais largement les frontières grâce à l'établissement du guide MICHELIN qui lui est consacré.

**Ultraviolet** de Paul Pairet reste au sommet de la gastronomie locale et parmi l'élite mondiale avec les trois étoiles tant convoitées. Cette année encore, les inspecteurs du guide MICHELIN ont apprécié l'incroyable voyage proposé par ce chef avant-gardiste qui embarque ses dix clients quotidiens privilégiés dans une expérience sensorielle et gustative hors-du-commun. Le point d'orgue de cette aventure est évidemment la dégustation de vingt-deux plats qui illustrent à merveille l'inventivité de leur créateur.

« Cela fait désormais trois ans que la cuisine de Paul Pairet est distinguée de trois étoiles et cela témoigne à la fois de l'ouverture d'esprit du Guide Michelin, dont l'un des critères de jugement universel est la personnalité du chef à travers ses assiettes, ainsi que de l'expertise et de l'extrême sensibilité de ses équipes d'inspecteurs », remarque Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides Michelin.

Dans le sillage de cet établissement référence, 8 restaurants illuminent eux aussi la scène gastronomique de Shanghai avec deux étoiles. Parmi ces adresses saluées pour le raffinement de leurs assiettes, deux sont promues à ce rang cette année. **Ji Pin Court** sert une cuisine cantonaise enrichie de subtiles touches de modernité qui font la différence. Le chef utilise par exemple de l'eau de source pour confectionner ses soupes et il laque sa viande avec un miel tiré d'un arbre tropical. Dans la salle de **Taian Table**, les vingt convives ont quant à eux la chance unique de pouvoir s'émerveiller du travail du chef, qui façonne sous leurs yeux des plats parfaitement équilibrés, variés et originaux.

L'offre culinaire de la mégapole s'enrichit également de six restaurants « une étoile » supplémentaires par rapport à la précédente édition. Parmi les 31 établissements distingués, 9 sont nouveaux. D'inspiration sichuanaise à la table de **Yu Zhi Lan**, d'influence cantonaise du côté de **Ming Court** et de **Jin Xuan** ou bien typiquement shanghaienne à l'image des assiettes dressées par le chef du restaurant **Cheng Long Hang (Huangpu)**, les saveurs proposées dépassent également très largement le cadre des frontières. Ainsi, **Da Vittorio** propose des tonalités italiennes, alors que l'accent français est parfaitement identifiable dans la caille meurette de la **Maison Lameloise**. **Bao Li Xuan**, **Moose (Pudong)** et **Xin Rong Ji (West Nanjing Road)** font également partie de ces établissements nouvellement récompensés d'une étoile par les inspecteurs anonymes et indépendants du guide MICHELIN.

« Avec un chiffre record de quarante restaurants étoilés, soit 30 % de la sélection 2020, Shanghai confirme le développement et la montée en gamme de sa scène gastronomique sur le Bund, au cœur de Pudong comme partout ailleurs dans la ville », félicite Gwendal POULLENNEC, directeur international des guides MICHELIN. « Avec 31 types de cuisines récompensés dans les pages du Guide MICHELIN Shanghai 2020, cette sélection met également en lumière la grande diversité proposée aux gourmets, avec à la fois des tables qui représentent à merveille la cuisine locale et d'autres qui proposent des saveurs venues du monde entier. Nos équipes composées d'experts locaux et d'inspecteurs internationaux ont également observé avec plaisir l'attention apportée aux choix des ingrédients, à la qualité du service et à la richesse de la carte des vins, tous dignes des standards internationaux », ajoute Gwendal POULLENNEC

24 Bib gourmands, parmi lesquels les nouveaux-venus **Nanxiang Steamed Bun (City God Temple)**, **Polux**, **Rongshu Noodle Soup with Yellow Croaker** et **Yong Fu Mini**, et 66 « Assiettes » complètent cette sélection 2020. Le Bib gourmand récompense les établissements qui servent une cuisine de qualité à un prix maîtrisé afin de faire en sorte que chacun puisse accéder aux plaisirs de la table à des tarifs raisonnables, alors que l'Assiette Michelin, créée en 2016, distingue les adresses qui servent une bonne cuisine, « un bon repas, tout simplement ».

**Pour résumer, la sélection étoilée du Guide MICHELIN Shanghai 2020 inclut :**

**-1 restaurant 3 étoiles :** Ultraviolet

**-8 restaurants 2 étoiles :** Canton 8 (Runan Street), Imperial Treasure Fine Chinese Cuisine (Huangpu), Ji Pin Court, L'Atelier de Joël Robuchon, 8 ½ Otto e Mezzo Bombana, Taian Table, Xin Rong Ji (Nanyang Road), YongFoo Elite.

**-31 restaurants 1 étoile :** Amazing Chinese Cuisine (Changning), Bao Li Xuan, Cheng Long Hang (Huangpu), Da Dong (Xuhui), Da Dong (Jingan), Da Vittorio, Fu He Hui, Il Ristorante – Niko Romito, Jade Mansion, Jean Georges, Jin Xuan, Lao Zheng Xing (Huangpu), Le Comptoir de Pierre Gagnaire, Le Patio & La Famille (Huangpu), Lei Garden (Pudong), Lei Garden (Xuhui), Maison Lameloise, Ming Court, Moose (Changning), Moose (Pudong), Phénix, Seventh Son (Jingan), Shang-High Cuisine, Sir Elly's, T'ang Court, Wujie (Huangpu), Xin Rong Ji (West Nanjing Road), Yi Long Court, Yong Fu, Yong Yi Ting, Yu Zhi Lan.

**Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

**A propos de Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))