

Parution du premier Guide MICHELIN Beijing

La première édition du Guide MICHELIN Beijing a été présentée aujourd'hui lors d'une cérémonie à Beijing, Chine. La sélection compte un restaurant trois étoiles, deux restaurants deux étoiles et 20 restaurants une étoile, auxquels s'ajoutent de nombreux établissements qui bénéficient du label Bib Gourmand.

Au total, le Guide MICHELIN Beijing répertorie 100 restaurants, dont plus de 20% se sont vu accorder au moins une étoile Michelin. Il s'agit là d'une proportion particulièrement élevée pour l'édition de lancement d'un Guide MICHELIN.

Ville vibrante et dynamique, Beijing regorge d'une grande variété de styles de cuisine qui mettent en œuvre des ingrédients de qualité venus du pays entier. Sans surprise, la cuisine chinoise tient la place d'honneur dans ce Guide, mais les restaurants proposant des plats européens exquis ne sont pas en reste.

« En plus d'offrir une diversité exceptionnelle, les chefs et restaurateurs beijingois régaleront leurs clients avec les saveurs authentiques de leur ville », dit Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Dans l'esprit de la communauté mondiale de gastronomes, la capitale chinoise a le vent en poupe et de nombreux chefs de renom mondial y sont actifs. En effet, ce secteur en pleine croissance sert de vitrine pour cette ville étincelante et ancrée dans l'histoire qui a vu émerger un assortiment formidable de cuisines traditionnelles et modernes. »

Xin Rong Ji (Xinyuan South Road) est spécialisé dans la cuisine du Taizhou et met en œuvre des poissons pêchés dans la Mer de Chine Orientale. Il s'est vu décerner trois étoiles par les inspecteurs Michelin qui ont notamment été séduits par sa quête intraitable de la perfection. Aucun détail n'est négligé et les ingrédients soigneusement sélectionnés s'allient à une préparation impeccable et à un service exemplaire. Ce restaurant propose une expérience gustative complète très agréable, assortie à une orchestration précise et un cadre soigné.

Les deux restaurants deux étoiles qui figurent dans ce premier Guide MICHELIN Beijing sont **King's Joy** et **Shanghai Cuisine**. Situé dans une cour typique avoisinant le Temple de Yonghe, King's Joy sert des plats végétariens composés de légumes bio issus des fermes de la région, ainsi que des champignons sauvages du Yunnan. Dans ce cadre élégant et plein de surprises, les clients peuvent se laisser tenter par le menu dégustation – sensations gustatives assurées ! Chez Shanghai Cuisine, le chef originaire de la métropole éponyme, épaulé d'une brigade originaire pour la plupart de cette même ville, revisite sa cuisine traditionnelle native en y apportant des touches contemporaines. Si, par exemple, son melon d'hiver braisé paraît très simple au premier regard, il livre des saveurs profondes et longues en bouche. Ses escargots des champs farcis valent également le détour !

Parmi les sélectionnés une étoile, c'est la cuisine Pékinoise qui prédomine. Comme son nom l'indique, **Family Li Imperial Cuisine** (Xicheng) est une entreprise familiale, gérée aujourd'hui par la quatrième génération qui continue à offrir des reprises fidèles de recettes impériales. Seuls des menus à différents prix sont disponibles et il est nécessaire de commander à l'avance. **Poetry-Wine** propose des spécialités Pékinoises aux prix raisonnables dans une salle au décor traditionnel. Sa tête de poisson – son plat signature – est tendre, moelleuse et cuisinée à la perfection dans une sauce aux arômes subtils. Mais attention... le service est limitée à seulement 100 unités par jour ! **Jing Yaa Tang** est niché dans un hôtel serein – abrité de l'agitation du quartier Sanlitun – et jouit

d'un cadre à la fois sobre et luxueux. En plus de son canard pékinois, qui est cuit dans un four à bois, la carte dissimule d'autres trésors issus de plusieurs provinces chinoises.

Considéré par beaucoup comme étant l'un des plats les plus succulents au monde, le canard pékinois est justement un mets emblématique de Beijing d'où il est originaire. De ce fait, une sélection consacrée à ce plat est mise en exergue dans le Guide afin d'aider les lecteurs à localiser les spécialistes les plus cotés. La liste comprend **Sheng Yong Xing** (Chaoyang), **Da Dong** (Gongti East Road, et Dongsì 10th Alley) qui sont tous classés une étoile MICHELIN.

Une large palette de cuisines chinoises alternatives s'est développée à Beijing et le Guide MICHELIN Beijing fait état de plus de 30 styles différents. Cette diversité se trouve notamment dans la sélection d'établissements une étoile, dont des restaurants cantonnais comme **The Beijing Kitchen**, **Seventh Son** et **Lei Garden** (Jinbao Tower). **In Love** (Gongti East Road) est spécialisé, lui, dans la cuisine du Hunan, **Huaiyang Fu** propose des plats originaires du Huaiyang, tandis que **Cui Hua Lou** fait partie des tout meilleurs restaurants Shangdongais de la ville.

Les gastronomes peuvent également déguster une cuisine européenne de choix. A titre d'exemple, au **Il Ristorante – Niko Romito**, le célèbre chef milanais fait honneur à sa cuisine nationale grâce à des plats traditionnels qui apportent un twist moderne et sophistiqué, tout en alliant des saveurs profondes et robustes. Par ailleurs, sa carte des vins propose un large éventail de grands crus du pays. Les spécialités italiennes proposées par **Mio** sont ancrées dans la tradition aussi, tout en mettant en avant des alliances créatives d'ingrédients et des techniques modernes parfaitement au point. **The Georg**, restaurant européen blotti dans une cour sur le bord d'une rivière, se distingue de ses pairs en servant des tartines gourmandes et un choix de jambons le midi, avant de passer à un menu séduisant pour le dîner. Les techniques scandinaves telles le fumage et le séchage y sont pratiquées avec talent et les plats donnent la part belle aux ingrédients de qualité.

En plus des maisons étoilées qu'il répertorie, le Guide MICHELIN propose 15 restaurants labellisés Bib Gourmand, plus 62 établissements supplémentaires récompensés d'une « assiette MICHELIN », distinction accordée aux restaurants dont la cuisine atteint le niveau élevé de qualité requis pour paraître dans le Guide.

La Guide MICHELIN Beijing en bref...

Trois étoiles

Nombre: 1

Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)	新荣记 (新源南路)
---	------------

Deux étoiles

Nombre: 2

King's Joy	京兆尹
Shanghai Cuisine	屋里厢

Une étoile

Nombre: 20

Cai Yi Xuan	采逸轩
Cui Hua Lou	萃华楼
Da Dong (Gongti East Road)	大董 (工体东路)
Da Dong (Dongsì 10th Alley)	大董 (东四十条)
Family Li Imperial Cuisine (Xicheng)	厉家菜 (西城)
Fu Chun Ju	富春居
Huaiyang Fu	淮扬府
Il Ristorante - Niko Romito	
In Love (Gongti East Road)	湘爱 (工体东路)
Jing Yaa Tang	京雅堂
Lao Ji Tang	老吉堂
Lei Garden (Jinbao Tower)	利苑 (金宝大厦)
Mio	
Poetry · Wine	拾久
Seventh Son	家全七福
Sheng Yong Xing (Chaoyang)	晟永兴 (朝阳)
The Beijing Kitchen	北京厨房
The Georg	
Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)	新荣记 (建国门外大街)
Xin Rong Ji (Jinrong Street)	新荣记 (金融大街)

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)

