

Hong-Kong, le 30 octobre 2014

le guide MICHELIN HONG KONG MACAU 2015 révèle l'attractivité grandissante des chefs étrangers pour la ville, véritable carrefour culturel et gastronomique mondial

Avec de nombreux restaurants étoilés au guide MICHELIN où l'on peut se restaurer pour moins de 10 euros, Hong Kong demeure la ville où l'offre gastronomique est la plus abordable au monde

Attendue par les professionnels comme le grand public, Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection de son guide MICHELIN Hong Kong Macau 2015, qui distingue trois nouveaux restaurants 🌟🌟 et onze nouveaux restaurants 🌟.

Cette année, la sélection s'enrichit de trois nouveaux restaurants deux étoiles ; **Yan Toh Heen**, le restaurant de l'hôtel Intercontinental, où le chef LAU Yiu Fai propose une cuisine cantonaise authentique dans un cadre élégant et qui offre une magnifique vue sur Hong Kong ; **The Principal**, un restaurant aux allures contemporaines où le chef Jonay ARMAS s'inspire de ses expériences forgées en Espagne, au Danemark et en Asie pour proposer une cuisine innovante et délicate. Enfin, distingué également de deux étoiles cette année, le restaurant **Duddell's**, tenu par le chef SIU Hin Chi propose une cuisine cantonaise classique dans un décor pourtant très contemporain, et où de nombreuses expositions sont régulièrement organisées. Au total, le guide MICHELIN Hong Kong et Macau compte 16 restaurants deux étoiles, dont 14 sont situés à Hong Kong et 2 à Macau.

« Cette sélection 2015 révèle également combien Hong Kong reste toujours plus attractive pour les jeunes chefs étrangers, de plus en plus nombreux à venir s'y installer ou à ouvrir leur propre table après avoir travaillé dans des établissements de la ville » explique Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. C'est le cas d'Olivier ELZER, dont le restaurant **Seasons** se voit distingué d'une étoile quelques mois après son ouverture. Le chef, formé notamment auprès de Joël ROBUCHON et de Pierre GAGNAIRE, revisite des recettes françaises classiques en y ajoutant sa touche personnelle pour proposer des plats très originaux. D'autres restaurants tenus par des chefs étrangers obtiennent une étoile, comme le restaurant **Nur**, où le chef Nurdin TOPHAM propose une cuisine délicieuse, équilibrée et inventive ; **Upper Modern Bistro**, qui sert une cuisine française empreinte d'influences asiatiques impeccablement orchestrée par Philippe ORRICO. Enfin, quelques mois seulement après avoir obtenu une deuxième étoile à Paris, le jeune chef Akrame BENALLAL se voit distingué d'une première étoile pour son restaurant éponyme **Akrame**, tenu par une équipe locale qui exécute avec précision une cuisine française contemporaine laissant une large place aux fruits de mer et aux produits européens.

« La nouvelle édition montre combien Hong Kong figure parmi les hauts lieux de la gastronomie mondiale, souligne Michael ELLIS. La créativité, la curiosité, l'ouverture culturelle émanant de cette ville alimentent en permanence une gastronomie des plus dynamiques au monde. Véritable terre d'échanges et de rencontres, de bouillonnement culturel et d'inspiration, Hong Kong est devenue incontournable dans le paysage culinaire

international ». La nouvelle édition répertorie ainsi 52 restaurants une étoile, dont 45 à Hong Kong et 7 à Macau.

Quant à **Bo Innovation**, **L'Atelier de Joël Robuchon**, **Lung King Heen**, **8 1/2 Otto e Mezzo**, **Sushi Shikon**, **Robuchon au Dôme** et **The Eight**, ils conservent cette année trois étoiles, une distinction qui n'est l'apanage que d'une centaine de restaurants dans le monde.

Avec plus de 50 types de cuisine répertoriés, cette nouvelle édition reflète la très large offre gastronomique offerte à Hong Kong et Macau, qu'il s'agisse de cuisines régionales chinoises, avec 21 styles de cuisine référencés, de cuisines européennes ou internationales.

Cette très grande diversité se conjugue avec une offre culinaire qui reste parmi les plus abordables au monde. En effet, Hong Kong demeure la ville où l'on peut déjeuner ou diner dans un restaurant étoilé pour moins de 10 euros, comme chez **Yat Lok** ou **Kam's Roast Goose**, qui proposent tous les deux une cuisine cantonaise traditionnelle basée sur des viandes rôties.

Enfin, 78 restaurants Bib gourmand sont répertoriés cette année dans le guide, dont 65 à Hong Kong et 13 à Macau. Cette distinction récompense les adresses qui offrent un très bon rapport qualité-prix, en proposant un menu complet à moins de 300\$, un prix maximum resté inchangé depuis la première édition du guide MICHELIN Hong Kong Macau en 2009.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macau, en vente à partir du 31 octobre, comprend :

- ✓ 7 restaurants ❀❀❀
- ✓ 16 restaurants ❀❀❀ (dont 3 nouveaux)
- ✓ 52 restaurants ❀ (dont 11 nouveaux)
- ✓ 78 restaurant 🍷

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les villes de Hong Kong et Macau à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Hong Kong.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 24 pays sur quatre continents.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

