


La sélection du guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 reflète l'amélioration de la qualité de la gastronomie la restauration dans ces deux villes

Treize établissements à Hong Kong font directement leur entrée dans la sélection avec une ou plusieurs étoiles

Hong Kong, le 2 décembre 2010 – Michelin publie aujourd'hui la troisième édition du guide Hong Kong Macao, disponible en version bilingue chinois et anglais. La sélection, qui s'enrichit de nouvelles adresses, témoigne de l'amélioration constante de l'offre culinaire à Hong Kong et à Macao.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 recense **257 établissements à Hong Kong** (215 restaurants et 42 hôtels) **et 52 à Macao** (38 restaurants et 14 hôtels). Cette édition propose **71 nouveaux restaurants** (64 à Hong Kong et 7 à Macao) et **deux nouveaux hôtels** (à Hong Kong). Ces nouvelles adresses représentent près de 25 % de la sélection totale.

Deux nouveaux symboles apparaissent cette année : **NEW** pour les établissements qui font leur entrée dans l'édition 2011 et  pour les établissements promus. **Sur les 64 nouvelles tables sélectionnées à Hong Kong, 13 établissements font directement leur entrée dans la catégorie des restaurants étoilés.** La sélection 2011 compte donc près de 20 % de restaurants nouvellement étoilés.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 recense au total **4 restaurants trois étoiles** (3 à Hong Kong et un à Macao), **12 deux étoiles** (9 à Hong Kong et 3 à Macao) et **53 établissements une étoile** (48 à Hong Kong et 5 à Macao).

À Hong Kong comme à Macao, le guide reflète la diversité des saveurs locales et s'enrichit de nouveaux types de cuisine – viande rôtie à la cantonaise (cinq établissements), raviolis chinois (deux établissements) et Congee (trois établissements).

Le guide 2011 compte **55 « simple shop restaurant »** (简单餐厅), contre 32 en 2010. Ces établissements de restauration locale et sans prétention représentent **22 % de la sélection à Hong Kong et à Macao** (49 à Hong Kong et 6 à Macao). Certains d'entre eux sont également étoilés pour la qualité de leur cuisine, devenant ainsi les adresses étoilées les moins chères du monde (à partir de 16 HKD/MOP, soit environ 1,5 euro par personne). Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 est ainsi le guide idéal pour trouver le meilleur restaurant offrant un excellent rapport qualité/prix.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 répertorie également **50 restaurants Bib Gourmand** (45 à Hong Kong et cinq à Macao), sélectionnés par les

inspecteurs pour leur excellent rapport qualité-prix. La sélection des Bib Gourmand permet aux lecteurs de choisir un restaurant servant une cuisine à un excellent rapport qualité/prix, proposant un repas complet (entrée+plat+dessert) à 300 HKD/MOP maximum.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 **contient 496 pages**, soit 16 pages de plus que l'édition précédente. Les nombreux nouveaux établissements ainsi que l'introduction de catégories supplémentaires (les trois nouveaux types de cuisine chinoise : viande rôtie à la cantonaise, raviolis chinois et Congee ainsi que les cuisines Vietnamiennes, Malaisiennes et Coréennes) témoignent de la volonté de Michelin de mettre en avant l'excellence gastronomique de la région. Par ailleurs, la couverture géographique du guide a été étendue cette année à de nouveaux quartiers comme Shau kei wan à Hong Kong et Yau Ma Tei à Kowloon.

Afin de garantir l'homogénéité de la sélection, les inspecteurs anonymes Michelin attribuent les étoiles selon cinq critères, toujours identiques quel que soit le pays : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité/prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ces critères sont adaptés à tous les types de cuisine, y compris la cuisine chinoise (nouilles, Dim Sum, cuisine cantonaise, etc.). Dans le guide cette année, **près de 70 % des restaurants sélectionnés proposent une cuisine chinoise (spécialités de Shanghai, de Pékin, du Sichuan, de Canton ou de Chiu Chow, etc.)**. Les étoiles ne jugent que ce qui est dans l'assiette. Un restaurant étoilé fait non seulement partie des meilleurs du pays mais également des meilleurs du monde.

Une étoile (⌘) signale « une très bonne table dans sa catégorie ».

Deux étoiles (⌘⌘) désignent « une table excellente méritant un détour ».

Trois étoiles (⌘⌘⌘) indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».

Depuis plus de 100 ans, les guides MICHELIN proposent une sélection des meilleures adresses à travers le monde. Si la renommée du guide MICHELIN, de par le monde, repose sur ses fameuses étoiles, celles-ci ne représentent que 10 % de la sélection. Avec plus d'un million d'exemplaires vendus dans une centaine de pays, le succès du guide MICHELIN, et ce, depuis ses débuts, repose sur la diversité de sa sélection et, en particulier, sur les petits établissements présentant un excellent rapport qualité/prix, dont les meilleurs sont les restaurants Bib Gourmand. Rappelons, par ailleurs, que le simple fait, pour un restaurant, d'être référencé dans le guide MICHELIN constitue, en soi, un gage de qualité, puisque ne sont sélectionnés que les meilleurs établissements dans chaque catégorie de confort et de prix.

Le guide MICHELIN Hong Kong Macao 2011 sera disponible le 2 décembre à Hong Kong, Macao et en Asie du Sud-Est, et début février 2011 en Europe (17,90 euros pour la France).

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants et hôtels à travers l'Europe. Les guides MICHELIN, au nombre de 26, couvrent aujourd'hui 23 pays et trois continents, et répertorient plus de 45 000 adresses dans le monde. L'équipe d'inspecteurs, rigoureusement formés, visite chaque établissement anonymement, en appliquant les critères internationaux de qualité définis par Michelin. En Asie, Michelin propose déjà le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Kamakura, le guide MICHELIN Hong Kong Macao et le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé. Pour plus d'informations, connectez-vous au site www.michelinguide.com ou www.cartesetguides.michelin.fr.

Depuis la fin du 19^e siècle, la mission de Michelin est de contribuer de manière durable à la mobilité des personnes et des biens. À ce titre, le Groupe fabrique et commercialise des pneus pour tous types de véhicules, des avions aux automobiles, en passant par les deux roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds et la navette spatiale américaine. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com) et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand, compte plus de 109 000 collaborateurs dans 170 pays et dispose de 72 unités de production dans 19 pays. (www.michelin.com).

Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 13 43

Guide MICHELIN Hong Kong Macau 2011: la sélection

Hong Kong: la selection 2011

MICHELIN STARS			
Nombre total de restaurants	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
215	48	9	3
Nombre de Bib Gourmands : 45 (menu complet à HK\$300 maximum)			
Nombre de cuisines représentées dans le guide: 40 Cantonese, Cantonese and Sichuan, Cantonese Roast Meats, Chinese, Chinese contemporary, Chiu Chow, Congee, Dim Sum, Dumplings, European, European contemporary, French, French contemporary, Fusion, Hakkanese, Hang Zhou, Hunanese, Indian, Indonesian, International, Italian, Italian and Chinese, Italian contemporary, Japanese, Japanese contemporary, Korean, Malaysian, Noodles, Noodles and Congee, Pekingese, Portuguese, Seafood, Shanghainese, Shun Tak, Sichuan, Spanish (Tapas), Steakhouse, Swiss, Thai, and Vietnamese.			

Hong Kong : les tables étoilées



Caprice		XXXXX	French
Lung King Heen		XXXX	Cantonese
Sun Tung Lok	NEW	XXXX	Chinese



Amber		XXXX	French contemporary
Celebrity Cuisine	NEW	XX	Cantonese
Cuisine Cuisine at The Mira	NEW	XX	Cantonese
8½ Otto e Mezzo		XXX	Italian contemporary
L'Atelier de Joël Robuchon		XX	French contemporary
Ming Court		XXX	Cantonese
Pierre	NEW	XXXX	French contemporary
T'ang Court		XXXX	Cantonese
Tim's Kitchen		XXX	Cantonese



Bo Innovation		XXX	Fusion
Café Gray Deluxe	NEW	XX	European contemporary
Cépage		XXX	French contemporary
Chilli Fagara	NEW	X	Sichuan
Din Tai Fung (Causeway Bay)		X	Shanghaïnese
Din Tai Fung (Tsim Sha Tsui)		X	Shanghaïnese
Dynasty (Wan Chai)		XXX	Cantonese
Farm House		XX	Cantonese
Fook Lam Moon (Kowloon)		XXX	Cantonese
Fook Lam Moon (Wan Chai)		XXX	Cantonese
Forum		XX	Cantonese
Fu Ho (Tsim Sha Tsui)	NEW	XXX	Cantonese
Fung Lum		XX	Cantonese
Golden Leaf		XXX	Cantonese
Golden Valley		XXX	Cantonese and Sichuan
Hin Ho Curry (Shau Kei Wan)	NEW		Indian
Ho Hung Kee			Noodles and Congee
Hoi King Heen	NEW	XXX	Cantonese
Hong Zhou		XX	Hang Zhou
Hung's Delicacies			Chiu Chow
Island Tang		XXX	Cantonese

Kin's Kitchen			Cantonese
Lei Bistro	NEW		Chinese
Lei Garden (IFC)			Cantonese
Lei Garden (Kowloon Bay)			Cantonese
Lei Garden (Mong Kok)			Cantonese
Lei Garden (North Point)			Cantonese
Lei Garden (Sha Tin)			Cantonese
Lei Garden (Tsim Sha Tsui)			Cantonese
Lei Garden (Wan Chai)			Cantonese
Loaf On			Cantonese
Mandarin Grill + Bar			European contemporary
Mist	NEW		Japanese
Nanhai No.1	NEW		Chinese contemporary
One Dim Sum	NEW		Dim Sum
Petrus			French
Regal Palace			Cantonese
Shang Palace			Cantonese
Spoon by Alain Ducasse			French
Summer Palace			Cantonese
The Square			Cantonese
Tim Ho Wan (Mong Kok)			Dim Sum
Tim Ho Wan (Sham Shui Po)	NEW		Dim Sum
Wagyu Kaiseki Den			Japanese
Yan Toh Heen			Cantonese
Yat Tung Heen (Wan Chai)			Cantonese
Yè Shanghai (Kowloon)			Shanghainese
Yung Kee (Central)			Cantonese

Hong Kong : les Bib Gourmands



Bombay Dreams	NEW	XX	Indian
Café Siam		X	Thai
Casa Lisboa	NEW	XX	Portuguese
Che's		XX	Cantonese
Cheung Kee		X	Pekingese
Chuen Cheung Kui (Causeway Bay)	NEW	X	Hakkanese
Chuen Cheung Kui (Mong Kok)	NEW	X	Hakkanese
Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao (Kowloon Bay)			Chinese
Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao (TST)		X	Chinese
Crystal Jade La Mian Xiao Long Bao (Wan Chai)		X	Chinese
Da Ping Huo		X	Sichuan
Dong Lai Shun		XX	Chinese
Fofo by el Willy	NEW	X	Spanish (Tapas)
Fu Sing (Causeway Bay)	NEW	XX	Cantonese
Fu Sing (Wan Chai)		XX	Cantonese
Hin Ho Curry (Sai Wan Ho)	NEW		Indian
Jade Garden (Lockhart Road)		X	Cantonese
Kimberley Chinese Restaurant	NEW	XX	Chinese
Lin Heung Kui			Cantonese
Mak An Kee Noodle (Wing Kut Street)			Noodles
Olala (St. Francis Street)			Noodles
On Lot 10		X	French
Queen's Palace		XX	Chinese
Red Seasons (Lam Tei)	NEW	X	Cantonese
Sabah	NEW	X	Malaysian
Ser Wong Fun			Cantonese
She Wong Yee			Cantonese
Sun Kau Kee Noodle Shop	NEW		Noodles and Congee
Sun Yuen Hing Kee	NEW		Cantonese Roast Meats
Tai Wing Wah		X	Cantonese
Tai Woo (Causeway Bay)		XX	Cantonese
Tak Lung			Cantonese
Tak Yue	NEW		Cantonese
Tam's Yunnan Noodles (Sham Shui Po)	NEW		Noodles
Tasty (Happy Valley)		X	Noodles and Congee
Tasty (Hung Hom)			Noodles and Congee
Tasty (IFC)			Noodles and Congee
Tasty (Kowloon Bay)	NEW		Noodles and Congee

NEW
NEW
NEW
NEW

	Thai
	Dumplings
	Cantonese Roast Meats
	Shanghainese
	Cantonese Roast Meats
	Chinese
	Chinese

Macau : la selection 2011

MICHELIN STARS			
Nombre total de restaurants	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
38	5	3	1
Nombre de Bib Gourmands : 5 (menu à MOP 300 maximum)			
Nombre de cuisines représentées dans le guide : 14 Cantonese, Chinese, French, French contemporary, International, Italian, Japanese, Japanese Tempura, Macanese, Noodles & Congee, Portuguese, Shanghainese, Spanish, and Steakhouse.			

Macau : les tables étoilées



Robuchon a Galera



French contemporary



The Eight
Tim's Kitchen
Zi Yat Heen



Chinese
Cantonese
Cantonese



Aurora
Il Teatro
Jade Garden
Lei Garden
Wing Lei



Italian
Italian
Shanghainese
Cantonese
Cantonese

Macau : les Bib Gourmands



Luk Kei Noodle
Lung Wah Tea House
Noodle & Congee Corner
Oja Sopa De Fita Cheong Kei
Square Eight

NEW



Noodles and Congee
Cantonese
Noodles and Congee
Noodles and Congee
Chinese

Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 13 43