



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 31 août 2023

Taïroir et JL Studio sont récompensés de trois Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection 2023 du Guide MICHELIN Taïwan

- **Au total, cette nouvelle sélection comporte 44 restaurants Étoilés MICHELIN**
- **2 établissements sont promus au rang de trois Étoiles MICHELIN et 3 autres au rang de deux Étoiles MICHELIN, tandis que 7 adresses font leur entrée dans la famille des restaurants une Étoile MICHELIN**
- **2 nouvelles tables sont récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Taïwan 2023.

Ce millésime, qui comprend les restaurants Étoilés MICHELIN, les Bib Gourmand ainsi que les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, regroupe 321 adresses. Parmi elles, 148 se trouvent à Taipei, 64 à Taichung, 56 à Tainan, et enfin 53 à Kaohsiung.

Notre équipe d'inspection a sélectionné cette année pas moins de 44 restaurants Étoilés MICHELIN, une belle progression par rapport aux 38 tables récompensées l'an passé. Taïwan peut également s'enorgueillir de l'engagement de ses restaurateurs en faveur d'une gastronomie plus durable. En effet, deux nouveaux établissements décrochent l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à six le nombre d'établissements distingués pour leurs convictions environnementales.

« Le secteur de la restauration de Taïwan a dû faire face à bien des défis au cours des douze derniers mois et nous ne pouvons qu'applaudir la manière dont sa scène gastronomique a retrouvé toute sa vigueur. Elle peut pour cela s'appuyer sur l'ouverture de nombreux restaurants mais également sur la volonté de certains chefs déjà établis d'offrir une expérience culinaire plus sophistiquée. »



GUIDE MICHELIN

Notre sélection 2023 témoigne de cette incroyable expansion qui porte déjà ses fruits. Pour preuve, les restaurants **Tairroir** et **JL Studio**, qui décrochent trois Étoiles MICHELIN, illustrent à merveille le parcours qui a été celui de Taïwan au cours de l'année écoulée. », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Si les différentes villes de la sélection ont brillé par leur patrimoine culinaire unique, nos inspectrices et inspecteurs ont également constaté un essor du mouvement "de la ferme à la table". On remarque ainsi que les consommateurs et les professionnels accordent de plus en plus d'importance à l'utilisation d'ingrédients de qualité, produits localement. Cette quête en faveur d'une cuisine plus authentique se ressent notamment à travers l'engouement que suscitent les adresses distinguées de l'Étoile Verte MICHELIN, qui ouvrent la voie à une gastronomie plus durable. Portée par de jeunes et talentueux chefs taïwanais mais également par l'expérience offerte par les chefs étrangers installés sur l'île, la scène culinaire locale bénéficie d'un dynamisme unique. Il s'agit d'ailleurs d'un véritable atout qui contribue au charme et à la vitalité de cette destination. »

2 restaurants, dont un à Taipei et l'autre à Taichung, sont promus au rang de trois Étoiles MICHELIN

Pour la première fois depuis 2018, année de la première sélection du Guide MICHELIN Taïwan, 2 restaurants rejoignent la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN. Il s'agit de **Tairroir**, une adresse établie dans la capitale, qui propose une cuisine taïwanaise contemporaine, ainsi que de **JL Studio**. Dans cet établissement situé à Taichung, les convives peuvent déguster une cuisine singapourienne contemporaine des plus abouties. Il convient également de souligner que c'est la première fois que des restaurants de cuisine taïwanaise et singapourienne sont salués de trois Étoiles MICHELIN, récompense la plus prestigieuse décernée par le Guide MICHELIN.

Tairroir est dirigé par le chef Kai Ho, qui met depuis plus de deux décennies les cuisines taïwanaise et française à l'honneur. Dans le menu qu'il a imaginé pour cette adresse, il aborde la gastronomie locale avec ingéniosité et s'appuie notamment sur des techniques occidentales. On retrouve les saveurs typiques de Taïwan dans ses plats élaborés à partir d'ingrédients locaux et de saison, mais également dans les desserts qui mettent en avant le thé et les fruits taïwanais.



GUIDE MICHELIN

JL Studio est le restaurant du chef Jimmy Lim. En créant des plats élégants et parfaitement équilibrés, il rend hommage à ses racines de la plus belle manière qui soit. Complexes et sophistiquées, ses assiettes pleines de surprises ne manqueront pas de ravir les papilles des gourmets. Lim réinterprète les classiques de la gastronomie singapourienne en remettant en question les formes et les textures, et déjoue ainsi les attentes de ses convives.

Grâce à la promotion de **Taïrroir** et **JL Studio** qui rejoignent **Le Palais**, Taïwan compte à présent 3 restaurants triplement Étoilés MICHELIN.

À Taipei, 2 restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN tandis que 5 adresses décrochent leur première Étoile MICHELIN

2 restaurants précédemment récompensés d'une Étoile MICHELIN décrochent cette année une deuxième Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Molino de Urdániz**, où les chefs Govinda et Adrian entraînent leurs convives dans une poétique balade culinaire à travers les Pyrénées et le Pays Basque, et de **Mudan**. Le chef de cette adresse sublime chaque ingrédient en proposant des tempuras incroyablement délicates et croustillantes grâce à une pâte aérienne. Suite à la promotion de ces deux établissements, Taipei abrite à présent six restaurants deux Étoiles MICHELIN.

5 nouveaux restaurants récompensés d'une première Étoile MICHELIN portent à 28 le nombre d'adresses une Étoile MICHELIN à Taipei.

A Cut, de nouveau salué d'une Étoile MICHELIN suite à son changement d'adresse, est l'endroit idéal pour déguster des pièces de bœuf d'une qualité exceptionnelle, importées des États-Unis et d'Australie. Si vous ne savez pas quoi choisir, optez pour le plat signature de la maison, le steak « A Cut », un faux-filet merveilleusement tendre et persillé.

Ad Astra propose un menu dégustation de style omakase en 10 à 14 services. C'est toute la philosophie culinaire du Japon que le chef retranscrit à travers des assiettes empreintes de précision, qui mettent à l'honneur les meilleurs ingrédients asiatiques. Le *kamameshi*, qui marie techniques japonaises et européennes, est tout à fait remarquable.



GUIDE MICHELIN

Ban Bo est le seul nouveau restaurant une Étoile MICHELIN de cuisine taïwanaise contemporaine à Taipei. Son chef réinvente des amuse-bouches, des plats de banquets et autres spécialités bien connus des Taïwanais pour en proposer une version gastronomique.

INITA s'inspire des traditions italienne, nippone et taïwanaise pour surprendre ses convives. Les plats sont élaborés à partir d'ingrédients locaux, qui sont travaillés selon des techniques italiennes et sublimés par une touche japonaise.

ZEA est dirigé par le chef-proprétaire argentin Joaquin Elizondo Hourbeigt. Ce dernier propose un menu dégustation en 12 services qui met à l'honneur son héritage culturel et culinaire. On devine à travers cet hommage toute la passion et le dynamisme qui caractérisent la cuisine latino-américaine, mêlés à la délicatesse de la haute gastronomie.

Dans la capitale, 11 adresses rejoignent également la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN : **Cheng Jia, Chinese Cuisine**, et **Hosu** (cuisine taïwanaise ou taïwanaise contemporaine), **16 by Flo, Cha Cha Thé Cuisine, Clover, le beaujour**, et **Sens** (cuisine française contemporaine), **LA Vie by thomas bühner** (cuisine novatrice), **Sushi Touryuumon** (sushi), et **Xiang Se** (cuisine européenne contemporaine).

Au total, Taipei abrite 148 des restaurants sélectionnés, dont 35 établissements Étoilés MICHELIN, 45 Bib Gourmand et 68 adresses recommandées par le Guide MICHELIN.

1 nouveau restaurant une Étoile MICHELIN brille à Taichung

La promotion de **JL Studio** offre à Taichung son premier restaurant trois Étoiles MICHELIN. La ville compte également 5 tables une Étoile MICHELIN, dont **La Maison de Win** qui fait son entrée dans la sélection. Formés aux cuisines chinoise et européenne, les deux chefs à la tête de cette adresse proposent un menu dégustation qui s'inscrit dans les traditions taïwanaise, cantonaise et hakka et se distingue par l'utilisation de techniques et de dressages d'influence européenne.



GUIDE MICHELIN

Déjà récompensés d'une Étoile MICHELIN l'an passé, les restaurants **Fleur de Sel**, **Forchetta**, **Oretachi No Nikuya**, et **Sur-**, conservent leur distinction.

Les 6 restaurants Étoilés MICHELIN de Taichung sont rejoints par quatre adresses recommandées par le Guide MICHELIN : **FRenCHIE FRenCHIE** (cuisine française contemporaine), **Le Plein** (cuisine novatrice), **Rong Cuisine** (cuisine asiatique) et **Tu Pang** (cuisine européenne contemporaine).

Au total, Taichung compte 64 établissements dont 6 restaurants Étoilés MICHELIN, 31 Bib Gourmand et 27 tables recommandées par le Guide MICHELIN.

À Kaohsiung, 1 restaurant est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN et 1 autre décroche sa première Étoile MICHELIN

La ville de Kaohsiung, qui a rejoint l'an dernier la sélection de Taïwan, comporte également son lot de belles surprises. Ainsi, la promotion de **Liberté** lui offre sa première table deux Étoiles MICHELIN. Comme le suggère le nom de ce restaurant, sa jeune équipe s'affranchit des codes pour réinventer la gastronomie française en s'appuyant sur des produits et des techniques typiques du Japon. D'apparence simple, le menu dégustation proposé a séduit nos inspectrices et inspecteurs grâce à ses saveurs équilibrées et à un jeu de contrastes tout en harmonie.

Haili et son menu fixe élaboré à partir d'ingrédients locaux et japonais, qui met à l'honneur les cuisines japonaise et française, décroche une Étoile MICHELIN et rejoint ainsi **Sho** qui conserve cette distinction pour la deuxième année consécutive.

3 nouveaux restaurants sont recommandés par le Guide MICHELIN à Tainan, contre 6 à Kaohsiung

À Tainan, 3 restaurants rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Il s'agit de **Eastern Castle Noodles** (petits plats), **Plum Chang** (cuisine taïwanaise) et **The Temple-front Eatery** (cuisine taïwanaise), qui portent à 20 le nombre d'adresses sélectionnées dans cette catégorie à Tainan.

Non loin de là, Kaohsiung compte désormais 23 établissements recommandés par le Guide MICHELIN grâce aux 6 tables sélectionnées cette année : **Kuca Seafood** (poissons et fruits de mer), **MU**, **Temperature Studio** et **the FRONT HOUSE** (trois adresses proposant une cuisine novatrice), **Papillon** (cuisine française contemporaine), ainsi que **Xiantaosu** (cuisine végétarienne).



GUIDE MICHELIN

Au total, Tainan offre à la sélection 56 établissements, dont 36 Bib Gourmand et 20 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Avec un score presque identique, Kaohsiung l'enrichit de 53 adresses, parmi lesquelles 3 tables Étoilées MICHELIN, 27 Bib Gourmand et 23 établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

2 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences qui associent excellence culinaire et engagement écologique.

Les restaurants nouvellement récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN sont **Hosu**, dans la ville de Taipei, et **Thomas Chien**, situé à Kaohsiung. Tous deux font partie de la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Hosu propose une cuisine taïwanaise contemporaine. Son menu axé sur la nature s'articule autour de quatre thèmes : la montagne, la mer, la rivière et le pâturage. Il attire l'attention sur différentes questions environnementales telles que l'épuisement des ressources, la pollution et la durabilité. Outre le compostage des déchets qui sont réutilisés comme engrais naturels dans diverses exploitations, le restaurant participe également activement au mouvement éco-chef et organise des interventions pédagogiques dans les écoles.

En plus de maîtriser les techniques classiques de la cuisine française et de posséder une grande perspicacité culinaire, le chef-proprétaire **Thomas Chien** veille à limiter l'empreinte carbone des produits qu'il cuisine. En dînant dans son restaurant, les gourmets soutiennent les pêcheurs et petits producteurs locaux car le chef travaille en priorité des ingrédients en provenance de Kaohsiung et des alentours.

Ces deux adresses rejoignent les 4 Étoiles Vertes MICHELIN déjà décernées à Taïwan : **EMBERS**, **Little Tree Food (Da'an Road)**, **Mountain and Sea House**, et **Yangming Spring (Shilin)**, ce qui porte à 6 le nombre de restaurants distingués dans la sélection 2023.



GUIDE MICHELIN

Trois prix spéciaux MICHELIN décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Service

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Il est cette année décerné à **Viota Ho**, qui officie au restaurant **Tairroir**, tout juste récompensé de trois Étoiles MICHELIN.

Viota, qui bénéficie de plus de dix ans d'expérience dans le secteur de la restauration, est à la tête d'une équipe principalement féminine qui se démarque par son service attentif et chaleureux, mais également par son enthousiasme et son professionnalisme. Chaque membre de cette équipe communique merveilleusement les intentions et la passion du chef en offrant pour chaque plat des descriptions aussi précises que concises. À travers le service impeccable proposé chez Tairroir, les convives sont invités à vivre une incroyable expérience gastronomique à la découverte de la cuisine taïwanaise.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Le lauréat de ce prix est **Kevin Lu**, qui fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN **logy**.

Avec plus d'une décennie d'expérience dans le service du vin, Kevin s'est notamment illustré en remportant au fil des ans plusieurs concours de sommellerie. Il s'appuie sur ses grandes connaissances et sur son expertise pour créer des accords parfaits et ainsi sublimer les saveurs des plats en jonglant avec le vin et le sake.



GUIDE MICHELIN

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Ce prix revient cette année à **Steven Su**, le chef du restaurant nouvellement Étoilé MICHELIN **Ban Bo**.

Âgé de seulement 34 ans, Steven a déjà passé plus de 10 ans dans les cuisines de restaurants Étoilés MICHELIN. Son partenaire et lui ont décidé d'ouvrir Ban Bo pour faire connaître au monde entier la beauté de Taïwan.

La sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2023 est jointe à ce communiqué de presse. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans la région ainsi que dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Télécharger l'application du Guide MICHELIN





GUIDE MICHELIN

Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Site internet : <https://guide.michelin.com/tw/en>

Facebook : <https://www.facebook.com/MichelinGuideTaiwan>

YouTube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram : @MichelinGuide

Le Guide MICHELIN Taïwan 2023 en bref :

| | 2023 | Nouveauté | Promotion |
|--|------------|-----------|-----------|
| NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS | 321 | 57 | 5 |
| Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN | 3 | | 2 |
| Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN | 6 | | 3 |
| Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN | 35 | 7 | |
| Nombre total de Bib Gourmand | 139 | 26 | |
| Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 138 | 24 | |
| Nombre total d'Étoiles Vertes | 6 | 2 | |
| | 2023 | Nouveauté | Promotion |
| TAIPEI | 148 | 19 | 3 |
| Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN | 2 | | 1 |
| Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN | 5 | | 2 |

GUIDE MICHELIN

| | | | |
|---|-----------|----|--|
| Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN | 28 | 5 | |
| Nombre total de Bib Gourmand | 45 | 3 | |
| Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 68 | 11 | |
| Nombre total d'Étoiles Vertes | 5 | 1 | |

| | 2023 | Nouveauté | Promotion |
|---|-------------|------------------|------------------|
| TAICHUNG | 64 | 9 | 1 |
| Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN | 1 | | 1 |
| Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN | | | |
| Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN | 5 | 1 | |
| Nombre total de Bib Gourmand | 31 | 4 | |
| Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 27 | 4 | |
| Nombre total d'Étoiles Vertes | | | |

| | 2023 | Nouveauté | Promotion |
|---|-------------|------------------|------------------|
| TAINAN | 56 | 13 | |
| Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN | | | |
| Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN | | | |
| Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN | | | |
| Nombre total de Bib Gourmand | 36 | 10 | |

GUIDE MICHELIN

| | | | |
|---|-------------|------------------|------------------|
| Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 20 | 3 | |
| Nombre total d'Étoiles Vertes | | | |
| | 2023 | Nouveauté | Promotion |
| KAOHSIUNG | 53 | 16 | 1 |
| Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN | | | |
| Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN | 1 | | 1 |
| Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN | 2 | 1 | |
| Nombre total de Bib Gourmand | 27 | 9 | |
| Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 23 | 6 | |
| Nombre total d'Étoiles Vertes | 1 | 1 | |



GUIDE MICHELIN

PARTENAIRES OFFICIELS DE LA CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN

Supporting Principal
官方支持夥伴



Global Partner
全球合作夥伴



Global Partner
全球合作夥伴



Official Whisky Partner
官方威士忌合作夥伴



Official Cooking Oil Partner
官方食用油合作夥伴



Official Coffee Partner
官方咖啡合作夥伴



Official Water Partner
官方礦泉水合作夥伴



Preferred Premium Sauce Partner
首選優質醬油合作夥伴



Event Supporter
活動支持夥伴



Event Supporter
活動支持夥伴



TAIWAN 2023

LE GUIDE MICHELIN TAIWAN 2023

TAIPEI



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Le Palais | 頤宮 | Cuisine cantonaise |
| Tairroir PROMOTION | 態芮 | Cuisine taïwanaise contemporaine |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Style de cuisine |
|------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| L'Atelier de Joël Robuchon | 侯布雄 | Cuisine française contemporaine |
| logy | | Cuisine asiatique contemporaine |
| Molino de Urdániz PROMOTION | 渥達尼斯磨坊 | Cuisine espagnole contemporaine |
| Mudan PROMOTION | 牡丹 | Cuisine de tempura |
| RAW | | Cuisine novatrice |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|---|-----------------------------|----------------------------------|
| A Cut NOUVEAUTÉ | | Spécialités de viandes |
| Ad Astra NOUVEAUTÉ | | Cuisine européenne contemporaine |
| Ban Bo NOUVEAUTÉ | 斑泊 | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Danny's Steakhouse | 教父牛排 | Spécialités de viandes |
| de nuit | | Cuisine française contemporaine |
| Fujin Tree Taiwanese Cuisine & Champagne (Songshan) | 富錦樹台菜香檳 (松山) | Cuisine taïwanaise |
| Golden Formosa | 金蓬萊遵古台菜 | Cuisine taïwanaise |
| Holt | | Cuisine européenne contemporaine |
| Impromptu by Paul Lee | | Cuisine novatrice |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|-------------------------------|----------------|------------------------------------|
| INITA NOUVEAUTÉ | | Cuisine italienne contemporaine |
| Ken Anhe | 謙安和 | Cuisine japonaise |
| Kitcho | 吉兆割烹壽司 | Sushi |
| Longtail | | Cuisine novatrice |
| Ming Fu | 明福台菜海產 | Cuisine taïwanaise |
| Mipon | 米香 | Cuisine taïwanaise |
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Cuisine taïwanaise |
| Paris 1930 de Hideki Takayama | 巴黎廳 1930x 高山英紀 | Cuisine française contemporaine |
| Shin Yeh Taiwanese Signature | 欣葉 鐘菜 | Cuisine taïwanaise |
| Sushi Akira | 明壽司 | Sushi |
| Sushi Nomura | 鮨野村 | Sushi |
| Sushi Ryu | 鮨隆 | Sushi |
| Sushiyoshi | 壽司芳 | Cuisine japonaise |
| T+T | | Cuisine asiatique contemporaine |
| The Guest House | 請客樓 | Cuisine huaiyanaise et sichuanaise |
| Tien Hsiang Lo | 天香樓 | Cuisine de Hangzhou |
| Ya Ge | 雅閣 | Cuisine cantonaise |
| Yu Kapo | 彧割烹 | Cuisine japonaise |
| ZEA NOUVEAUTÉ | | Cuisine latino-américaine |

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| 16 by Flo NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| 44 SV | 南村 | Cuisine taïwanaise |
| 85TD | 捌伍添第 | Cuisine cantonaise |
| ANiMA | | Cuisine européenne contemporaine |
| Antico Forno | 老烤箱 | Cuisine italienne |
| Artbrosia | 雅意 | Cuisine italienne |
| Baho | 八和 | Barbecue |
| Bistro Le Jardin | 馨亞 | Cuisine française |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|---|----------------------|----------------------------------|
| CEO 1950 | 總裁藝文空間 | Cuisine européenne contemporaine |
| Cha Cha Thé Cuisine NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| Cheng Jia NOUVEAUTÉ | 承家 | Cuisine taïwanaise |
| Chinese Cuisine NOUVEAUTÉ | 雍翠庭 | Cuisine taiwanaise |
| Chope Chope Eatery | | Cuisine d'Asie du Sud-Est |
| Chuan Mu Yuan | 川畝園 | Spécialités de dim sum |
| Clover NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| Da-Wan | 大腕 | Barbecue |
| EMBERS | | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Ephernité | | Cuisine française contemporaine |
| Fresh & Aged | 美福乾式熟成牛排館 | Spécialités de viandes |
| Gi Yuan | 驥園川菜 | Cuisine sichuanaise |
| Hosu NOUVEAUTÉ | 好嶼 | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Iron Chef Teppanyaki | 鐵板教父 | Teppanyaki |
| Jarana | | Cuisine espagnole |
| LA Vie by thomas bühner NOUVEAUTÉ | 睿麗 | Cuisine novatrice |
| le beaujour NOUVEAUTÉ | 芄卓 | Cuisine française contemporaine |
| Lin's Vegetable Lamb Hotpot | 林家蔬菜羊肉爐 | Fondue chinoise |
| May Snow Hakka Food | 五月雪客家私房珍釀 | Cuisine Hakka |
| Mochi Baby | 麻糬寶寶 | Street food |
| Muji Beef Noodles | 穆記牛肉麵 | Spécialités de nouilles |
| Mume | | Cuisine européenne contemporaine |
| My Humble House | 寒舍食譜 | Cuisine cantonaise |
| N°168 Prime Steakhouse (Zhongshan) | N°168 Prime 牛排館 (中山) | Spécialités de viandes |
| Orchid | 蘭 | Cuisine moderne |
| Page | 頁小館 | Cuisine internationale |
| PASTi | | Cuisine italienne |
| Peng Lai | 蓬萊 | Cuisine taïwanaise |
| Really Good Seafood | 真的好海鮮 | Poissons et fruits de mer |

GUIDE MICHELIN

| | | |
|--|-------------|----------------------------------|
| Robin's Teppanyaki | Robin's 鐵板燒 | Teppanyaki |
| Sasa | 笹鮨 | Sushi |
| Sens NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| Shan Chiu | 山秋 | Cuisine japonaise |
| Shan Nay Chicken | 山內雞肉 | Street food |
| Shin Yeh Taiwanese Cuisine | 欣葉台菜 (創始店) | Cuisine taïwanaise |
| Shing-Peng-Lai | 興蓬菜台菜 | Cuisine taïwanaise |
| Silks House | 晶華軒 | Cuisine cantonaise |
| Sinchao Rice Shoppe | 心潮飯店 | Cuisine taïwanaise |
| Sushi Masuda | 鮨増田 | Sushi |
| Sushi Nanami by Masa Ishibashi | 鮨七海 | Sushi |
| Sushi Touryuumon NOUVEAUTÉ | 鮨天本 登龍門 | Sushi |
| Tajimaya Shabu Shabu | 但馬家涮涮鍋 (本館) | Shabu-shabu |
| Tao Luan Ting Roast Peking Duck Palace | 北平陶然亭 | Cuisine pékinoise |
| Thai & Thai | | Cuisine thaïlandaise |
| The Dragon | 辰園 | Cuisine cantonaise |
| The Tavernist | | Cuisine européenne contemporaine |
| The Ukai | | Teppanyaki |
| Toh-A' | 桌藏 | Cuisine novatrice |
| Tsuki Yo Iwa | 月夜岩 | Cuisine japonaise |
| Tutto Bello | | Cuisine italienne contemporaine |
| Uke | 釜 | Cuisine japonaise |
| Uosho | 魚庄 | Cuisine japonaise |
| Vanne Yakiniku | 梵燒肉 | Barbecue |
| Wamaki | 和蔴炭火割烹 | Cuisine japonaise |
| Xiang Se NOUVEAUTÉ | 香色 | Cuisine européenne contemporaine |
| Yangming Spring (Shilin) | 陽明春天 (士林) | Cuisine végétarienne |
| Yu Shan Ge | 鈺善閣 | Cuisine végétarienne |
| Yuan Huan Pien Oyster Egg Omelette | 圓環邊蚵仔煎 | Street food |
| Yuu | | Cuisine japonaise |
| Zan | 讚 | Teppanyaki |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| EMBERS | | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Hosu NOUVEAUTÉ | 好嶼 | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Little Tree Food (Da'an Road) | 小小樹食 (大安路) | Cuisine végétarienne |
| Mountain and Sea House | 山海樓 | Cuisine taïwanaise |
| Yangming Spring (Shilin) | 陽明春天 (士林) | Cuisine végétarienne |

TAICHUNG



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|
| JL Studio PROMOTION | | Cuisine singapourienne contemporaine |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Style de cuisine |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Fleur de Sel | 鹽之華 | Cuisine française contemporaine |
| Forchetta | | Cuisine européenne contemporaine |
| La Maison de Win NOUVEAUTÉ | 文公館 | Cuisine taïwanaise contemporaine |
| Oretachi No Nikuya | 俺達の肉屋 | Barbecue |
| Sur- | 澀 | Cuisine taïwanaise contemporaine |

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Abura Yakiniku | 脂·板前炭火燒肉 | Barbecue |
| Chien Wei Seafood | 千味海鮮 | Cuisine taïwanaise |
| Chilliesine (West) | 淇里思 (西區) | Cuisine indienne |
| FReNCHIE FReNCHIE NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| Hibiki Seafood | 響海鮮 | Cuisine taïwanaise |
| Inflorescence | 飛花落院 | Cuisine japonaise |
| Isagi | 潔 | Cuisine japonaise |
| KR Prime Steak | | Spécialités de viandes |
| L'Atelier par Yao | | Cuisine française contemporaine |
| Le Plein NOUVEAUTÉ | 滿堂 | Cuisine novatrice |
| Maenam | 湄南河 | Cuisine thaïlandaise |
| Master of Mushroom (Xinshe) | 菇神 (新社) | Cuisine taïwanaise |
| MeatGQ | 橡木炙烤牛排館 | Spécialités de viandes |
| Meidz Seafood | 梅子 | Poissons et fruits de mer |
| Min Shin | 銘心 | Sushi |
| Mori Teppanyaki | 森鐵板燒 | Teppanyaki |
| Orient Dragon | 東方龍 | Cuisine taïwanaise |
| PI | | Cuisine européenne contemporaine |
| Rong Cuisine NOUVEAUTÉ | 豬肉榮小料理 | Cuisine asiatique |
| Shan Shin | 膳馨 | Cuisine taïwanaise |
| Torien Yakitori | 鳥苑 | Cuisine japonaise |
| Tu Pang NOUVEAUTÉ | 地坊 | Cuisine européenne contemporaine |
| Wen Tao | 溫叨 | Cuisine taïwanaise |
| Yet Sen Mansion | 中山招待所 | Cuisine française contemporaine |
| Ying Tsai Ta Mien Keng | 英才大麵焿 | Spécialités de nouilles |
| Yu Yue Lou | 与玥樓 | Cuisine cantonaise |
| Yuan | 元 | Cuisine taïwanaise contemporaine |

TAINAN
RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|---|-----------------------------|----------------------------------|
| A Cun Beef Soup (Baoan Road) | 阿村牛肉湯 (保安路) | Small eats |
| A-Yu Beef Shabu Shabu (Kunlun Road) | 阿裕牛肉 (崑崙路) | Fondue chinoise |
| Bistro Alley | 饕弄杯 | Cuisine européenne contemporaine |
| Ching Hua Milkfish | 京華虱目魚 | Small eats |
| Como En Casa Gourmet | 橄欖家 | Cuisine espagnole |
| Di Yi Ding | 帝一鏞 | Poissons et fruits de mer |
| Eastern Castle Noodles NOUVEAUTÉ | 城邊真味炒鱔魚專家 | Small eats |
| Feng No Seafood | 豐之海鮮漁府 | Poissons et fruits de mer |
| Good Hunan Cuisine | 有你真好 湘菜沙龍 | Cuisine du Hunan |
| Gyu Go Zou | 牛五藏 | Fondue chinoise |
| Hsin Hsin | 欣欣餐廳 | Cuisine taïwanaise |
| Jin Xia | 錦霞樓 | Cuisine taïwanaise |
| Kanshi | 甘旨 | Cuisine japonaise |
| Lao Tseng Lamb | 老曾羊肉 | Small eats |
| Pankoko | 咩肉舖 | Barbecue |
| Plum Chang NOUVEAUTÉ | 揚梅吐氣 | Cuisine taïwanaise |
| Principe | 原則 | Cuisine française contemporaine |
| The Temple-front Eatery NOUVEAUTÉ | 沙淘宮廟海產 | Cuisine taïwanaise |
| Wang Jia Smoked Lamb | 王家燻羊肉 | Cuisine taïwanaise |
| Zai Fa Hao | 再發號 | Small eats |

KAOHSIUNG



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|-----------------|
| Liberté PROMOTION | | Cuisine moderne |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------------|
| Haili NOUVEAUTÉ | | Cuisine moderne |
| Sho | 承 | Cuisine japonaise |

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Style de cuisine |
|--------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| Ça marche | 薩瑪法國小館 | Cuisine européenne contemporaine |
| Capstone Steakhouse | | Spécialités de viandes |
| Chang Sheng 29 | 長生 29 | Cuisine taïwanaise |
| Crab's House | 蟳之屋 | Poissons et fruits de mer |
| Duck Zhen | 鴨肉珍 | Small eats |
| Fu Yuan | 福園 | Cuisine taïwanaise |
| Good Crab House | 好蟳屋 | Poissons et fruits de mer |
| Hai Guang | 海光俱樂部中餐廳 | Jiangzhe |
| Hung Tao Shanghainese Dumpling | 紅陶上海湯包 | Spécialités de dim sum |
| Kuca Seafood NOUVEAUTÉ | 古家海鮮 | Poissons et fruits de mer |
| Majesty | 美享地 | Cuisine novatrice |
| Marc L ³ | | Cuisine européenne contemporaine |
| MU NOUVEAUTÉ | 沐 | Cuisine novatrice |
| Nibbon | | Cuisine européenne contemporaine |
| Opus One Yin Yue | 弄盞欣悅 | Cuisine européenne contemporaine |
| Papillon NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |
| Tainan Wang | 台南旺 | Cuisine taïwanaise |



GUIDE MICHELIN

| | | |
|--|-------|---------------------------------|
| Temperature Studio NOUVEAUTÉ | 溫度劑 | Cuisine novatrice |
| the FRONT HOUSE NOUVEAUTÉ | 方蔴 | Cuisine novatrice |
| Thomas Chien | | Cuisine française contemporaine |
| Ukai-tei | | Teppanyaki |
| White Gourd and Fat Person | 冬瓜與胖子 | Cuisine taïwanaise |
| Xiantaosu NOUVEAUTÉ | 仙桃素 | Cuisine végétarienne |



| Nom du restaurant (anglais) | Nom du restaurant (chinois) | Type de cuisine |
|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Thomas Chien NOUVEAUTÉ | | Cuisine française contemporaine |

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris