



COMMUNIQUE DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 6 octobre 2020

Le guide MICHELIN Kyoto Osaka + Okayama 2021 est dévoilé

- **20 nouveaux restaurants étoilés à Kyoto et Osaka**
- **Okayama rejoint brillamment la famille des guides MICHELIN avec 20 restaurants étoilés**
- **L'étoile verte MICHELIN fait ses débuts au Japon**

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle édition du guide MICHELIN Kyoto Osaka 2021 qui s'enrichit cette année d'une toute nouvelle sélection de restaurants pour la préfecture d'Okayama.

Au total, 216 restaurants à Kyoto, 207 à Osaka et 193 à Okayama composent une sélection d'une très grande richesse qui comprend un large éventail de types de cuisines représentés par exemple par des restaurants indiens, coréens, ou encore italiens, des établissements spécialisés dans la préparation des anguilles ou du fugu, ou encore des adresses dont le sukiyaki - fondue japonaise - ou le tonkatsu sont les spécialités.

20 nouveaux restaurants 1 Etoile à Kyoto et Osaka

La 12e édition du guide MICHELIN Kyoto et Osaka s'est enrichie encore cette année de nouveaux restaurants. En effet, 13 nouveaux établissements ont reçu une première Etoile à Kyoto et 7 à Osaka.

« Une fois de plus, c'est un vrai plaisir que de dévoiler une nouvelle sélection de restaurants pour Kyoto, ville où vit l'âme de la cuisine traditionnelle japonaise, ainsi que pour Osaka, où un véritable melting-pot de cultures culinaires favorise un riche paysage gastronomique. Chaque année, et celle-ci ne fait pas exception, Kyoto et Osaka ne manquent jamais de nous montrer l'excellence gastronomique qui les caractérise. Pouvant compter sur de nombreux chefs de talent, ces deux villes figurent clairement parmi les destinations gastronomiques de premier plan » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

À Kyoto, parmi les 13 restaurants nouvellement distingués, **Ichijoji Norihide**, **Gion Kajisho**, **Sanso Kyoyamato**, **Shimogamo Saryo**, **Noguchi Tsunagu** et **Yuyu** proposent une cuisine japonaise raffinée tandis que le restaurant **TAKAYAMA** invite à découvrir des saveurs italiennes, et **Velrosier** et **Kyo Seika** des spécialités chinoises. Deux restaurants ont également été salués pour leur cuisine contemporaine de haute volée - **CAINOYA** et **Lurra°**-, et une autre adresse est spécialisée dans les sushis : **Sushi Hayashi**. Enfin, le restaurant **Torisaki** a fait du yakitori sa spécialité.

À Osaka, ce sont 2 restaurants français qui figurent parmi les nouveaux étoilés - **Idéal Bistro** et **La Bécasse** -, un italien - **La Lucciola** -, et 3 japonais : **Sumibi Kappo Ishii**, **Higashichaya Nakamura** et **Yugen**. Enfin le restaurant de sushi **Sushi Yuden** reçoit lui aussi une première Etoile dans cette édition 2021.

Avec ces nouveaux ajouts, le nombre total de restaurants étoilés est passé à 110 à Kyoto, avec 7 restaurants qui conservent leurs trois Etoiles, 19 restaurants deux Etoiles et 84 restaurants une Etoile. À Osaka, on compte 3 restaurants triplement étoilés, 12 restaurants deux Etoiles et 81 restaurants une Etoile, soit un total de 96 restaurants étoilés.

Au-delà du nombre impressionnant d'établissements distingués par les inspecteurs du guide MICHELIN, Kyoto brille notamment par l'excellence constante de ses restaurants. En effet, deux des 7 établissements trois Etoiles - **Kikunoi Honten** et **Hyotei** – ont reçu la plus haute distinction du Guide MICHELIN pour la 12ème année consécutive.

La riche diversité de la scène gastronomique de Kyoto et d'Osaka se reflète également dans la sélection Bib Gourmand qui comprend quelques 106 établissements à Kyoto, dont 22 nouvelles adresses, et 111 à Osaka, dont 23 nouveaux établissements. La sélection Bib Gourmand offre un large choix de cuisines et parmi les 26 types de cuisine que l'on retrouve, figurent des izakayas, des adresses spécialisées dans les nouilles soba, les yakitori, les ramen ou encore des établissements italiens, espagnols, chinois ou français.

193 restaurants, dont deux 2 Etoiles, rejoignent directement la sélection du guide MICHELIN pour Okayama

Pour la première fois, la préfecture d'Okayama a été explorée par nos inspecteurs MICHELIN. Impressionnés par le très haut potentiel gastronomique du territoire qu'ils ont pu apprécier au cours de leurs recherches, ils ont directement attribué deux Etoiles à deux restaurants. **Kuikiri Ryori Happo** (cuisine japonaise) est un restaurant qui propose une excellente cuisine kappo dans la ville d'Okayama. L'utilisation du varech combinée à des ingrédients soigneusement sélectionnés donnent naissance à des assiettes d'une très grande finesse. **Sushi En** utilise principalement des poissons de la mer intérieure de Seto, qui sublimés par le savoir-faire du chef et de ses équipes, sont à la base de sushis particulièrement savoureux.

Parmi les 18 restaurants qui ont reçu une première Etoile, on compte 10 restaurants spécialisés dans la cuisine japonaise - **Aoi, Ajisobo Mugi, Oryori Sugi, Kaiseki Shoichiro, Shoun, Honami, Rakushunsai Sato, Kurashiki Ichie, Bricole**, et **Yamazato** -, 3 spécialisés dans la confection de sushi - **Uosho, Matsuzushi**, et **Yamamoto** -, 3 restaurants italiens - **Essere, Kashirajima Restaurant Cucina Terada**, et **Acca** -, 1 restaurant chinois - **Hasunomi** - et 1 restaurant français - **Lionni**.

Avec 28 restaurants distingués d'un Bib Gourmand et 145 ayant reçu une Assiette MICHELIN, la sélection du guide MICHELIN pour Okayama ne compte pas moins de 193 restaurants.

La nouvelle étoile verte MICHELIN met en lumière les engagements ambitieux de 15 restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie durable

Cette année, Michelin met en lumière les efforts de restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable. En effet, outre l'évaluation d'un établissement sur la base de critères gastronomiques qui portent sur le contenu des assiettes, nos inspecteurs prennent également en considération l'ensemble de l'écosystème d'un restaurant et recueillent des informations sur les pratiques des chefs ainsi que sur leur philosophie en matière de gastronomie durable.

« Afin de promouvoir les pratiques les plus innovantes et de mettre en avant les établissements modèles qui s'engagent activement et contribuent à sensibiliser à l'importance des questions

environnementales, nous avons introduit, et pour la première fois au Japon, une nouvelle distinction : l'« étoile verte MICHELIN », explique Gwendal Poullennec.

Complémentaire d'une distinction culinaire, l'« étoile verte MICHELIN » a été décernée à 15 restaurants sélectionnés (5 à Kyoto, 2 à Osaka et 8 à Okayama), soulignant ainsi les initiatives inspirantes et vertueuses de ces établissements.



La sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka + Okayama 2021 en un coup d'œil :

- A Kyoto :

7 restaurants trois Etoiles ;

19 restaurants deux Etoiles ;

84 restaurants une Etoile (dont 13 nouveaux) ;

106 restaurants Bib Gourmand (dont 22 nouveaux) ;

5 restaurants étoile verte MICHELIN.

- À Osaka :

3 restaurants trois Etoiles ;

12 restaurants deux Etoiles ;

81 restaurants une Etoile (dont 7 nouveaux) ;

111 restaurants Bib Gourmand (dont 23 nouveaux) ;

2 restaurants étoile verte MICHELIN.

- À Okayama :

2 restaurants deux Etoiles ;

18 restaurants une Etoile ;

28 restaurants Bib Gourmand ;

145 restaurants Assiette MICHELIN ;

8 restaurants étoile verte MICHELIN.

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 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com).

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