

Boulogne-Billancourt, le 19 novembre 2020

Une nouvelle sélection de restaurants dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Séoul qui célèbre son cinquième anniversaire

Officiellement publiée le 19 novembre, l'édition 2021 du Guide MICHELIN Séoul met à l'honneur 179 établissements au total dont 2 restaurants Trois Etoiles, 7 Deux Etoiles, 23 Une Etoile, 60 Bib Gourmand et 86 Assiettes MICHELIN. Un établissement s'est vu attribuer sa première étoile, et trois autres, qui figuraient précédemment dans la sélection Assiettes MICHELIN, ont été promus restaurants Une Etoile.

“Nous célébrons aujourd'hui le cinquième anniversaire du Guide MICHELIN Séoul. C'est aussi l'occasion de féliciter pour leur détermination et leur résilience les chefs qui ont donné le meilleur d'eux-mêmes au quotidien, même face à cette crise éprouvante. Leur engagement nous a impressionné sur tous les plans. Nos inspecteurs ont été ravis d'apprécier le talent et la générosité des chefs et de leurs équipes lorsque les restaurants ont pu rouvrir”, a déclaré Gwendal Poullennec. “Nous sommes heureux d'annoncer que nous avons enrichi notre sélection de nouvelles découvertes. Malgré cette crise mondiale sans précédent, couplée à la pression économique, aux réductions temporaires d'activité et aux fermetures, nombre de restaurants ont continué de jouer leur rôle en préservant le dynamisme de la scène culinaire séoulienne et en proposant des expériences d'exception aux gourmets.”

C'est en 2020, à l'aube de la crise liée à la pandémie de coronavirus, qu'a été préparée l'édition 2021 du Guide MICHELIN Séoul. En dépit du contexte sanitaire, de nouvelles trouvailles de nos inspecteurs ont fait leur entrée dans la sélection 2021, aux côtés de restaurants récemment étoilés. Cette sélection compte au total le même nombre de restaurants qu'en 2020, mais un plus grand nombre d'établissements étoilés.

Trois Assiettes MICHELIN deviennent des restaurants Une Etoile et un restaurant gagne sa première étoile

Dans l'édition 2021, **GAON** conserve ses trois étoiles MICHELIN. Dans un cadre paisible et élégant, le **chef Kim Byong-Jin** propose une interprétation unique des plats traditionnels coréens préparés avec des produits authentiques, qui s'inscrit naturellement dans la cuisine typique de l'établissement. Le restaurant **La Yeon** conserve lui aussi ses trois étoiles MICHELIN, grâce à l'attention portée au détail, qui se retrouve aussi bien dans la finesse de la vaisselle que dans le service soigné. Cette cuisine contemporaine, orchestrée par le **chef Kim Seong-il**, est portée à un autre niveau grâce à des remarquables accords mets et vins.

Récompensé cette année d'une première étoile MICHELIN, le restaurant **7th Door** propose les plats ambitieux aux saveurs intenses du **chef Kim Dae-chun**. Sa cuisine coréenne moderne constitue une porte d'entrée gastronomique vers les sept saveurs culinaires – les cinq premières sont les saveurs primaires, la sixième est celle de la maturation et la fermentation, et la septième prend forme dans la sensibilité culinaire du chef.

Trois établissements, figurant précédemment dans la sélection Assiettes MICHELIN, ont été promus restaurants Une Etoile. Situé au 26^e étage de L'Escape Hotel, **L'Amant Secret** offre un espace intimiste au style parisien. Ayant parfait ses talents culinaires aux États-Unis, le **chef Son Jong-won** s'attache à façonner un style qu'il qualifie de "cuisine occidentale à la coréenne" donnant lieu à des créations à la fois originales et familières, respectueuses de la symbiose entre le producteur et les produits, et entre la cuisine et le client. Dans une ruelle du quartier cossu de Cheongdam-dong, le restaurant **Muni**, dirigé par le talentueux et passionné **chef Kim Dong-wook**, qui a étudié au Japon et est certifié saké sommelier, propose aux gourmets une cuisine japonaise préparée dans le respect des traditions. Chez **Mitou**, les gourmets feront la connaissance de **Kim Bo-mi et Kwon Young-woon**, des chefs chaleureux et avenants qui s'attachent à proposer à leurs clients un menu *omakase* authentique évoluant au rythme des saisons et selon la fraîcheur des produits.

Deux restaurants obtiennent une étoile verte MICHELIN

Cette année, le Guide MICHELIN inaugure une nouvelle distinction – l'étoile verte MICHELIN – qui salue les efforts des acteurs à l'avant-garde mettant en œuvre des pratiques gastronomiques durables, et qui contribue à sensibiliser chacun à leur vision. Deux établissements de Séoul se voient décerner cette étoile verte pour la première fois.

Le menu du **Hwanggeum Kongbat** est composé de produits locaux d'une extrême fraîcheur : haricots et bœuf de la montagne de Sobaeksan, porc de l'île de Jeju, poissons pêchés au large de l'île d'Ikki à Tongyeong, etc. L'équipe en cuisine travaille directement avec les producteurs, prépare quotidiennement du tofu et du kimchi, et expédie les restes de purée de soja aux fermes, qui s'en servent de fourrage.

Le restaurant **A Flower Blossom on the Rice** se procure 95 % de ses produits directement auprès de fermes certifiées biologiques, biodynamiques, respectueuses de l'environnement et du bien-être animal, et reconnues pour leur agriculture sans pesticide et leur procédé de transformation biologique. De plus, à travers sa propre structure agricole, le restaurant s'attache à faire connaître des produits respectueux de l'environnement, tels que le riz biologique du village de Bongha, dans la province du Gyeongsang du Nord, ou la pâte de soja traditionnelle et la sauce soja à base de soja de Geochang, dans la province du Gyeongsang du Sud.

La sélection Bib Gourmand de l'édition 2021 compte 60 restaurants (dont quatre nouveaux) présentant un très bon rapport qualité-prix.

Deux Prix spéciaux remis à l'occasion de la Cérémonie des Étoiles Michelin 2021 à Séoul

La Cérémonie des Étoiles Michelin a également été l'occasion d'annoncer l'arrivée à Séoul de deux prix spéciaux, pour la première fois : le prix MICHELIN du jeune chef et le prix MICHELIN du mentorat. Ces trophées visent à récompenser le professionnalisme et l'engagement dont les talents du domaine culinaire font preuve pour satisfaire les besoins des clients.

Prix MICHELIN 2021 du jeune chef :

Le **chef Joseph Lidgerwood**, né en Tasmanie en 1988, est aux fourneaux du restaurant **EVETT** depuis 2018. Cet établissement a obtenu sa première étoile en 2020 pour son menu créatif. Jeune et dynamique, ce chef qui a travaillé à Londres et à Hong Kong, a été immédiatement fasciné par la riche palette de produits qu'il a trouvée en Corée du Sud. **Joseph Lidgerwood** s'engage à "transformer le familier en insolite" et à faire découvrir à tous, même aux gourmets locaux, des nouveautés culinaires.

Prix MICHELIN 2021 du mentorat :

Passionnée et expérimentée, le **chef Cho Hee-sook**, réputée pour être “la marraine de la cuisine coréenne”, a fait ses armes au sein d'établissements prestigieux tels que le Grand InterContinental Seoul et l'Hotel Shilla La Yeon, et a dirigé la cuisine de l'ambassade sud-coréenne aux États-Unis. Dans son restaurant, **Hansikgonggan**, elle interprète les saveurs traditionnelles dans un style contemporain qui ravira les clients modernes. Elle est attachée à passer le flambeau à la nouvelle génération de chefs, et partage ses connaissances dans des établissements d'enseignement supérieur tels que des universités.

Sélection 2021 du Guide MICHELIN Séoul

- 2 restaurants 3 Etoiles
- 7 restaurants 2 Etoiles
- 23 restaurants 1 Etoile (1 nouveau, 4 promus)
- 60 restaurants Bib Gourmand (4 nouveaux)
- 86 restaurants Assiette Michelin (17 nouveaux)

Vous trouverez en pièce jointe la liste complète des restaurants étoilés sélectionnés dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Séoul.

Pour en savoir plus, veuillez vous rendre sur le site internet officiel du Guide Michelin :

<https://guide.michelin.com/kr/en>

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

