

Séoul, 08 novembre 2017

## JUNGSIK ET KOJIMA-SUSHI OBTIENNENT DEUX ÉTOILES DANS LA SECONDE ÉDITION DU GUIDE MICHELIN SÉOUL 2018



Michelin dévoile aujourd'hui la seconde sélection du guide MICHELIN Séoul 2018, qui compte au total 175 restaurants à travers la ville.

« *Nous sommes heureux d'annoncer l'enrichissement de notre sélection avec l'arrivée de nouveaux restaurants qui mettent en lumière le dynamisme de la scène culinaire locale à Séoul* », commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Dans cette nouvelle sélection, les restaurants **Ga On** et **La Yeon** sont distingués de trois étoiles, une récompense obtenue l'année dernière dans la toute première édition du guide MICHELIN Séoul.

Deux nouveaux restaurants reçoivent deux étoiles : **Jungsik**, où le chef renommé Yim Jung-sik, qui possède également des restaurants à New York, propose une cuisine coréenne innovante et singulière. Tirant son inspiration de ce sa culture de la cuisine locale - kimbap, bibimbap, gujeolpan et bossam - il crée des plats inattendus et étonnamment évocateurs et authentiques. Également récompensé de deux étoiles, le restaurant **Kojima-Sushi** propose l'une des cuisines japonaises les plus raffinées de Séoul. Le chef y démontre ses compétences techniques ainsi que sa maîtrise de l'art des sushis.

Le guide MICHELIN Séoul 2018 compte au total 18 restaurants une étoile, dont 4 nouveaux. **Exquisine** est un restaurant où la créativité du chef Jang Kyung-won est inspirée par ses connaissances des ingrédients locaux et sa compréhension de l'équilibre entre chaque composant, et apporte des saveurs qui reflètent sa signature unique. Le restaurant propose un menu fixe pour le déjeuner et le dîner qui change régulièrement selon la disponibilité des ingrédients. Les herbes fraîches proviennent du jardin du restaurant.

**Dosa** décroche également une étoile : le chef Back Seung-wook sert une cuisine moderne et créative qui rend hommage à ses racines coréennes. La cuisine ouverte, qui offre une vue imprenable sur les chefs en action, rend l'expérience gastronomique encore plus agréable.

**Joo Ok**, un bistro de style coréen dirigé par le chef Shin Chang-ho qui a bâti sa carrière à Nobu Miami, obtient une étoile. Ses interprétations inventives des ingrédients, associées à des dressages maîtrisés dans l'assiette, sont un véritable plaisir pour les yeux.

Enfin, **Table for Four** décroche sa première étoile. Le chef Kim Sung Woon y sert une cuisine européenne et change le menu basé sur les fruits de mer en fonction des saisons, avec une excellente présentation.

48 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand dans la nouvelle sélection du guide MICHELIN Séoul 2018. Parmi eux, 17 sont nouveaux, et chacun reflète la diversité de la cuisine locale que les inspecteurs ont eu le plaisir de découvrir en se promenant dans les rues de Séoul. Le Bib Gourmand est décerné par les inspecteurs aux établissements qui proposent un menu de qualité pour moins de 35,000 KRW.

La sélection complète du guide MICHELIN Séoul 2018 est disponible en ligne sur [www.guide.michelin.co.kr](http://www.guide.michelin.co.kr). Cette sélection inclut :

- ✓ 2 restaurants trois étoiles
- ✓ 4 restaurants deux étoiles, dont 2 sont nouveaux
- ✓ 18 restaurants une étoile, dont 4 sont nouveaux

- ✓ 48 restaurants Bib Gourmand, dont 17 sont nouveaux

### **A propos du guide MICHELIN**

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels dans les 28 pays qu'il couvre. Il présente la gastronomie à travers le monde et met en avant le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs émergents. En créant de la valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il décerne chaque année, le guide MICHELIN contribue au prestige de la gastronomie locale, en rendant les villes et les pays plus attractifs pour les touristes. Par sa méthode de sélection rigoureuse et ses grandes connaissances du secteur hôtelier, le guide MICHELIN apporte aux clients une expertise unique pour leur offrir un service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles en versions imprimées et numériques, sur le Web et sur de nombreux supports mobiles proposant une navigation adaptée à chaque usage et un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à aider des millions de voyageurs à vivre une expérience unique dans leurs déplacements.

#### **Contact presse :**

Samuelle DOROL

Tél : +33 (0)1 45 66 22 22

E-mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)