

Kyoto, le 7 novembre 2017

IIDA et HAJIME obtiennent trois étoiles dans le guide MICHELIN Kyoto & Osaka 2018



Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection de son guide MICHELIN Kyoto & Osaka 2018, qui référence 412 restaurants et 86 hôtels et ryokans situés à Kyoto et Osaka.

« L'élégante cité ancienne de Kyoto et la ville culinaire animée d'Osaka ont chacune leur charme et attirent toutes les deux beaucoup de touristes étrangers. Elles sont également chères au cœur des Japonais. Je suis ravi de partager les découvertes de nos inspecteurs avec nos lecteurs » commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN.

Douze restaurants ont reçu trois étoiles, parmi lesquels deux nouveaux : **IIDA**, à Kyoto, dont le chef et propriétaire propose une cuisine japonaise et renouvelle sa carte chaque mois, et **Hajime** où le chef Hajime YONEDA a imaginé une cuisine particulièrement inventive, articulant la carte autour des thèmes la terre, l'espace et la nature.

Au total, le guide MICHELIN Kyoto & Osaka 2018 sélectionne 40 restaurants deux étoiles : 23 adresses se situent à Kyoto et 17 à Osaka.

Le guide MICHELIN Kyoto & Osaka compte également 139 établissements une étoile, dont 25 nouvellement étoilés. Parmi ceux-ci, 12 se trouvent à Kyoto et 13 à Osaka.

La sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka inclut par ailleurs 221 restaurants Bib Gourmand, dont 34 sont distingués pour la première fois – 18 à Kyoto et 16 à Osaka. Le Bib Gourmand est décerné aux établissements offrant une cuisine de qualité pour un maximum de 5 000 yens. Il reflète également une tendance durable à proposer une offre de restauration à des prix concurrentiels, moins structurée et parfois plus conviviale.

Le guide MICHELIN sera mis en vente dès le vendredi 10 novembre. Le guide MICHELIN Kyoto & Osaka 2018 comprend :

- ✓ 12 restaurants trois étoiles (8 à Kyoto, 4 à Osaka), dont deux nouveaux ;
- ✓ 40 restaurants deux étoiles (23 à Kyoto, 17 à Osaka) et 1 ryokan (à Kyoto) ;
- ✓ 139 restaurants une étoile (64 à Kyoto, 75 à Osaka) et 2 ryokans (à Kyoto), dont 25 nouveaux (12 à Kyoto, 13 à Osaka) ;
- ✓ 221 restaurants Bib Gourmand (90 à Kyoto, 131 à Osaka), dont 34 nouveaux (18 à Kyoto, 16 à Osaka).

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 28 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique.

Avec nous à Kyoto et Osaka



Contact presse :

Samuelle DOROL

Tél. : +33 (0)1 45 66 22 22

samuelle.dorol@michelin.com