

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 29 novembre 2016

LE GUIDE MICHELIN TOKYO FÊTE SON 10^{ème} ANNIVERSAIRE !

Dans l'édition 2017, 542 restaurants et 43 établissements hôteliers reflètent la vitalité de la haute gastronomie tokyoïte



Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Tokyo 2017, qui recommande 542 restaurants, 42 hôtels et 1 ryokan.

« Cette année est très particulière dans l'histoire du guide MICHELIN de Tokyo, puisqu'il s'agit de la dixième édition consacrée à cette ville », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « Le guide reflète toujours une grande diversité de cuisines et révèle à la fois l'énergie et la grande qualité de la scène culinaire de Tokyo. Il s'agit sans aucun doute de l'une des plus importantes places gastronomiques du monde, et nous continuerons de mettre en lumière ses atouts. »

Dans cette nouvelle sélection, les 12 restaurants distingués de trois étoiles l'an passé les conservent cette année. Quatre d'entre eux détiennent d'ailleurs trois étoiles depuis dix ans : **Joël Robuchon**, qui offre une cuisine française, **Kanda**, dont le chef Hiroyuki Kanda est un spécialiste de la cuisine japonaise, **Quintessence**, où Shuzo Kishidaqui propose de la cuisine française, et **Sukiyabashi Jiro Honten**, un restaurant de sushis sous l'égide de Jiro Ono.

Le guide MICHELIN 2017 accueille 4 nouveaux restaurants deux étoiles, tous proposant une cuisine japonaise : **Amamoto** et **Masuda**, tous deux spécialisés dans les sushis, **Miyasaka** et **Ginya**, qui sert de la tempura.

Cette année, le guide MICHELIN a également décerné une étoile à 19 nouveaux établissements, représentant différents styles de cuisine : **Amber Palace** (cuisine chinoise), **Arai**, **Harutaka**, **Iwa**, **Sugita** et **Kurosaki** (sushis), **Ciel et Sol**, **Craftale**, **Nabeno-Ism** et **L'Orgueil** (cuisine française), mais également **Honda** et **Tacubo** (cuisine italienne), **Iwai** (tempura), **Ryo** (unagi), **Shin** (cuisine japonaise) et **Sublime** (cuisine innovante).

Trois des nouveaux restaurants une étoile étaient déjà distingués d'un Bib Gourmand dans la sélection précédente: **Bird Land** (yakitori), **Nakiryu** (ramen), **Regalo** (italien).

« La cuisine traditionnelle japonaise, appelée "washoku", dont le principe consiste à tirer le meilleur parti des produits naturels, attire les regards du monde entier et compose la majeure partie de cette sélection », poursuit Michael Ellis. « Les sobas et les sushis, généralement considérés comme typiques de la région d'Edo, font partie des fers de lance du washoku. Certaines cuisines importées, telles que les ramens et le yoshoku, ont elles aussi été intégrées à la tradition japonaise au fil de leur évolution dans ce pays. »

Le guide MICHELIN Tokyo 2017 sélectionne par ailleurs 315 restaurants Bib Gourmand, dont 48 sont distingués pour la première fois. Le Bib Gourmand est décerné aux établissements offrant une cuisine de qualité à un prix abordable, 5 000 yens au maximum.

Le guide MICHELIN Tokyo 2017, disponible en langue japonaise dans sa version papier, sortira au Japon le vendredi 2 décembre. La sélection est également disponible au format numérique, tant en japonais qu'en anglais, sur le site Internet <http://guide.michelin.co.jp/>.

Cette nouvelle sélection inclut :

- ✓ 12 restaurants trois étoiles ;
- ✓ 54 restaurants deux étoiles (dont 4 nouveaux)
- ✓ 161 restaurants une étoile (dont 19 nouveaux)
- ✓ 315 restaurants Bib Gourmand (dont 48 nouveaux)



À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

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

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tél. : +33 (0) 1 45 66 22 22

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

