

Boulogne-Billancourt, le 7 novembre 2016

GAON ET LA YEON OBTIENNENT TROIS ETOILES DANS LA TOUTE PREMIERE SELECTION DU GUIDE MICHELIN SEOUL !

La sélection du guide MICHELIN Séoul 2017 reflète l'éclectisme et le potentiel de la scène gastronomique de la ville



Michelin dévoile aujourd'hui la toute première sélection du guide MICHELIN Séoul 2017, qui reflète la diversité de l'offre culinaire proposée dans la ville et son dynamisme gastronomique.

« La richesse de cette première sélection est le signe qu'aujourd'hui Séoul fait figure de haut lieu de la gastronomie mondiale » se réjouit Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « La qualité, le potentiel de l'offre culinaire comme l'éclectisme des cuisines que l'on peut découvrir sur place ont séduit nos inspecteurs, qui ont découvert à Séoul des tables d'exception ».

Deux restaurants sont distingués de trois étoiles dans cette première sélection : **Gaon**, un restaurant traditionnel qui propose une cuisine coréenne. « L'élégance et la finesse de la cuisine proposée à Gaon ont réellement conquis nos inspecteurs » commente Michael ELLIS. « Servis dans un cadre raffiné et ancré dans la plus pure tradition coréenne, les plats méticuleusement préparés autour d'ingrédients de saison sont une très belle incarnation du meilleur de la cuisine coréenne classique ». Autre restaurant à obtenir trois étoiles, **La Yeon**, situé au 23^{ème} étage de l'hôtel Shilla, et qui offre une superbe vue sur le parc Namsan. « La cuisine de La Yeon, emmenée par le chef Kim Sung Il, plonge les clients dans une véritable expérience gastronomique. La sophistication des plats conjuguée au regard contemporain que porte le chef sur la tradition coréenne élève cette table au niveau des expériences qui valent le voyage » explique Michael ELLIS.

Trois restaurants obtiennent deux étoiles dans cette première sélection consacrée à Séoul : **Gotgan**, une table qui impressionne par la vue panoramique qu'elle offre sur la ville et par le raffinement de la cuisine coréenne proposée par le chef LEE, une cuisine où la sauce soja de 30 ans et la pâte de soja remplacent les assaisonnements traditionnels.

Kwon Sook Soo, dont le nom est inspiré de « sooksoo », un mot en coréen ancien qui signifie « cuisinier professionnel » est également récompensé de deux étoiles. Le chef Kwon WOO JOONG insuffle des touches modernes dans une cuisine coréenne traditionnelle en associant notamment produits de saison rares avec des ingrédients plus courants pour créer des saveurs originales et non conventionnelles.

Enfin, le restaurant **Pierre Gagnaire** est distingué de deux étoiles. La table éponyme du célèbre chef français Pierre GAGNAIRE, qui totalise ainsi 16 étoiles dans le monde, propose une cuisine française à l'image du style créatif du chef parisien tout en étant composée autour d'ingrédients locaux.

Le guide MICHELIN Séoul 2017 récompense par ailleurs dix-neuf restaurants une étoile : des établissements qui reflètent la très grande diversité et la richesse de la gastronomie proposée à Séoul, qu'il s'agisse d'une cuisine coréenne traditionnelle comme **Poom** ou **Hamo** ou plus contemporaine avec **Twenty Four Seasons** ou **Jungsik** ; italienne comme **Ristorante Eo**, française comme **L'Amitié** ou **Votre Maison**, ou encore des spécialités de sushi avec **Kojima**.

L'intégralité de la sélection du guide MICHELIN Séoul 2017 est accessible sur le site www.guide.michelin.co.kr. Cette sélection inclut:

- ✓ 2 restaurants trois étoiles
- ✓ 3 restaurants deux étoiles
- ✓ 19 restaurants une étoile



A 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

Tel: +33 (0)1 45 66 22 22

Email: [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

