

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Tokyo, le 1<sup>er</sup> décembre 2015

### Le restaurant Kohaku obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Tokyo 2016

*Les 343 restaurants Bib Gourmand reflètent le dynamisme et la diversité de la scène culinaire tokyoïte*

Michelin présente aujourd'hui la sélection du guide MICHELIN Tokyo 2016, qui répertorie les meilleurs restaurants et hôtels de Tokyo.

Dans cette édition 2016, un nouveau restaurant se voit attribuer trois étoiles : **Kohaku**, un restaurant qui propose une cuisine japonaise, ce qui porte à 13 le nombre de restaurants trois étoiles. L'ensemble des autres établissements trois étoiles maintiennent leur distinction dans cette nouvelle édition, ce qui est l'apanage d'une centaine de restaurants dans le monde.

Le guide MICHELIN Tokyo 2016 compte trois nouveaux restaurants deux étoiles: **Beige Alain Ducasse** et **Momonoki**, qui avaient déjà une étoile dans l'édition précédente, ainsi que **Dominique Bouchet** qui fait son entrée dans la sélection.

17 restaurants obtiennent quant à eux une étoile dans cette nouvelle édition : parmi ces établissements distingués, **Da Olmo et Tsuta** avaient déjà un Bib gourmand dans l'édition précédente, preuve qu'une cuisine étoilée n'est pas synonyme de prix élevés. Quant à **Tsuta**, il s'agit du premier restaurant de Ramen étoilé dans un guide MICHELIN.

Enfin, 343 restaurants obtiennent un Bib Gourmand cette année, preuve que cette distinction est de plus en plus populaires tant auprès du grand public, avide de bons plans, que des restaurateurs. Cette distinction récompense les établissements qui offrent un menu de qualité à un prix abordable, c'est-à-dire pour un maximum de 5,000 JPY.

Ces restaurants sont aujourd'hui le reflet du dynamisme et de la diversité de la scène culinaire tokyoïte. En effet, tandis que les années précédentes seules les cuisines françaises, italiennes et washoku étaient répertoriées, cette année tous les types de cuisines ont été pris en compte dans la réalisation de la sélection. Au total, 11 styles de cuisine sont donc représentés dans la catégorie des restaurants distingués d'un Bib Gourmand : la cuisine chinoise, coréenne, curry, espagnole, gyoza, indienne, péruvienne, portugaise, russes, thaïlandaise et vietnamienne. En outre, les cuisines péruviennes, portugaises, russes et vietnamiennes figurent pour la première fois dans une édition japonaise du guide MICHELIN.

Bernard DELMAS, vice-président de Nihon Michelin Tire, a annoncé : « Grâce à nos lecteurs, nous avons atteint la 9<sup>ème</sup> année du Guide MICHELIN au Japon. Depuis sa première publication en 2007, nous avons élargi notre proposition pour couvrir les 23 arrondissements. Les récompenses Bib Gourmand, qui distinguent les établissements proposant une cuisine de qualité à un prix abordable, sont apparues pour la première fois dans notre édition 2014. Les catégories de cuisine concernées se sont élargies chaque année et, pour cette édition, tous les types de cuisine ont été pris en compte. Cette nouvelle édition compte ainsi 35 catégories de cuisine différentes figurant sur la liste des Bib Gourmands, ce qui la rend d'autant plus intéressante.



*Je suis convaincu qu'il y aura encore plus de lecteurs qui apprécieront la sélection de cette année et qui utiliseront ce guide en toutes occasions. Nous espérons que des personnes provenant de tout le Japon, mais aussi du monde entier visiteront Tokyo et trouveront d'excellents restaurants grâce à ce guide ou au site Internet dédié sur leur smartphone. »*

Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN a commenté : « *Je pense que notre sélection reflète le dynamisme de la scène gastronomique de Tokyo. Tokyo fait partie des villes gastronomiques les plus attractives au monde grâce à ses restaurants nombreux et variés. Des ingrédients de grande qualité provenant du Japon et du monde entier sont facilement accessibles grâce à l'infrastructure adaptée de Tokyo. Ce guide reflète la grande variété culinaire que propose Tokyo ainsi que son très haut niveau qualitatif. Nous souhaitons continuer à mettre en lumière la gastronomie de Tokyo et proposer la meilleure sélection à nos lecteurs. »*

Le guide MICHELIN Tokyo 2016, publié en japonais, sera disponible dans les points de vente du Japon à partir du vendredi 4 décembre. La sélection est également accessible sous format digital, en version anglaise et japonaise, sur le site <http://gm.gnavi.co.jp/>

Cette nouvelle édition répertorie 599 établissements, dont 39 hôtels et 560 restaurants. La sélection comprend:

- ✓ 13 restaurants trois étoiles (dont 1 nouveau)
- ✓ 51 restaurants deux étoiles (dont 1 fait son entrée dans la sélection, et deux sont promus de une à deux étoiles)
- ✓ 153 restaurants une étoile (dont 15 font leur entrée dans la sélection, et deux sont promus de Bib Gourmand à une étoile)
- ✓ 343 restaurants Bib Gourmand (dont 83 nouveaux)

### **À propos du guide MICHELIN**

Grâce au processus de sélection uniforme et rigoureux appliqué dans les 25 pays qu'il couvre, le guide MICHELIN est une référence internationale pour les gourmets. Tous les restaurants présentés ont été sélectionnés par les inspecteurs du guide MICHELIN, qui ont sillonné de manière anonyme la ville de Tokyo à la recherche des meilleurs établissements. Recrutés localement, les inspecteurs suivent une formation rigoureuse et appliquent les mêmes méthodes partout dans le monde, afin de garantir une norme d'excellence internationale. Ils paient leur addition en totalité et évaluent uniquement la qualité des plats servis. Ils s'appuient pour cela sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité que révèle la cuisine, le rapport qualité-prix et la régularité. Tous les inspecteurs du guide MICHELIN respectent ces critères objectifs, qu'ils travaillent au Japon, aux États-Unis ou en Europe. À titre d'exemple, une étoile attribuée à un restaurant du Hyogo a la même valeur qu'une étoile attribuée à Paris, New York ou Stockholm.

Grâce à ses excellents produits et à sa capacité d'innovation, Michelin a été l'un des pionniers de la mobilité. Michelin a breveté son premier pneumatique automobile à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette invention, qui a contribué à l'histoire de la mobilité, a permis aux automobilistes de parcourir de plus longues distances d'une seule traite. Par la suite, conformément à son engagement à faciliter les déplacements, le groupe a lancé une collection de guides et de cartes détaillées, dont le guide MICHELIN est le plus connu dans le monde.

### **Contact Presse :**

Samuelle DOROL : + 33 1 45 66 22 22  
Samuelle.dorol@fr.michelin.com

