

Kobe, le 20 octobre 2015

Michelin annonce la nouvelle sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka 2016 et du guide MICHELIN Nara 2016

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection des meilleures adresses de Kyoto, Osaka et Nara, répertoriées dans deux guides distincts (contre un seul les années précédentes, le guide MICHELIN Kansai): le **guide MICHELIN Kyoto Osaka 2016** et le **guide MICHELIN Nara 2016**. Ces guides sont disponibles uniquement au Japon, et en langue japonaise.

Concernant le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2016 :

Dans cette édition répertoriant 8 restaurants obtiennent deux étoiles, dont 4 à Tokyo, et 3 à Osaka. A Kyoto, il s'agit de *Matayoshi*, qui par la même occasion entre pour la première fois dans le guide, et des restaurants japonais *Hamasaku*, *Maeda*, *Mita* et *Owtari*. A Osaka, *Hoba*, qui propose une cuisine coréenne, obtient deux étoiles, de même que *La Cime*, qui sert une cuisine française, et *Sushiyoshi*, spécialisé dans les sushis.

11 restaurants reçoivent **une étoile** pour la première fois : 4 à Kyoto et 7 à Osaka.

Enfin, les 11 restaurants **trois étoiles** ont tous maintenu leur niveau d'exigence, et conservent ainsi leurs étoiles dans l'édition de 2016.

Les lecteurs qui souhaitent bien manger à un prix raisonnable trouveront également dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka une sélection de Bib Gourmand, des restaurants qui proposent un excellent rapport qualité-prix, soit un menu complet pour un maximum de 5 000 yens cette année.

Cette année, la cuisine « washoku » est bien représentée dans la liste des Bib Gourmand à Kyoto et Osaka, dans les dix-neuf catégories suivantes : spécialités à base de bœuf, izakaya, cuisine japonaise, kushiage, obanzai, oden, okonomiyaki, ramen, shojin ryori, soba, sushi, takoyaki, tempura, teppanyaki, tonkatsu, udon, unagi, yakitori et yoshoku. Le takoyaki intègre également la liste des styles de cuisine répertoriés dans le guide MICHELIN, dans la catégorie « restauration de rue » qui comprend les plats locaux traditionnels ; la restauration à emporter apparaît ainsi pour la première fois dans un guide MICHELIN. Cette édition présente de plus de nombreuses spécialités régionales telles que l'udon et l'okonomiyaki. Année après année, la sélection Bib Gourmand a gagné en popularité auprès de nos lecteurs.

Au total, le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2016 comporte 469 établissements, dont 50 hôtels, 25 ryokans et 394 restaurants. Cette sélection comprend :

- ✓ 11 restaurants **o** (7 à Kyoto, 4 à Osaka) ;
- ✓ 45 restaurants **n** (25 à Kyoto, 20 à Osaka) ;
- ✓ 133 restaurants **m** (68 à Kyoto, 65 à Osaka) ;
- ✓ 205 restaurants **=** (82 à Kyoto, 123 à Osaka).

Concernant le guide MICHELIN Nara 2016 :

Dans l'édition 2016 du guide MICHELIN Nara, le restaurant japonais trois étoiles Wa Yamamura, les deux restaurants deux étoiles et les douze restaurants une étoile conservent leurs distinctions de l'an passé.

Quinze autres établissements ont reçu un Bib Gourmand, **cette distinction étant attribuée pour la première fois à Nara**. La limite de prix est de 3 500 yens et tous les types de cuisines ont été pris en



considération. Sept catégories de « washoku » sont proposées, aux côtés de la cuisine française, italienne et espagnole.

Au total, le guide MICHELIN Nara 2016 sélectionne 44 établissements, dont 5 hôtels, 8 ryokans et 31 restaurants. Cette sélection comprend :

- ✓ 1 restaurant **o** ;
- ✓ 3 restaurants **n** ;
- ✓ 12 restaurants **m** ;
- ✓ 15 restaurants **=**.

« Nous sommes très heureux de présenter la nouvelle édition du guide MICHELIN de la région de Kansai, présentée en deux guides distincts » déclare Bernard DELMAS, Président de Nihon Michelin Tyres. « L'an dernier, les Bib Gourmand ne concernaient que la cuisine française et italienne. Cette année, la cuisine traditionnelle japonaise a été intégrée, ce qui rend la sélection plus riche et plus intéressante. Le guide Kyoto Osaka s'intéresse également à de nombreuses spécialités locales, telles que l'okonomiyaki, l'udon et le takoyaki. Nous espérons que ce nouveau guide aura encore plus de succès auprès de nos lecteurs»

« Je suis enchanté que le "washoku" figure dans la liste des Bib Gourmand », confie Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « Il a été ajouté à la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO et suscite de plus en plus d'intérêt au niveau international. Le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2016 et le guide MICHELIN Nara 2016 attribuent des étoiles ou des Bib Gourmands à 22 types de cuisines qualifiées de "washoku", qui représentent plus de 80 % des restaurants de ces guides. Les autres cuisines "washoku", telles que l'okonomiyaki, le takoyaki ou l'udon, obtiendront sans doute le même succès dans les autres pays que les sushis ou les tempuras. Nous tenons à mettre en lumière l'évolution de la restauration à Kyoto et Osaka. »

À propos du guide MICHELIN

Grâce au processus de sélection uniforme et rigoureux appliqué dans les 24 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 parcourent de manière anonyme Kyoto, Osaka et Nara à la recherche des meilleurs établissements. Recrutés localement, les inspecteurs suivent une formation rigoureuse et appliquent les mêmes méthodes que les inspecteurs du guide MICHELIN du monde entier, afin de garantir une norme d'excellence internationale. Pour rester objectifs, les inspecteurs paient intégralement leurs additions et évaluent uniquement la qualité des plats servis. Ils s'appuient pour cela sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la préparation et le goût, la personnalité que révèle la cuisine, le rapport qualité-prix et la cohérence au fil du temps et du menu. 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 de Kyoto, Osaka ou Nara 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^e 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 prestigieux guide MICHELIN est le plus connu dans le monde.

Contact Presse : + 33 1 45 66 22 22

