

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Tokyo, 2 décembre 2014

Édition 2015 du guide MICHELIN Tokyo

Tokyo confirme son attractivité mondiale pour la gastronomie, avec un nouveau restaurant 3 étoiles et l'attribution des Bib Gourmands à 200 restaurants « Washoku », les cuisines traditionnelles japonaises.

Michelin dévoile aujourd'hui l'édition 2015 de son guide Tokyo, qui recommande les meilleurs hôtels et restaurants de la ville. Disponible en japonais, le guide sera vendu au Japon à partir du vendredi 5 décembre. Il est également accessible au format numérique en version japonaise et en version anglaise.

Le guide MICHELIN Tokyo 2015 compte cette année un nouvel établissement trois étoiles, **Makimura**, restaurant japonais qui affichait déjà deux étoiles l'an passé. Il comprend également cinq **nouveaux restaurants deux étoiles** et **19 nouveaux restaurants une étoile**, dont deux figuraient auparavant parmi les Bib Gourmands.

Le guide se distingue cette année en ouvrant les **Bib Gourmands** à la cuisine washoku, cuisine traditionnelle japonaise. Les Bib Gourmands sont décernés aux établissements servant des repas de qualité à un prix abordable (moins de 5 000 yens). Cette distinction permet aussi de refléter la tendance privilégiant des repas plus simples, moins structurés et à des prix plus compétitifs qui prévaut de plus en plus.

Les 22 catégories de washoku suivantes ont reçu cette année un Bib Gourmand : anago, chankonabe, spécialités de poulet, dojo, izakaya, japonaise, kushiage, spécialités de viande, obanzai, oden, okonomiyaki, ramen, soba, sukiyaki, sushi, tempura, teppanyaki, tonkatsu, udon, unagi, yakitori et yoshoku (les catégories chankonabe et dojo figurent pour la première fois dans le guide).

Bernard DELMAS, Président de Nihon Michelin Tire, a déclaré : « nous sommes très heureux de présenter la nouvelle édition du guide MICHELIN Tokyo. Alors que les précédentes éditions couvraient trois régions, Tokyo, Yokohama et Shonan, le guide porte cette année exclusivement sur Tokyo et sa région. Apparus l'an passé dans la partie consacrée à Tokyo, les Bib Gourmands concernaient alors uniquement les restaurants de cuisine française et italienne. Ils ont été attribués cette année aussi à la cuisine japonaise traditionnelle « washoku ». Leur liste se révèle beaucoup plus vaste et intéressante et nous espérons que ce guide remportera un succès encore plus grand que les précédents. Désireux d'améliorer sans cesse les services que nous proposons, nous relancerons au printemps prochain la version numérique du guide sous la forme d'un « Club MICHELIN ». Toutes les personnes participant à l'élaboration des guides, et en particulier nos inspecteurs, consacrent toute leur énergie à recueillir pour nos lecteurs les informations les plus utiles et les plus récentes. »



Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN, a indiqué pour sa part : « Nos Bib Gourmands traduisent véritablement le formidable dynamisme de la cuisine washoku. Désormais inscrit au Patrimoine culturelle immatériel de l'UNESCO, le washoku suscite une attention grandissante dans le monde entier. Ce guide comprend 24 types de cuisine appartenant au washoku qui ont obtenu une étoile ou un Bib Gourmand, ce qui représente plus de 60 % des restaurants répertoriés. Avec les 31 catégories de cuisine représentées dans le guide, on peut vraiment dire que Tokyo figure parmi les destinations gastronomiques les plus intéressantes du monde. »

La 8^e édition du guide MICHELIN Tokyo compte 596 établissements, dont 45 hôtels et 551 restaurants. La sélection comprend :

- ✓ 12 restaurants 🌟🌟🌟 (dont 1 ayant gagné une étoile)
- ✓ 53 restaurants 🌟🌟 (dont 2 nouveaux et 3 promus)
- ✓ 161 restaurants 🌟 (dont 17 nouveaux et 2 promus)
- ✓ 325 restaurants 🍴 (dont 213 nouveaux)

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs Michelin, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les routes de Tokyo et sa région à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée dans l'attribution d'une étoile ou d'un Bib gourmand. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Tokyo.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 24 pays sur quatre continents.

Contact Presse: + 33 1 45 66 22 22

