

INFORMATION PRESSE

Osaka, le 20 octobre 2014

Le guide MICHELIN Kansai met à l'honneur trois nouveaux restaurants deux étoiles et seize restaurants une étoile dans son édition 2015 !

La 6^{ème} édition de ce guide sera disponible dans sa version japonaise dès le 20 octobre

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de son guide MICHELIN Kansai 2015, une édition disponible en japonais et qui offre une sélection des meilleurs restaurants, ryokans et hôtels de ces quatre villes.

Cette année, trois restaurants se voient récompensés de deux étoiles : deux sont situés à Kyoto, le troisième étant situé à Osaka. Au total, le guide recense ainsi 54 restaurants deux étoiles.

Dans la catégorie des une étoile, l'édition 2015 du guide MICHELIN s'enrichit de 16 nouveaux établissements, ce qui porte à 186 le nombre d'établissements une étoile dans cette région, preuve de son dynamisme.

Introduite dans l'édition précédente, et récompensant les restaurants proposant une cuisine française ou italienne, la catégorie Bib Gourmand continue de s'enrichir cette année encore avec 18 nouvelles adresses. Au total, le guide MICHELIN Kansai répertorie donc 84 restaurants distingués d'un Bib Gourmand. La région du Kansai compte ainsi 36 restaurants Bib Gourmand de cuisine française (15 à Kyoto, 15 à Osaka, 6 à Kobé), et 48 restaurants de cuisine italienne (11 à Kyoto, 23 à Osaka, 14 à Kobé).

A propos de cette nouvelle sélection, Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN, a déclaré : « *Nous sommes très heureux de cette nouvelle édition du guide MICHELIN Kansai, qui regroupe toutes sortes de spécialités de cuisine, partout dans cette région : cuisine française, italienne, tempura, sushi, oden, kushiage...de nombreux styles sont répertoriés ! En sillonnant durant de long mois les routes de la région du Kansai, nos inspecteurs ont remarqué une très grande variété de restaurants de cuisine traditionnelle japonaise ou « washoku », un style de cuisine qui suscite un intérêt croissant à travers le monde, et qui représente plus de 60%des adresses sélectionnées dans le guide cette année. Cela illustre une fois de plus le dynamisme de cette région, et la pluralité des cuisines que l'on y trouve, même si la cuisine traditionnelle japonaise reste le fer de lance de ce paysage gastronomique».*

Le guide MICHELIN Kansai 2015 sera mis en vente au Japon le 23 octobre prochain. Il sera également disponible dans sa version numérique dès le 20 octobre. Le guide MICHELIN Kansai répertorie 432 établissements, dont 59 hôtels, 335 restaurants et 38 ryokans. Parmi ces établissements, on compte :

- ✓ 14 restaurants 🌟🌟🌟 (dont à Kyoto, 4 à Osaka, 2 à Kobe, 1 à Nara)
- ✓ 54 restaurants 🌟🌟 (22 à Kyoto, 17 à Osaka, 11 à Kobe, 3 à Nara) dont 1 ryokan (Kyoto)
- ✓ 186 restaurants 🌟 (67 à Kyoto, 66 à Osaka, 39 à Kobe, 12 à Nara) dont 2 ryokans (Kyoto)
- ✓ 84 restaurants 🍷

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 la région du Kansai 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. 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.

Par sa capacité d'innovation et l'excellence de ses produits, Michelin a joué un rôle pionnier dans l'essor de la mobilité. C'est à la fin du XIXe siècle que Michelin brevète le premier pneumatique automobile. Cette invention, qui marquera l'histoire de la mobilité, permet aux automobilistes de parcourir de longues distances en un seul voyage. Puis, dans sa volonté de faciliter encore davantage les déplacements des voyageurs, le Groupe lance une collection de guides et de cartes détaillées, dont le prestigieux guide MICHELIN est le plus connu mondialement.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

