

INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 3 décembre 2013

Guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2014 6 nouveaux établissements deux étoiles et 15 nouveaux une étoile !


Le guide dévoile pour la première fois une sélection de 157 Bib Gourmand, tous situés à Tokyo, qui distingue les tables servant une cuisine de qualité à prix soigné.

Michelin a le plaisir d'annoncer la publication du guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2014, qui offre une sélection des meilleurs hôtels, restaurants et ryokans dans ces trois régions. Cette année, le guide MICHELIN compte 504 établissements, dont 438 restaurants, 54 hôtels et 12 ryokans.

Dans cette 7ème édition, 3 nouveaux restaurants situés à Tokyo obtiennent deux étoiles, et 3 établissements passent de une à deux étoiles (deux sont à Tokyo et un à Shonan). De plus, un nouveau restaurant coréen situé à Tokyo rejoint la sélection et obtient deux étoiles : il s'agit du deuxième restaurant coréen qui obtient deux étoiles dans cette édition du guide MICHELIN. Au total, le guide 2014 répertorie ainsi 59 restaurants deux étoiles.

Le nouveau guide MICHELIN compte également 208 restaurants une étoile. Parmi eux, 15 établissements obtiennent une étoile pour la première fois, 14 étant situés à Tokyo et 1 dans la ville de Yokohama.

Enfin, cette année, 14 restaurants, installés à Tokyo et Shonan, conservent leurs trois étoiles. Les trois étoiles du guide MICHELIN sont considérées comme la récompense internationale suprême dans l'univers de la gastronomie ; à peine plus d'une centaine de restaurants à travers le monde arborent cette prestigieuse distinction.

Le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2014 dévoile pour la première fois une sélection de 157 restaurants Bib Gourmand, tous situés à Tokyo, et proposant une cuisine française ou italienne. Les Bib Gourmand, dont le nom est issu du diminutif de Bibendum, sont des récompenses distinctes des étoiles accordées aux tables servant une cuisine de qualité à des prix très abordables. Le pictogramme  signale ainsi ces établissements proposant un déjeuner et/ou un dîner à la carte ou un menu (selon le style du restaurant) pour moins de 5 000 yens.

Le symbole Bib Gourmand est apparu pour la première fois dans le guide MICHELIN France en 1997, et est devenu depuis particulièrement populaire auprès de nos lecteurs. Grâce à la sélection de Bib Gourmand et de tables étoilées, le guide est à même de répondre aux attentes d'un plus grand nombre de lecteurs en leur proposant une très grande variété d'établissements.

A propos de cette nouvelle sélection, Michael ELLIS, le Directeur International des guides MICHELIN, a commenté : « nous sommes heureux de distinguer ces nouveaux restaurants dans la région de Tokyo. Avec un total de 14 restaurants trois étoiles, il s'agit d'une région particulièrement dynamique qui illustre la très grande qualité de la gastronomie japonaise aujourd'hui. Nous sommes également très fiers de distinguer pour la première fois cette année des Bib Gourmand, un label particulièrement apprécié de nos lecteurs, et qui saura conquérir le cœur de nos lecteurs japonais, de plus en plus à la recherche de bonnes adresses de qualité à un prix modéré ».



Le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2014 sera exclusivement en vente au Japon dès le 6 décembre 2013. L'édition numérique sera actualisée le 3 décembre à 15 h 30.

À propos du guide MICHELIN

Le premier guide MICHELIN France est publié en août 1900. Distribué gratuitement (jusqu'en 1920), il est initialement destiné aux conducteurs, à qui il fournit des informations précieuses : conseils pour l'utilisation et la réparation des pneumatiques, plan de différentes villes, liste des stations-essence, des hôtels et des garagistes. Les frères Michelin souhaitent ainsi accélérer l'essor de l'automobile, et par voie de conséquence, du marché des pneumatiques. Leur idée était de promouvoir et d'améliorer les déplacements en les rendant plus sûrs et plus agréables – autrement dit, d'accroître la mobilité, ce qui reste aujourd'hui encore l'objectif commun des cartes, guides, atlas et autres publications Michelin.

Chaque année, MICHELIN publie dans plus de 90 pays quelque 10 millions de cartes, atlas, guides touristiques, guides d'hôtels et de restaurants – en mettant toujours l'accent sur la qualité.

Au Japon, comme dans les 22 autres pays couverts par le guide MICHELIN, l'attribution des étoiles repose sur des critères identiques afin de garantir la cohérence de la sélection. Les étoiles MICHELIN ont toutes la même valeur, dans le monde entier, ce qui signifie qu'un restaurant une étoile à Tokyo sera de qualité comparable à un établissement une étoile à New York ou à Paris.

Ces critères sont au nombre de cinq :

- qualité et mariage des ingrédients ;
- maîtrise des cuissons et des saveurs ;
- personnalité du chef dans sa cuisine ;
- rapport qualité/prix ;
- régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.

Les étoiles Michelin ne jugent que ce qui est dans l'assiette et récompensent uniquement la qualité de la cuisine.

- Trois étoiles 🌟🌟🌟 indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».
- Deux étoiles 🌟🌟 désignent « une table excellente méritant un détour ».
- Une étoile 🌟 signale « une très bonne table dans sa catégorie ».
-

Un restaurant étoilé fait non seulement partie des meilleurs du pays mais également du monde.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

