

Deux nouveaux trois étoiles dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2014 !

Cette nouvelle édition répertorie pour la première fois une sélection de Bib Gourmand

Michelin est heureux d'annoncer la publication du guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2014, qui offre une sélection des meilleurs restaurants, ryokans et hôtels dans ces quatre villes. Cette nouvelle édition recense **451 établissements, dont 359 restaurants, 42 ryokans et 50 hôtels.**

Disponible uniquement en japonais, le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2014 sera mis en vente au Japon le 22 octobre. La version numérique sera également actualisée à cette date.

Le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2014 compte :

- **14 restaurants trois étoiles, dont 2 nouveaux** (7 à Kyoto, 4 à Osaka, 2 à Kobe et 1 à Nara) ;
- **51 restaurants deux étoiles, donc 4 nouveaux** (21 à Kyoto, 16 à Osaka, 11 à Kobe et 3 à Nara) et 1 ryokan (à Kyoto);
- **202 restaurants une étoile, dont 16 nouveaux** (73 à Kyoto, 76 à Osaka, 38 à Kobe et 15 à Nara) et 2 ryokans (à Kyoto);
- **92 restaurants Bib Gourmand** (40 restaurants de cuisine française et 52 de cuisine italienne).

C'est la première fois que le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara propose une sélection de Bib Gourmand 🍷. Les Bib Gourmand, dont le nom est issu du diminutif de Bibendum, sont des récompenses distinctes des étoiles accordées, décernées aux tables qui servent une cuisine de très bon rapport qualité-prix. Les restaurants doivent en effet servir un menu ou un plat (selon le type d'établissement) à un prix modéré – 5 000 yens maximum pour un déjeuner ou un dîner.

Dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2014, les Bib Gourmand répertoriés proposent deux types de cuisine : française ou italienne.

Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN a déclaré : « *Nous sommes heureux de l'entrée de deux nouveaux restaurants trois étoiles, MIZAI et KICHISEN, tous deux situés à Kyoto et qui proposent une cuisine japonaise de très haut niveau. Nous sommes également très fiers que les Bib Gourmand fassent leur apparition pour la première fois dans la sélection de la région du Kansai. Ces distinctions sont très appréciées des Japonais, qui aiment ces adresses de qualité* ».

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.

Forts de leur connaissance du secteur de l'hôtellerie, les inspecteurs Michelin, professionnels salariés du Groupe qui règlent l'intégralité de leurs notes, repartiront anonymement à la découverte des restaurants et des hôtels des différentes villes après le lancement de cette édition.

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 Kyoto sera de qualité comparable à un établissement une étoile à New York ou à Paris.

Ces critères sont au nombre de cinq :

- qualité 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.

Ces critères s'appliquent à tous les styles culinaires, y compris japonais.

Les étoiles récompensent uniquement la qualité de la cuisine.

- Trois étoiles (☼☼☼) Cuisine remarquable, cette table vaut le voyage
- Deux étoiles (☼☼) Cuisine excellente, cette table mérite le détour
- Une étoile (☼) Une très bonne cuisine dans sa catégorie

Service presse : +33 (0)1 45 66 22 22