




## INFORMATION PRESSE


Boulogne-Billancourt, le 17 mai 2013

### **Avec le lancement du nouveau guide MICHELIN Hiroshima 2013 Edition Spéciale, la région accueille son premier restaurant trois étoiles !**

*Michelin publie au Japon le guide MICHELIN Hiroshima 2013 Edition spéciale, un guide disponible en japonais et dans lequel ont été sélectionnés les meilleurs établissements de la région, soit 278 restaurants, 48 ryokans et 36 hôtels.*

Pour la première fois les inspecteurs Michelin ont sillonné les routes de la région d'Hiroshima afin de proposer aux lecteurs les meilleurs restaurants, ryokans et hôtels. Sur le terrain, ils ont découvert une gastronomie à la fois ancrée dans la tradition japonaise et empreinte de spécificités culinaires locale, comme les spécialités d'*anago* (spécialités à base d'anguilles de mer souvent préparées sous forme de sushi ou tempura ) et d'*okonomiyaki* (crêpe à base de farine de blé, de poissons séchés réduits en poudre, garnie de chou et autres ingrédients au choix). En plus d'un patrimoine gastronomique particulièrement riche, les inspecteurs ont constaté un très haut niveau de cuisine, basé sur des ingrédients de grande qualité et une maîtrise certaine de leur préparation.

La sélection 2013 consacre d'ailleurs un premier restaurant  étoiles dans cette région, le restaurant *Nakashima*, situé dans la ville d'Hiroshima, qui rejoint ainsi le cercle restreint des restaurants triplement étoilés dans le monde. Cinq restaurants sont par ailleurs distingués  étoiles, et 23 restaurants et 1 ryokan  étoile.

Aux côtés des établissements étoilés, le guide MICHELIN Hiroshima 2013 Edition Spéciale recense 49 restaurants Bib Gourmand (), sélectionnés par les inspecteurs pour leur excellent rapport qualité-prix, puisqu'ils ont en commun de proposer un menu complet au prix maximum de 3 500 yens (environ 27 euros). Couplée à une très large palette de styles de cuisine (curry japonais, ramen, udon, yakiniku, yoshoku, cuisine thaï, italienne, française ou espagnole), cette très large gamme d'établissements permet à tous les lecteurs de trouver l'établissement qui leur fera plaisir, quels que soient leurs budgets ou leurs envies.

Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN a déclaré : « nous sommes particulièrement heureux d'enrichir notre collection de ce nouveau guide, qui va permettre aux amoureux du Japon de partir à la découverte de la scène gastronomique d'Hiroshima. Les inspecteurs ont travaillé à la réalisation de cette Edition spéciale depuis l'automne 2011 : grâce à ces longs mois passés sur le terrain, ils ont sélectionné des tables d'exception, comme le nouveau restaurant trois étoiles *Nakashima*, mais ont aussi déniché de véritables petites perles, à l'instar de ces établissements distingués d'un Bib Gourmand et qui proposent un excellent rapport qualité-prix. Ce travail minutieux a surtout permis de découvrir et mettre en lumière des trésors culinaires qui font la spécificité d'Hiroshima et illustrent la richesse gastronomique de cette région, comme les spécialités d'*anago*, d'*okonomiyaki* ou celles à base d'huitres : ces styles culinaires sont d'ailleurs recensés pour la première fois au monde dans un guide MICHELIN. Au final, cette très large sélection va permettre à tous nos lecteurs japonais en voyage dans la région d'Hiroshima de profiter de moments merveilleux et conviviaux pour en découvrir la gastronomie locale »



La collection des guides MICHELIN comprend 24 éditions disponibles dans 23 pays. Dernier né de cette collection, le guide MICHELIN Hiroshima 2013 Edition Spéciale est le quatrième guide lancé au Japon, après les guides MICHELIN Tokyo-Yokohama-Shonan, Kyoto-Osaka-Kobé-Nara, et l'édition Hokkaido 2012 Edition Spéciale.

Le guide MICHELIN Hiroshima 2013 Édition spéciale est en vente au Japon depuis le 17 mai. La sélection comprend 362 établissements, dont 278 restaurants, 48 ryokans et 36 hôtels. Il compte notamment :

- ✓ 1 restaurant 🌸🌸🌸
- ✓ 5 restaurants 🌸🌸
- ✓ 23 restaurants et 1 ryokan 🌸
- ✓ 49 🍷

**Contact presse : + 33 1 45 66 22 22**

