

Boulogne, le 28 novembre 2012

LA SIXIÈME ÉDITION DU GUIDE MICHELIN COMPTE 6 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS 2 ÉTOILES ET 16 NOUVEAUX UNE ÉTOILE DEUX RESTAURANTS SONT PROMUS DE UNE À DEUX ÉTOILES

Guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2013
15 restaurants trois étoiles
58 restaurants deux étoiles (plus 1 ryokan)
214 restaurants une étoile (dont 1 ryokan)




Michelin est heureux d'annoncer la publication du guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2013 qui offre une sélection des meilleurs hôtels, restaurants et ryokans dans ces trois régions. Il répertorie pas moins de 350 établissements, dont 286 restaurants, 52 hôtels et 12 ryokans. Le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2013 dans sa version japonaise, sera en vente au Japon dès le 1^{er} décembre prochain.

Bien qu'il s'agisse de la sixième édition du guide pour la région du Kantô, 22 nouveaux restaurants font leur entrée dans la sélection : c'est bien la preuve que la qualité de la cuisine au Japon est, année après année, toujours aussi surprenante ! D'ailleurs, les 15 restaurants distingués de trois étoiles en 2012 conservent dans la sélection 2013 cette plus haute distinction, et se maintiennent ainsi au sommet de la gastronomie mondiale et de de l'art culinaire. Parmi ces établissements, 14 sont situés à Tokyo et 1 est à Shonan.

Le guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2013 compte également 6 nouveaux restaurants deux étoiles, tous situés à Tokyo. Dans la catégorie des établissements une étoile, 15 nouveaux restaurants ainsi qu'un ryokan sont distingués cette année. Parmi ces restaurants une étoile qui font leur entrée dans le guide, 14 se trouvent à Tokyo, 1 à Yokohama et 1 dans le Shonan.

Cette année, les restaurants sélectionnés couvrent un très vaste éventail de styles culinaires, depuis la cuisine japonaise (10 restaurants et 1 ryokan), jusqu'à la cuisine française contemporaine (3 établissements), en passant par les spécialités de sushi (2 établissements), de soba (1 établissement), de tempura (1 établissement), de yakitori (1 établissement), de grillades (1 établissement), sans oublier la gastronomie chinoise (1 établissement). En outre, un restaurant de fugu est pour la première fois récompensé à Yokohama.

À noter dans la sélection du guide MICHELIN Tokyo Yokohama Shonan 2013 :

- ✓ 15 établissements  : 14 à Tokyo et 1 dans la région du Shonan
- ✓ 58 établissements  : 57 restaurants (53 à Tokyo, 3 à Yokohama, 1 dans le Shonan) et 1 ryokan dans le Shonan
- ✓ 214 établissements  : 175 à Tokyo, 14 à Yokohama, 25 dans le Shonan dont un ryokan dans le Shonan

Nous sommes ravis de signaler cette année encore les établissements identifiés par le pictogramme |. Introduit il y a deux ans, ce symbole répertorie les restaurants étoilés proposant un déjeuner ou un dîner pour moins de 5 000 yens, qui représentent près de 40 % de la sélection.

« Michelin met ses guides à jour chaque année afin de proposer à ses lecteurs les informations les plus fiables possibles. Les inspecteurs MICHELIN mettent un point d'honneur à retourner visiter les hôtels et les restaurants distingués dans les éditions précédentes et sont toujours à la recherche de nouvelles adresses susceptibles d'intéresser les lecteurs, a indiqué Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. Les étoiles permettent au guide MICHELIN d'être une vitrine fidèle de la gastronomie et de son dynamisme, puisque le travail de terrain réalisé par les inspecteurs indépendants et anonymes pour les attribuer révèle sans cesse de nouvelles tendances culinaires, et surtout de nouveaux talents. Cette année, leur travail a montré combien la gastronomie japonaise est toujours plus créative, toujours plus inspirée, toujours plus inventive. La qualité et le savoir-faire dans la région du Kantô sont d'année en année toujours plus élevés, et confirme la place du Japon parmi les grandes nations qui font la gastronomie mondiale ».

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

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

Le niveau de confort et le style du service sont symbolisés par des couverts (☞ to ☞☞☞☞) pour les restaurants sélectionnés, par des pavillons (🏠 to 🏠🏠🏠) pour les hôtels et par les pictogrammes (🏠 to 🏠🏠🏠) pour les ryokans. Ces mêmes symboles en rouge signalent un établissement au charme particulièrement apprécié.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

