

Le guide MICHELIN accueille 15 nouvelles étoiles !

Guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2013

12 restaurants trois étoiles
52 deux étoiles (dont 1 ryokan)
et 213 une étoile (dont 3 ryokans)

Michelin est heureux d'annoncer la publication du Guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2013 qui offre une sélection des meilleurs restaurants, ryokans et hôtels dans ces quatre villes.

Il répertorie 362 établissements, dont 273 restaurants, 46 hôtels et 43 ryokans (auberges traditionnelles japonaises).

Disponible en japonais, le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2013 sera mis en vente au Japon le 19 octobre prochain.

Le Guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2013 compte :

- **12 restaurants trois étoiles** 🌟🌟🌟 : 5 à Kyoto, 4 à Osaka, 2 à Kobe et 1 à Nara ;
- **52 restaurants deux étoiles** 🌟🌟 : 25 à Kyoto (dont 1 ryokan), 14 à Osaka, 10 à Kobe et 3 à Nara;
- **213 restaurants une étoile** 🌟 : 75 à Kyoto (dont 3 ryokans), 81 à Osaka, 39 à Kobe et 18 à Nara.
 - 14 restaurants avec une étoile (6 à Kyoto, 6 à Osaka et 2 à Kobe) ;
 - pour la première fois, un restaurant de cuisine française contemporaine est distingué (Kyoto) ;
 - 1 ryokan se voit récompenser par une étoile (Kyoto).

Le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe Nara 2013 recense des styles culinaires très variés : si la cuisine japonaise traditionnelle et contemporaine est représentée (soba, kushiage, teppanyaki, sushi, yakitori, izakaya, unagi, tempura, fugu, sukiyaki, oden, obanzai, shojin, yuba, spécialités au bœuf et spécialités au poulet) d'autres cuisines internationales sont également répertoriées (coréenne, chinoise, française et grillades). Cette année, la sélection s'enrichit de plusieurs établissements une étoile : 9 restaurants japonais traditionnels et 1 contemporain (ryokan), 1 izakaya, 2 fugu, 1 français et 1 chinois.

Michelin met ses guides à jour chaque année afin de proposer à ses lecteurs les informations les plus fiables possible. Professionnels du secteur de l'hôtellerie, les inspecteurs travaillent à temps plein pour Michelin et règlent l'intégralité de leurs notes. Ils mettent un point d'honneur à retourner visiter les établissements distingués dans les éditions précédentes et sont toujours à la recherche de nouvelles adresses susceptibles d'intéresser les lecteurs.



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 Osaka 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.

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

Bernard Delmas, Président de Michelin Japon a déclaré : « Voilà plus d'un siècle que le guide MICHELIN fait le bonheur de ses lecteurs. Depuis 2007, il s'est embarqué pour de nouvelles aventures en Asie. Publié pour la première fois en 2008, le guide MICHELIN Tokyo a ouvert la voie au guide MICHELIN Kyoto Osaka qui paraissait deux ans plus tard. Aujourd'hui, nous sommes fiers de présenter la 4^e édition du guide pour la région du Kansai, et nous nous réjouissons de pouvoir la publier en automne, période au cours de laquelle le Japon regorge d'incroyables produits agricoles. Nos inspecteurs mettent tout en œuvre pour dénicher les meilleurs restaurants qu'ils vous proposeront ensuite à vous, nos clients, et nous espérons que vous savourerez comme eux les étoiles qui brillent si intensément dans cette belle région du Kansai. »

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.

Service de presse Michelin
+33 1 45 66 22 22

