

## Une constellation d'étoiles dans le Guide Michelin Kyoto-Osaka 2020

Michelin a dévoilé une sélection 2020 du guide Michelin Kyoto-Osaka particulièrement relevée. En effet, avec la promotion de deux restaurants au niveau trois étoiles, huit établissements de Kyoto détiennent désormais la plus haute distinction accordée par le guide Michelin. Du côté d'Osaka, c'est la constance au plus haut niveau qui impressionne puisque deux des trois adresses triplement étoilées détiennent cette récompense depuis dix ans désormais.

« Année après année, Kyoto et d'Osaka confirment qu'elles sont des destinations gastronomiques de tout premier plan et nos inspecteurs sont les témoins privilégiés de l'excellence de la scène culinaire de ces deux villes. Si l'on observe une montée en gamme spectaculaire du côté de Kyoto avec deux nouveaux restaurants trois étoiles et deux nouveaux restaurants deux étoiles, Osaka brille de son côté par le nombre d'adresses qui font leur entrée dans notre sélection : 26, dont 10 établissements étoilés, avec des types de cuisine de plus en plus variés », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des guides Michelin.

Deux restaurants de Kyoto accèdent à la troisième étoile : **Gion Sasaki** offre une expérience sensorielle singulière avec une cuisson au four en briques qui va bien au-delà des frontières japonaises, alors que **Maeda** sublime de merveilleux produits dans le plus grand respect des traditions.

Parmi les 22 adresses de Kyoto répertoriées à deux étoiles, **Otagi** retrouve son rang après avoir changé d'emplacement pour s'installer dans l'ancienne demeure de la grand-mère du chef, alors que **Shinmonzen Yonemura** est promu grâce à sa cuisine innovante et singulière inspirée de produits et de techniques non-japonais.

78 établissements de Kyoto reçoivent une étoile. Huit sont nouveaux et se singularisent chacun à leur manière : **Bini** prépare notamment des légumes fermentés, **Higashiyama Yoshihisa** propose des assiettes très créatives, **Ito** offre une cuisine franco-japonaise équilibrée et savoureuse, **Kamanza Nagashima** est tenu par un chef autodidacte ancien professeur de nutrition, **Kyoryori Fujimoto** s'illustre par son plat signature à base d'abalone, **Oshikoji Okada** sert une cuisine kaiseki parfaitement maîtrisée, **Vena** se distingue par ses touches italiennes, alors que **Sushi Rakumi** appartient aux mêmes propriétaires le triple étoilé Gion Sasaki.

La sélection 2020 consacrée à Kyoto comprend également 100 restaurants Bib gourmand, dont 21 nouveaux. Au total, les inspecteurs Michelin ont mis à l'honneur 208 tables, 29 Ryokans et 30 hôtels de Kyoto.

Avec 26 nouveaux restaurants répertoriés pour la qualité de leur cuisine, sur un total de 209 (auxquels il faut ajouter 16 hôtels), la sélection effectuée par Michelin à Osaka reflète le dynamisme de la ville et de son offre gastronomique dans son ensemble.

Au-delà de la quantité d'établissements mis à l'honneur, Osaka se singularise par la régularité de la grande qualité proposée par ses restaurants. Ainsi, deux des trois étoiles fêtent leur dixième anniversaire à ce niveau : **Kashiwaya** and **Taian**.

Alors que 16 adresses conservent leurs deux étoiles, 79 restaurants sont distingués d'une étoile, dont dix promus qui représentent une grande diversité de styles culinaires, des sushis aux assiettes les plus innovantes en passant par les tempuras ou des influences françaises, italiennes ou chinoises: **Chi-Fu**, **Hatsu**, **Il Centrino**, **Nishino**, qui fait la part belle aux produits locaux, **Oryori**, **Horikawa**, **Shoroku**, tenu par un père et son fils, **Sushi Murakami Jiro**, qui bouscule les codes habituels des restaurants de sushis, **Sushi Ohata** et ses trois types de riz, **Tempura Hanagatami** et **Teruya**,

On retrouve également la richesse de la scène gastronomique d'Osaka en parcourant la sélection Bib Gourmand, qui compte 111 établissements dont 16 nouvelles adresses qui proposent en éventail de cuisines très large : izakaya, soba, teppanyaki, yakitori, ramen, italienne, espagnole, chinoise, française et même indienne, pour la première fois à l'honneur dans ce guide consacré à Kyoto et Osaka.

Le guide MICHELIN Kyoto-Osaka sera disponible à la vente à partir de samedi 12 octobre.

Cette sélection inclut :

- A Kyoto :

8 restaurants trois étoiles (dont deux promotions)

21 restaurants et 1 ryokan deux étoiles (dont 1 promotion et 1 nouveau)

77 restaurants et 1 ryokan une étoile (dont 8 nouveaux)

100 restaurants Bib Gourmand (dont 21 nouveaux).

- A Osaka :

3 restaurants trois étoiles ;

16 restaurants deux étoiles ;

79 restaurants une étoile (dont 10 nouveaux) ;

111 restaurants Bib Gourmand (dont 16 nouveaux).

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

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))