

Le Guide MICHELIN Tokyo 2020

Avec 226 restaurants étoilés en 2020, Tokyo s'impose une nouvelle fois comme la ville la plus étoilée du monde.

Désormais disponible à la vente, le Guide MICHELIN 2020 accueille un restaurant nouvellement promu trois étoiles, plus trois nouveaux restaurants deux étoiles, 19 nouveaux restaurants une étoile et 35 nouveaux établissements Bib Gourmand

Ayant conservé ses deux étoiles sans interruption depuis sa première parution dans le Guide en 2009, **Kadowaki** (cuisine japonaise, Minato) s'est vu récompenser de trois étoiles, gage de « cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage ».

Trois des autres restaurants trois étoiles ont maintenu leur rang depuis le lancement du premier Guide MICHELIN Tokyo en 2007 – à savoir, **Kanda** (cuisine japonaise, Minato), **Quintessence** (cuisine française, Shinagawa) et **Joël Robuchon** (cuisine française, Meguro).

Prisma (cuisine italienne, Minato) a été promu deux étoiles après avoir été listé dans le Guide avec une étoile depuis 2018. Il s'agit ainsi du seul restaurant italien deux étoiles au Japon et le premier à s'octroyer ce rang au Guide MICHELIN Tokyo depuis 2011.

« Le Guide MICHELIN Tokyo 2020 voit l'arrivée d'un nombre important de nouveaux établissements étoilés à Tokyo, la ville la plus étoilée au monde, » constate Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Cette nouvelle sélection confirme non seulement la grande qualité de la cuisine japonaise, mais aussi la montée en puissance de jeunes talents qui ont acquis leur savoir-faire dans des restaurants de renom. »

Parmi les autres points forts de ce Guide MICHELIN Tokyo 2020...

Inua (cuisine innovatrice, Chiyoda), propriété du groupe danois Noma, a été récompensé d'une deuxième étoile.

Ginza Shinohara (cuisine japonaise, Chuo), qui a fait son entrée avec une étoile en 2018, passe à trois étoiles.

Signe de la succession rapide des tendances et du haut niveau du milieu gastronomique à Tokyo, le Guide 2020 accueille 55 nouveaux établissements répartis en 17 catégories de cuisine. Parmi ceux-ci, 20 sont étoilés et 35 affichent le label Bib Gourmand.

Le Guide recense 22 restaurants – dont trois établissements étoilés – dont le chef est une femme.

Sukiyabashi Jiro Honten et **Sushi Saito**, classés trois étoiles dans le Guide 2019, ne paraissent pas dans l'édition 2020 car n'étant plus ouverts à la réservation publique.



Le Guide MICHELIN Tokyo 2020 en bref...

11 restaurants trois étoiles (dont un nouveau)
48 restaurants deux étoiles (dont trois nouveaux)
167 restaurants une étoile (dont 19 nouveaux)
238 établissements Bib Gourmand (dont 35 nouveaux)
1 ryokan et 33 hôtels (dont deux 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)