

Boulogne-Billancourt, le 7 décembre 2020

Guide MICHELIN Tokyo 2021

Deux nouveaux restaurants brillent au firmament de la scène gastronomique tokyoïte et 6 établissements sont distingués d'une Etoile Verte MICHELIN

Michelin a le plaisir de dévoiler aujourd'hui la sélection d'hôtels et de restaurants qui compose le millésime 2021 du Guide MICHELIN Tokyo. Avec 446 restaurants référencés - dont 2 nouveaux établissements triplement étoilés, 2 doublement étoilés et 18 étoilés - ainsi que 34 hôtels et ryokans, la capitale du Pays du Soleil Levant continue de figurer parmi les destinations gastronomiques et hôtelières les plus dynamiques et attractives au monde.

Cette 14^{ème} édition du Guide MICHELIN Tokyo s'enrichit par ailleurs d'une nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN. Lancée en janvier 2020 à l'occasion de la révélation du Guide MICHELIN France, et déployée depuis, dans pas moins de 8 éditions internationales du Guide MICHELIN, l'Etoile Verte MICHELIN permet aux lecteurs et utilisateurs du Guide MICHELIN de repérer facilement les établissements rôle-modèles particulièrement engagés pour une gastronomie durable.

Cette sélection d'adresses est le fruit du travail de terrain des inspectrices et inspecteurs du Guide et de leurs recherches approfondies sur les initiatives durables et vertueuses déployées. Les établissements sélectionnés défendent une vision à la fois inspirante et impactante, tant pour le grand public que les professionnels du secteur.

« Tokyo a toujours eu une place de choix au sein de la collection des Guides MICHELIN, nos inspectrices et inspecteurs ayant été continuellement impressionnés par l'excellence gastronomique dont font preuve les restaurants de la ville. Cette année encore, et malgré la crise sanitaire face à laquelle les chefs ont déployé un engagement et une pugnacité sans faille, la sélection du Guide MICHELIN continue de refléter tant le dynamisme que la diversité de la scène gastronomique locale avec notamment deux établissements qui se voient attribuer Trois Etoiles » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Soulignons aussi une nouveauté de taille cette année, avec les six premiers établissements ayant obtenu l'Etoile Verte MICHELIN pour leurs initiatives avant-gardistes et vertueuses en matière de gastronomie durable. »

Deux nouveaux restaurants obtiennent la plus haute distinction gastronomique

Premier restaurant chinois de Tokyo à obtenir Trois Etoiles, le restaurant **Sazenka** dirigé par le chef Tomoya Kawada, propose à ses clients de savourer une cuisine unique qui allie saveurs typiquement chinoises et techniques japonaises. La soupe de faisan est l'illustration parfaite de ce métissage puisque la recette témoigne du haut niveau de maîtrise du chef dans la préparation du dashi tout comme les plats de pigeon qui rendent hommage à la technique de cuisson japonaise du gril à charbon.

L'Effervescence, remarqué par nos inspecteurs dès 2012 avec une première Etoile puis une deuxième en 2015, est également distingué de Trois Etoiles. Ce restaurant, aux allures de havre de paix au cœur de la ville, offre une cuisine unique aux influences françaises qui met en saveurs les produits locaux et de grande qualité que le chef Shinobu Namae a à cœur de sélectionner. Nos inspecteurs ont aussi été séduits par la cérémonie du thé, inspirée des préceptes de l'école Sowa, qui clôture le repas.

Tokyo compte donc à présent 12 restaurants Trois Etoiles.

Deux nouvelles adresses sont distinguées de Deux Etoiles

Le restaurant **Kutan** donne à savourer une cuisine japonaise de haute voltige qui magnifie des ingrédients que le chef se procure auprès de producteurs qu'il rencontre très régulièrement. La soupe nimono, au bouillon subtil mais riche en saveur, a particulièrement séduit nos inspecteurs tout comme la créativité des tsukuri.

Sushi Kanesaka propose quant à lui des menus omakase d'une extrême finesse et soucieux de s'adapter aux préférences des clients. Ici, les sushis à la mode d'Edo sont préparés dans la plus grande tradition et témoignent d'un équilibre remarquable entre riz vinaigré, garniture et wasabi. L'architecture de l'établissement vaut également le coup d'œil puisqu'elle reprend les codes d'une salle de cérémonie du thé imaginé par un charpentier spécialisé en bâtiments religieux.

Ces deux nouvelles adresses portent à 42 le nombre d'établissements Deux Etoiles.

18 nouvelles adresses rejoignent la sélection avec une Etoile

Parmi les nouveautés de cette édition, ce ne sont pas moins de 18 nouvelles adresses qui font leur entrée dans la sélection du Guide MICHELIN Tokyo 2021. Parmi celles-ci, on retrouve notamment des établissements spécialisés dans la préparation de sushi – **Hato**, **Sushiya Shota**, **Sushi Murayama**, **Sushi Sugaya** - mais également dans la cuisine chinoise – **Itsuka**, **ShinoiS**, **Series**. Quatre restaurants proposant de très belles assiettes aux influences françaises sont également distingués – **L'Intemporel**, **Makiyaki Ginza Onodera**, **Au Deco**, **Esterre** – quand **Faro** offre une touche d'Italie. La cuisine japonaise peut aussi compter sur de très bons ambassadeurs avec les restaurants **Juko**, **Shigematsu**, **Oryori Katsushi**, **Onarimon Haru**, **Azabu Wakei** et **Akasaka Ogino**.

Avec 140 adresses qui conservent leur Etoile, ce ne sont donc pas moins de 158 restaurants qui affichent une Etoile dans le Guide MICHELIN Tokyo 2021.

6 premiers établissements sont mis en avant pour leur approche durable de la gastronomie

L'Etoile Verte MICHELIN est décernée à 6 premiers établissements tokyoïtes dont les initiatives et l'engagement pour une gastronomie plus durable sont particulièrement forts. Parmi ceux-ci, on retrouve notamment **L'Effervescence**, aux côtés de **Lature**, **Florilège**, **NARISAWA**, **Sincère** et **Quintessence**. Ces adresses, qu'elles soient impliquées dans la réduction des déchets ou de l'impact environnemental de leur activité, dans la protection des ressources et des espèces menacées ou encore dans le soutien à des producteurs locaux et

respectueux de l'environnement, défendent toutes une vision vertueuse et inspirante que nos équipes ont souhaité mettre en avant.

Le Guide MICHELIN Tokyo référence également 234 restaurants Bib Gourmand, dont 35 nouvelles adresses, ainsi que 34 hôtels et ryokans dont 7 nouveaux. Au travers des 446 adresses de restaurants sélectionnées, ce ne sont pas moins de 38 différents styles de cuisine qui sont représentés, la cuisine marocaine faisant son entrée dans le Guide cette année avec le restaurant Bib Gourmand Enrique Marruecos.

Le Guide MICHELIN Tokyo 2021 en quelques chiffres :

- 12 restaurants Trois Etoiles, dont 2 nouveaux ;
- 42 restaurants Deux Etoiles, dont 2 nouveaux ;
- 158 restaurants Une Etoile, dont 18 nouveaux ;
- 234 restaurants Bib Gourmand, dont 35 nouveaux ;
- 6 restaurants Etoile Verte MICHELIN ;
- 34 hôtels et ryokans, dont 7 nouveaux.

A propos de Michelin :

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 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com).

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