



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 25 novembre 2021

Le Guide MICHELIN Séoul célèbre « Le monde à Séoul » avec une sélection de 169 restaurants, dont 33 étoilés

- **La sélection comprend 169 restaurants, dont 24 établissements une-étoile, 7 deux-étoiles et 2 trois-étoiles.**
- **5 restaurants reçoivent leur première Étoile MICHELIN, deux sont promus de l'Assiette à une Étoile MICHELIN.**
- **Un restaurant une-étoile MICHELIN reçoit sa deuxième Étoile.**
- **Deux Prix MICHELIN spéciaux ont été révélés.**

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN a révélé sa nouvelle sélection de restaurants à Séoul pour 2022, à travers un événement numérique diffusé en direct à une communauté mondiale de gastronomes.

« Pour la 6^e année du Guide MICHELIN à Séoul, et malgré la crise de la Covid-19, nous sommes heureux d'annoncer que notre sélection s'est enrichie de restaurants nouvellement découverts ainsi que de restaurants récemment promus. Cette année, comme les précédentes, les inspecteurs ont œuvré avec sérieux pour offrir le meilleur choix à nos lecteurs », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Depuis plus de deux ans, nos vies sont impactées par la pandémie, et nous avons voulu témoigner aux restaurants et à leurs équipes notre reconnaissance. Depuis le début de cette crise, le secteur de la restauration s'adapte et se transforme pour redonner ses lettres de noblesse à l'un des plus grands plaisirs de la vie, la gastronomie. »

Deux restaurants promus au rang d'une Étoile MICHELIN

Derrière une façade discrète au deuxième étage des locaux, le chef Kim Geon met en valeur au **Goryori Ken**, des ingrédients de haute saison dans des créations inspirées par la fraîcheur des produits et sa propre intuition créative. La cohérence et le soin sont des éléments que Kim prend très au sérieux lorsqu'il sert ses clients. La carte des boissons propose une variété impressionnante de sakés produits par de petites brasseries japonaises.

Inspiré par les traditions culinaires locales mais soucieux d'exprimer les sensibilités modernes de la cuisine de Séoul, le **Soseoul Hannam** sert une cuisine coréenne contemporaine à partir d'ingrédients qui sont les plus familiers au palais local. Les créations du chef sont un hommage à certains des plats et techniques de préparation les plus typiques, notamment les salades assaisonnées, les plats



GUIDE MICHELIN

frits et braisés. Le restaurant propose également des accords traditionnels avec les alcools.

Cinq restaurants reçoivent leur première Étoile MICHELIN

Lorsqu'il s'agit de gastronomie, savourer des ingrédients naturels les plus frais qui capturent l'essence de la saison est sans aucun doute l'un des plus grands délices. Au **HANE**, la quête d'ingrédients naturels du chef Choi Ju-yong se traduit par une cuisine authentique et pleine de saveurs.

Kojacha - L'ambition culinaire commune des chefs Choi Yu-gang et Jo Yeong-du, qui ont précédemment cuisiné au Shilla Hotel, a donné naissance à un genre culinaire distinct, ces chefs coréens (« Ko ») réunissant la cuisine japonaise (« ja ») et chinoise (« cha »). L'éclairage vintage allié à un mobilier des années 50 et 60 qui créent une ambiance singulière, ainsi que le menu qui présente alternativement des plats chinois et japonais, permettent une expérience unique.

Passez devant les rues animées près de la station de métro de l'université Hongik. Vous y trouverez **YUN**, au deuxième étage d'une maison rénovée. La cuisine coréenne est un mélange intrigant de familier et d'audacieux, chaque plat mettant en valeur les saveurs inhérentes aux produits. Le chef croit résolument qu'il faut cuisiner à partir de zéro en utilisant uniquement des ingrédients frais et bruts.

Situé au premier étage, **Sushi Sanghyeon**, avec seulement un comptoir de six places, est si secret que même le bouton de la porte d'entrée est déguisé. La saveur simple mais jamais surfaite de ses plats constitue l'attrait particulier de ce restaurant.

Le chef Matsumoto Mizuho, du **Sushi Matsumoto**, est réputé pour reproduire l'authenticité dans des cadres locaux. Plutôt que de suivre les tendances gastronomiques, ce sushiya s'efforce de reproduire fidèlement les sushis authentiques du Japon continental dans le milieu coréen. Ces efforts sont indéniables, qu'il s'agisse de la composition et de la disposition du « shari » (riz) et du « neta » (garniture de poisson) ou de la compétence du service.

Un restaurant est promu d'une Étoile à deux Étoiles MICHELIN

Le nom du restaurant **Joo Ok** incarne la philosophie simple du chef Shin Chang-ho, qui consiste à servir des plats aussi raffinés que des pierres précieuses. Les créations culinaires de Shin témoignent de la manière dont la culture alimentaire d'une ville profondément ancrée dans la tradition résiste à l'épreuve du temps. Les ingrédients les plus prisés du restaurant consistent en quelque 30 variétés différentes de condiments fermentés. La célèbre huile de périlla du restaurant est pressée à partir de graines de périlla récoltées dans la ferme familiale de Jinju. Profitez de la vue imprenable sur l'un des quartiers les plus dynamiques de la ville.

Dans l'édition de cette année, **Gaon** et **La Yeon** conservent leurs trois Étoiles MICHELIN, grâce à l'engagement sans faille des équipes de ces restaurants, tandis



GUIDE MICHELIN

que **Hwanggeum Kongbat** et **A Flower Blossom on the Rice** conservent leurs Étoiles Vertes MICHELIN pour leurs initiatives inspirantes en faveur d'une gastronomie plus durable.

Deux Prix spéciaux dévoilés lors de la révélation des Étoiles Michelin de Séoul 2022

L'année dernière, le Guide MICHELIN a introduit pour la première fois à Séoul deux prix spéciaux - le Prix Michelin du Jeune Chef et le Prix Michelin du Chef Mentor. Ces prix visent à valoriser le professionnalisme et le dévouement de personnes talentueuses, capables de répondre aux besoins des clients.

Prix Michelin du Jeune Chef 2022 : Kim Bo-Mi (restaurant Mitou)

Née en 1990, Kim Bo-Mi, une des deux chefs propriétaires de Mitou, présente une cuisine Kaiseki légère et belle avec sa touche délicate unique, peaufinée au Japon où elle a travaillé. Avec son partenaire Chef Kwon Young-woon, ils ont ouvert en février 2018, le Mitou et proposent une cuisine japonaise traditionnelle originale et moderne, à partir d'ingrédients coréens. Le nom du restaurant signifie « pas encore atteint », et l'équipe s'efforce chaque jour d'accéder à l'étape supérieure.

Prix Michelin du Jeune chef 2022 : Jang Myeong-Sik (restaurant L'Amitié)

Le chef Jang Myeong-Sik a travaillé au Nineth Gate (restaurant français) de l'hôtel Chosun pendant 11 ans. En 1999, il commence à travailler à L'Amitié, avant de l'acquérir et d'exploiter le lieu dès 2006. Passionné par son travail, il se rend tous les matins au marché pour chercher ses ingrédients, explique les plats du menu, et joue même le rôle de sommelier. C'est le seul restaurant français en Corée qui personnifie la « tradition ».

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Séoul en un coup d'œil :

- 2 restaurants 🌟🌟🌟
- 7 restaurants 🌟🌟 (1 promu)
- 24 restaurants 🌟 (5 nouveaux, 2 promus)
- 61 restaurants 🍷 (4 nouveaux)
- 2 restaurants Étoile Verte MICHELIN
- 75 restaurants SÉLECTIONNÉS PAR MICHELIN (8 nouveaux)

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Séoul 2022 ci-dessous, sur le site officiel du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS et Android :





GUIDE MICHELIN

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 fournit des services numériques, des cartes et des guides pour contribuer à enrichir les voyages et les déplacements et en faire des expériences uniques. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont- Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

SELECTION DU GUIDE MICHELIN SEOUL 2022

Restaurants Etoilés



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Gaon 가온	Korean 한식
La Yeon 라연	Korean 한식



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Kwon Sook Soo 권숙수	Korean 한식
Mosu 모수	Innovative 이노베이티브
Mingles 밍글스	Contemporary 컨템퍼러리
Alla Prima 알라 프리마	Innovative 이노베이티브
Jungsik 정식당	Contemporary 컨템퍼러리
Joo Ok 주옥	Korean 한식
Kojima 코지마	Sushi 스시



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Goryori Ken 고료리 켄 N	Contemporary 컨템퍼러리
Soseoul Hannam 소설한남 N	Korean 한식
Sushi Matsumoto 스시 마츠모토 N	Sushi 스시
Sushi Sanghyeon 스시 상현 N	Sushi 스시
YUN 윤서울 N	Korean 한식
Kojacha 코자차 N	Asian 아시안
HANE 하네 N	Sushi 스시
Terreno 테레노	Spanish 스페니시
L'Amitié 라미띠에	French 프렌치
L'Amant Secret 라망 시크레	Contemporary 컨템퍼러리
Myomi 묘미	Innovative 이노베이티브
Muni 무니	Japanese 일식
Muoki 무오키	Contemporary 컨템퍼러리
Mitou 미토우	Japanese 일식
Bicena 비체나	Korean 한식
7th door 세븐스도어	Contemporary 컨템퍼러리
Soigné 스와니예	Innovative 이노베이티브
Evett 에빗	Innovative 이노베이티브
Après 오프레	French 프렌치
Onjium 온지음	Korean 한식
Exquisine 익스퀴진	Contemporary 컨템퍼러리
Zero Complex 제로 콤플렉스	Innovative 이노베이티브
Table for Four 테이블 포 포	Contemporary 컨템퍼러리



GUIDE MICHELIN

Pierre Gagnaire 피에르 가니에르	French 프렌치
-----------------------------	------------

Guide MICHELIN Seoul 2022 - Etoile Verte MICHELIN



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형	Distinction 구분
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식	Bib Gourmand 밥 구르망
Hwanggeum Kongbat 황금콩밭	Dubu 두부	Bib Gourmand 밥 구르망

Guide MICHELIN Seoul 2022 - Bib Gourmand



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Ggupdang 곱당 N	Barbecue 바비큐
Menten 멘텐 N	Ramen 라멘
Egg & Flour 에그앤플라워 N	Italian 이탤리언
Tim Ho Wan 팀호완 N	Dimsum 딤섬
Gaeseong Mandu Koong 개성만두 궁	Mandu 만두
Gebangsikdang 계방식당	Gejang 계장
Gwanghwamun Gukbap 광화문국밥	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Kyodaiya 교다이야	Udon 우동
Gyoyang Siksa 교양식사	Barbecue 바비큐
Goobok Mandu 구복만두	Mandu 만두
Geumdwaeji Sikdang 금돼지식당	Barbecue 바비큐
Kumsan Noodle Factory 금산제면소	Asian 아시안
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식
Nampo Myeonok 남포면옥	Naengmyeon 냉면
Daesungjip 대성집	Doganitang 도가니탕
Mapo Ok 마포옥	Seolleongtang 설렁탕
Mandujip 만두집	Mandu 만두
Manjok Ohyang Jokbal 만족 오향 족발	Jokbal 족발
Myeongdong Kyoja 명동 교자	Kalguksu 칼국수
Minami 미나미	Soba 소바
Mimi Myeonga 미미면가	Soba 소바
Mijin 미진	Memil-Guksu 메밀 국수
Baek Nyun Ok 백년옥	Dubu 두부
Base is nice 베이스이즈나이스	Vegetarian 베지테리언
Bongsanok 봉산옥	Mandu 만두

Bongpiyang 봉피양	Naengmyeon 냉면
Buchon Yukhoe 부춘육회	Yukhoe 육회
Samcheongdong Sujebi 삼청동 수제비	Sujebi 수제비
Semegae 세미계	Barbecue 바비큐
Soi Mao 소이연남마오	Thai 타이
Subaru 스바루	Soba 소바
Mr. Ahn's Craft Makgeolli 안씨막걸리	Korean 한식
Yakitori Mook 야키토리 묵	Yakitori 야키토리
Yangyang Memil Makguksu 양양 메밀 막국수	Memil-Guksu 메밀 국수
Yukjeon Hoekwan 역전회관	Bulgogi 불고기
Oreno Ramen 오레노 라멘	Ramen 라멘
Ojangdong Hamheung Naengmyeon 오장동 함흥냉면	Naengmyeon 냉면
Okdongsik 옥동식	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Yonggeumok 용금옥	Chueotang 추어탕
Woo Lae Oak 우래옥	Naengmyeon 냉면
Niroumianguan 우육면관	Noodles 누들
Yurimyeon 유림면	Memil-Guksu 메밀 국수
Imun Seolnongtang 이문 설렁탕	Seolleongtang 설렁탕
Limbyungjoo Sandong Kalguksu 임병주 산동 칼국수	Kalguksu 칼국수
Jaha Son Mandu 자하 손만두	Mandu 만두
Tasty Cube 정육면체	Noodles 면
Jungin Myeonok 정인면옥	Naengmyeon 냉면
Jinmi Pyeongyang Naengmyeon 진미 평양냉면	Naengmyeon 냉면
Jin Jin 진진	Chinese 중식
Chungmuro Jjukkumi Bulgogi 충무로 쭈꾸미 불고기	Barbecue 바비큐



GUIDE MICHELIN

Tuktuk Noodle Thai 툽툽 누들 타이	Thai 타이
FAGP 팩피	Italian contemporary 이탈리아인 컨템퍼러리
Piyangkong Halmani 피양콩 할마니	Dubu 두부
Pildong Myeonok 필동면옥	Naengmyeon 냉면
Hadongkwan 하동관	Gomtang 곰탕
Halmaejip 할매집	Jokbal 족발
Hapjeongok 합정옥	Gomtang 곰탕
Hyun Udon 현우동	Udon 우동
Hwa Hae dang 화해당	Gejang 계장
Hwanggeum Kongbat 황금콩밭	Dubu 두부
Hwangsangga Kalguksu 황생가 칼국수	Kalguksu 칼국수