



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 4 octobre 2022

389 restaurants font partie de la sélection du Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2023

- VELROSIER et Ryō-shō reçoivent deux Etoiles MICHELIN, et 11 nouveaux restaurants sont distingués d'une Etoile MICHELIN
- Le Bib Gourmand célèbre 29 nouveaux restaurants, classés comme les meilleurs rapports qualité-prix des inspectrices et inspecteurs MICHELIN
- Pour la première fois, le Prix MICHELIN du Chef Mentor et le Prix MICHELIN du Service soulignent le talent et le savoir-faire de professionnels engagés

Michelin a présenté aujourd'hui la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2023 qui met en avant 389 établissements. Parmi ceux-ci, 41 restaurants sont nouvellement distingués par les inspectrices et inspecteurs MICHELIN, et reçoivent deux Etoiles MICHELIN, une Etoile MICHELIN ou bien un Bib Gourmand.

19 nouveaux restaurants - 2 deux Étoiles, 3 Une Étoile et 15 Bib Gourmand - sont situés à Kyoto, ce qui porte à 196 le nombre total établissements recommandés. À Osaka, 193 restaurants font partie de la sélection 2023, dont 22 nouvelles adresses - 8 une Etoile et 14 Bib Gourmand.

"Cette année encore, notre sélection de restaurants illustre à quel point Kyoto et Osaka continuent de figurer parmi les hauts lieux de la gastronomie mondiale. Avec son histoire et sa culture, ses plats traditionnels et son sens aigu du service, Kyoto est une destination incontournable pour tout voyageur désireux de découvrir et d'apprécier l'hospitalité japonaise. Osaka, quant à elle, a développé une scène culinaire unique, offrant une grande variété de cuisines, allant des classiques nippons à des saveurs bien plus internationales. Nos inspectrices et inspecteurs ont pris un immense plaisir à réaliser cette sélection 2023, à découvrir de nombreuses nouvelles adresses et, pour la première fois dans l'histoire du Guide Kyoto Osaka, à mettre en lumière des professionnels talentueux et engagés grâce à nos Prix spéciaux", déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

Ryō-shō et VELROSIER sont distingués de deux Etoiles MICHELIN à Kyoto

En entrant directement dans la sélection du Guide MICHELIN avec deux Etoiles, **Ryō-shō**, dirigé par le chef Makoto Fujiwara, a impressionné les inspectrices et inspecteurs et donné raison à la signification du nom du restaurant : " surpasser le ciel ". Dans ce bâtiment de style Sukiya, construit par des maîtres artisans, les gourmets sont invités à déguster des plats japonais traditionnels et dont l'ajout d'ingrédients occidentaux ouvre un dialogue savoureux avec la gastronomie française.

VELROSIER, qui s'est vu décerner une Etoile MICHELIN l'an dernier, est promu à deux Etoiles cette année. Dans ce restaurant moderne et design, le chef propriétaire Yuji Iwasaki propose une fusion subtile et innovante entre les saveurs et les techniques chinoises et françaises. Les gaufres monaka fourrées au foie gras et infusées de roses et de clous de girofle, ou les gyoza poêlés - qui sont ici déconstruits et réassemblés -, ne sont que deux exemples de la créativité débridée du chef et de son équipe.

Outre ces 2 nouveaux restaurants doublement étoilés, 17 autres tables conservent leur distinction à Kyoto et 10 à Osaka. Tous les restaurants triplement étoilés - 6 à Kyoto et 3 à Osaka - maintiennent également leur distinction dans la sélection 2023. A Kyoto, **Kikunoi Honten** et **Hyotei**, triplement étoilés depuis la première édition du Guide, fêtent ainsi leur 14e année au sommet de la gastronomie mondiale.

3 nouvelles Etoiles MICHELIN brillent à Kyoto et 8 à Osaka

À Kyoto, **DODICI** associe en toute subtilité saveurs italiennes et japonaises. **Kenya** et **Enyuan Kobayashi** célèbrent quant à eux une large palette de spécialités nipponnes ; le premier avec de délicieux currys et ramen, le second avec des tempura kaiseki particulièrement raffinées.

Osaka, avec 8 nouveaux restaurants une Etoile, démontre la vivacité de sa scène gastronomique. Les gourmets à la recherche de saveurs japonaises - qu'ils s'agissent de plats traditionnels ou modernes, de yakitori ou de sushi - se rendront donc chez **Fushimimachi Kakoiyama**, **Naniwakappo NOBORU**, **Yakitori Torisen** ou **Sushi Sanshin**. Ceux qui préfèrent découvrir des saveurs françaises réserveront une table chez **nent**, **ORIGIN** ou **PRESQU'ÎLE**. Enfin, **Kamigatachuka SHINTANI**, dirigé par le chef Akihito Shintani, ajoute une nouvelle touche internationale à la sélection en proposant une séduisante fusion entre la Chine et le Kansai.

Abondance de cuisines dans la sélection Bib Gourmand

Avec pas moins de 98 et 99 restaurants Bib Gourmand, Kyoto et Osaka continuent d'offrir un terrain de jeu des plus attrayants à tous les gourmets à la recherche de repas de très haute qualité à prix raisonnable. 15 nouveaux établissements rejoignent même la sélection 2023 à Kyoto et 14



GUIDE MICHELIN

à Osaka. Parmi eux, de nombreux types de cuisine sont représentés, allant des recettes espagnoles de **CLIMA** (Kyoto) et **EL ALMA** (Osaka), aux assiettes italiennes de **BOCCA del VINO** et **COPPIE** (tous les deux à Kyoto), en passant par les saveurs françaises du **Bistro des Chenapans** (Osaka).

Les spécialités japonaises ne sont pas en reste parmi les nouvelles adresses de cette année : **Mendokoro Janomeya**, **Muginoyoake** (tous les deux à Kyoto) et **Kamigata Rainbow** (Osaka) sont spécialisés dans les ramen, tandis que **Kidatake Udon** et **Ogimachi Udonya Asuro** (tous les deux à Osaka) proposent de remarquables udon. **Nikomi Kimura**, **Jizakeya Iwatsuki** et **The New World** trois restaurants izakaya à Osaka, ont fortement impressionné les inspectrices et inspecteurs MICHELIN, quand **Hiiragitei** à Kyoto et **Yakitori Torisen** ou **Ishii Jr** à Osaka proposent de délicieux yakitori. Enfin, les tonkatsu de **Tonkatsu KATSU Hana** à Kyoto sont à ne pas manquer.

Les restaurants de Kyoto et Osaka pour une gastronomie plus durable

Avec respectivement 6 et 3 restaurants qui conservent tous leur Etoile Verte MICHELIN, Kyoto et Osaka démontrent comment les chefs et les équipes locales continuent de cultiver un engagement fort en faveur d'une gastronomie toujours plus durable.

En distinguant les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui figurent à l'avant-garde en matière d'éco-responsabilité, l'Etoile Verte MICHELIN vise à sensibiliser le secteur et les gourmets en promouvant des philosophies et des initiatives inspirantes.

Les Prix MICHELIN du Service et du Chef Mentor mettent en lumière des professionnels talentueux

Le Prix MICHELIN du Service et le Prix MICHELIN du Chef Mentor, introduits pour la première fois dans l'édition du Guide Kyoto Osaka, visent à mettre en lumière le talent, le savoir-faire et la passion de professionnels engagés qui contribuent à transformer d'agréables moments culinaires en expériences gastronomiques inoubliables, ou à tirer vers le haut l'ensemble du secteur.

Le Prix MICHELIN du Service, sponsorisé par MITSUI FUDOSAN CO.,LTD., est décerné à **Sachiko NAKAHIGASHI**, du restaurant doublement étoilé et Etoile Verte MICHELIN Miyamaso, à Kyoto. Dans cet établissement situé au cœur des montagnes de Kyoto, Sachiko NAKAHIGASHI invite ses clients à découvrir le charme de la nature et de la culture gastronomique locale avec une attention et un soin exceptionnels. Elle dirige une équipe dévouée



GUIDE MICHELIN

et s'efforce également de former des professionnels venus de très loin pour apprendre à servir les clients.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor, présenté par BLANCPAIN, est attribué à **Eiichi TAKAHASHI**, du restaurant triplement étoilé Hyotei, à Kyoto. Eiichi TAKAHASHI s'est engagé à transmettre aux générations futures la culture culinaire japonaise, et plus particulièrement celle de Kyoto. Sa contribution au développement de la cuisine nippone est devenue un exemple pour les chefs.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2023 est disponible gratuitement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer à Kyoto, Osaka et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. A Kyoto et Osaka, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des pionniers de la durabilité tels que le [Hyatt Regency Kyoto](#), des établissements de la collection « Plus » comprenant le [Aman Kyoto](#) ou le [Noku Kyoto](#), et des boutiques-hôtels au design unique comme [Ace Hotel Kyoto](#) ou [Moxy Osaka Honmachi](#).

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière.

Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> ou téléchargez l'application disponible gratuitement sur iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.





GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2023 en un coup d'œil :

À Kyoto :

- 6 restaurants trois Etoiles MICHELIN ;
- 19 restaurants deux Etoiles MICHELIN, dont 2 nouveaux (un nouveau et une promotion) ;
- 73 restaurants une Etoile MICHELIN, dont 3 nouveaux ;
- 6 restaurants Etoile Verte MICHELIN ;
- 98 restaurants Bib Gourmand, dont 15 nouveaux.

À Osaka :

- 3 restaurants trois Etoiles MICHELIN ;
- 10 restaurants deux Etoiles MICHELIN ;
- 81 restaurants une Etoile MICHELIN, dont 8 nouveaux ;
- 3 restaurants Etoile Verte MICHELIN ;
- 99 restaurants Bib Gourmand, dont 14 nouveaux ;

A propos de 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 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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

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



GUIDE MICHELIN

Avec le soutien de nos partenaires officiels



KOSHI NO KANBAI



三井不動産
MITSUI FUDOSAN

Global Partner



Official Coffee Partner



Official Supplier



Venue Partner

