



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt – 13 octobre 2022

La scène culinaire de Séoul brille d'un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN

- **1 nouveau restaurant est récompensé de trois Étoiles MICHELIN dans cette sélection du Guide MICHELIN Séoul 2023**
- **1 établissement deux Étoiles MICHELIN rejoint la sélection et 6 restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN**
- **1 nouvelle table est distinguée d'une Étoile Verte MICHELIN, pour un total de 3 établissements reconnus pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable à Séoul**

Michelin a le plaisir de dévoiler sa sélection 2023 du Guide MICHELIN Séoul. Avec un total de 176 établissements dont 35 restaurants Étoilés MICHELIN et 57 Bib Gourmand, le millésime de cette année reflète l'incroyable dynamisme de la scène gastronomique de Séoul.

1 nouvel établissement trois Étoiles MICHELIN, 1 table deux Étoiles MICHELIN et 6 restaurants une Étoile MICHELIN font leur entrée dans cette sélection qui illustre à merveille la créativité et l'excellence qui font la renommée des chefs et professionnels de la gastronomie de Séoul dans le monde entier.

« Avec la crise sanitaire, le secteur de la restauration a été confronté à de nouveaux défis. Loin de se laisser abattre, les chefs de la capitale sud-coréenne ont choisi de mettre à profit les apprentissages tirés de cette expérience et en sont ressortis grandis. La preuve en est, l'arrivée de nouveaux restaurants mais aussi l'inventivité de ces chefs ont permis de donner un nouveau souffle à la scène gastronomique de Séoul, une destination que nous avons le plaisir de voir se développer d'année en année depuis notre première sélection en 2016. Nous sommes donc particulièrement fiers d'annoncer que la ville compte cette année un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. *« Séoul est l'une des destinations mondiales les plus prisées des touristes, notamment avec la popularité croissante de la K-Culture. C'est une ville inspirante où tradition côtoie cosmopolitisme. »*



GUIDE MICHELIN

Un restaurant promu au rang de trois Étoiles MICHELIN

Le chef Ahn Sung-Jae du restaurant **Mosu** a un grand talent pour exprimer avec sensibilité les nuances délicates des ingrédients qu'il met en avant. Chez **Mosu**, esprit créatif se conjugue avec un remarquable équilibre des saveurs, pour atteindre un haut niveau de perfection. La cuisine mais aussi le service en salle, absolument complémentaires, démontrent un standard particulièrement élevé. La qualité croissante et constante de **Mosu**, année après année, et ce, sans faiblir, rend curieux de voir la suite de son évolution.

Un restaurant promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

Sous le slogan « Cuisine contemporaine de Séoul », **Soigné** se fait l'écrin de la cuisine créative du chef Lee Jun et son équipe. Sa cuisine, qui puise son inspiration au-delà des frontières, développe un style singulier, tout en harmonie avec les idées du chef. Le menu, qui change régulièrement, s'articule autour « d'épisodes » gastronomiques, chaque épisode mettant en avant un thème, pour une expérience culinaire pleine de poésie.

Un restaurant promu au rang d'une Étoile MICHELIN

Les convives qui passent la porte de **Soul** pourront déguster les plats raffinés que le chef Yun Dae-hyun élabore avec sa femme, la cheffe Kim Hee-eun. Ici, les traditions culinaires et les ingrédients de la Corée du Sud contemporaine fusionnent avec les saveurs familières du quotidien pour donner vie à des créations uniques, qui reflètent les ambitions des chefs pour leur établissement.

Cinq restaurants sont pour la première fois récompensés d'une Étoile MICHELIN

Solbam (cuisine contemporaine)

La technique et l'expérience du chef Eom Tae-jun's fusionnent avec la tradition coréenne pour créer des plats qui respectent la nature et les saisons. Du mariage entre son analyse des ingrédients locaux et sa connaissance de la cuisine traditionnelle naît une remarquable synergie qui donne lieu à des assiettes résolument modernes.

KANGMINCHUL (cuisine contemporaine)

Le chef Kang Min-chul a été particulièrement inspiré par ses séjours auprès de certains des plus grands chefs français. Ces années lui ont inculqué sa passion de la cuisine ainsi que sa philosophie culinaire, en plus de l'aider à trouver sa voix. Les plats inscrits au menu de son restaurant éponyme sont d'ailleurs un véritable éventail de saveurs qui reflètent à merveille son approche de la gastronomie et mettent à l'honneur la richesse de la cuisine française d'exception.



GUIDE MICHELIN

Restaurant Allen (cuisine contemporaine)

Le chef Allen Suh et son équipe de longue date rendent hommage à la beauté des saisons coréennes en élaborant des plats élégants composés d'ingrédients de saison. Rien n'est laissé au hasard, pas même le choix de la vaisselle qui vient sublimer les saveurs délicates des assiettes imaginées par le chef.

Eatanic Garden (cuisine novatrice)

Comme le suggère son nom, le lieu évoque un magnifique jardin urbain qui éveille les sens. Ici, pas de menu, chaque convive reçoit un guide illustré représentant les principaux ingrédients de chaque plat. C'est le chef Son Jong-won, également chef de cuisine de l'Amant Secret, qui est aux commandes. Chez Eatanic Garden, il réinvente la cuisine coréenne tout en lui insufflant un vent de créativité, notamment grâce à des techniques comme la fermentation et la maturation.

Ilpan (Teppanyaki)

Les plats servis chez Ilpan sont cuits sur une grille chauffée entre 130 et 180 °C. Dans son restaurant, le chef Kim Ilpan joue avec les températures et le dressage de ses assiettes pour offrir une expérience culinaire incomparable. Il s'inspire de techniques coréennes, japonaises et occidentales pour créer une multitude de plats plus originaux les uns que les autres.

1 nouvelle Étoile Verte MICHELIN en faveur d'une gastronomie plus durable

L'Étoile Verte MICHELIN est une distinction qui met en lumière les restaurants engagés en faveur d'une gastronomie durable. **Hwanggeum Kongbat** et **A Flower Blossom on the Rice** conservent pour la troisième année consécutive leur Étoile Verte MICHELIN et sont rejoints par le restaurant **GIGAS**. Plus de 95 % des légumes cuisinés dans cet établissement sont cultivés par le père du chef, et les 5 % restants sont produits dans le pays par des producteurs en agriculture biologique. En plus de s'engager à utiliser des énergies et des matériaux recyclables et durables, le chef s'efforce au quotidien d'éviter tout gaspillage alimentaire.

Le Guide MICHELIN décerne trois Prix Spéciaux MICHELIN

Cette année, le Guide MICHELIN Séoul inclut le Prix de la Sommellerie ainsi que le Prix du Jeune Chef et le Prix du Chef Mentor, tous trois introduits l'an passé.

Prix du Jeune Chef MICHELIN 2023 / KIM Jun-hyung (Restaurant ON)

C'est sous la direction du chef SEO Seung-ho, qui a contribué à introduire la cuisine française en Corée, que le chef KIM Jun-hyung, né en 1993, fait ses armes et apprend à gérer un petit établissement. Fort de cette expérience, il ouvre son propre restaurant à Séoul et réalise ainsi son rêve de devenir chef-propriétaire. Il laisse s'exprimer à travers ses assiettes le goût authentique des ingrédients en proposant des classiques de la cuisine française exécutés avec finesse.



GUIDE MICHELIN

Prix du Chef Mentor MICHELIN 2023 : PARK, Kyung-jae (Kojima)

Le chef PARK Kyung-jae, qui a grandi dans un village sur une petite île au sud de la Corée, a toujours vécu au contact des produits de la mer car son père était pêcheur. Bien qu'il soit itamae (chef sushi) depuis 30 ans déjà, il a toujours à cœur de travailler ce produit et veut continuer de développer son art. Sa maîtrise et son dévouement lui ont valu de gagner le respect et l'admiration de nombreux chefs.

Prix de la Sommellerie MICHELIN 2023 : KIM Jin-beom (Mosu)

Lorsqu'on évoque l'incroyable ascension du restaurant MOSU, il convient de créditer son sommelier, Kim Jin-beom. Si l'incomparable cuisine du chef AHN Sung-jae est l'âme de MOSU, son sommelier, KIM Jin-beom s'acquitte à merveille de son rôle en guidant les convives au grès des plats pour associer saveurs et vins dans une harmonie parfaite.

La sélection 2023 du Guide MICHELIN Séoul en un clin d'œil :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 promu)
- 8 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 promu)
- 25 restaurants une Étoiles MICHELIN (1 promu et 5 entrées)
- 57 Bib Gourmand (3 entrées)
- 3 Étoiles Vertes MICHELIN (1 entrée)

La sélection complète du Guide MICHELIN Séoul est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Séoul et autour du globe.

Le Guide MICHELIN, qui sélectionne des hôtels pour leur style, leur service et leur personnalité uniques, offre des recommandations adaptées à tous les types de budgets. Il est possible de faire une réservation dans chacun de ces établissements directement depuis le site internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection pour Séoul inclut les hôtels les plus spectaculaires de la ville, notamment des hôtels-boutiques design comme l'[Hotel Cappuccino](#), des établissements hors du commun issus de la collection « Plus » dont le [Signiel Seoul](#) fait partie, des lieux propices à la créativité comme le [RYSE](#) ou encore des hôtels surprenants tels que le [Banyan Tree Club & Spa](#), véritable oasis en plein cœur de la ville.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



GUIDE MICHELIN

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

INDEX



Three Stars: Exceptional Cuisine, worth a special journey!

요리가 매우 훌륭하여 특별히 여행을 떠날 가치가 있는 레스토랑



Two Stars: Excellent cuisine, worth a detour!

요리가 훌륭하여 찾아갈 만한 가치가 있는 레스토랑



One Star: High quality cooking, worth a stop!

요리가 훌륭한 레스토랑



Green Star: Actively committed to sustainable gastronomy

지속 가능성의 가치를 적극 실천하고 있는 레스토랑



Bib Gourmand: Good value, quality cooking for 45,000 KRW or less.

45,000원 혹은 그 이하의 합리적인 가격에 훌륭한 음식을 제공하는 레스토랑

The 2023 awards at a glance

Three Stars 2 Restaurants
Two Stars 8 Restaurants
One Star 25 Restaurants
Bib Gourmand 57 Restaurants
Selected by MICHELIN 84 Restaurants
Green Star 3 Restaurants

176* Restaurants have been awarded
in our 2023 selection.
This includes **19 new entries**.



GUIDE MICHELIN

MICHELIN Guide Seoul 2023 Starred Restaurant

미쉐린 가이드 서울 2023 스타 레스토랑 명단(가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Gaon 가온	Korean 한식
Mosu 모수	Innovative 이노베이티브



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



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
KANGMINCHUL Restaurant 강민철 레스토랑 N	Contemporary 컨템퍼러리
Goryori Ken 고료리 켄	Contemporary 컨템퍼러리
L'Amant Secret 라망 시크레	Contemporary 컨템퍼러리
L'Amitié 라미띠에	French 프렌치
Restaurant Allen 레스토랑 알렌 N	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
Soseoul Hannam 소설한남	Korean 한식
Soul 소울	Contemporary 컨템퍼러리



GUIDE MICHELIN

Solbam 솔밤 N	Contemporary 컨템퍼러리
Sushi Matsumoto 스시 마츠모토	Sushi 스시
Eveti 에빗	Innovative 이노베이티브
Onjium 온지움	Korean 한식
YUN 윤서울	Korean 한식
Eatanic garden 이타닉 가든 N	Innovative 이노베이티브
Exquisite 익스퀴진	Contemporary 컨템퍼러리
Ilpan 일판 N	Teppanyaki 테판야키
Zero Complex 제로 콤플렉스	Innovative 이노베이티브
Kojacha 코자차	Asian 아시안
Pierre Gagnaire 피에르 가니에르	French 프렌치
HANE 하네	Sushi 스시

MICHELIN Guide Seoul 2023 Green Star

미쉐린 가이드 서울 2023 그린 스타 레스토랑 명단 (가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형	Distinction 구분
GIGAS 기가스 N	Mediterranean 지중해식	Selection of the MICHELIN Guide 미쉐린 가이드 셀렉션
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식	Bib Gourmand 뵘 구르망
Hwanggeum Kongbat 황금공발	Dubu 두부	Bib Gourmand 뵘 구르망



GUIDE MICHELIN

MICHELIN Guide Seoul 2023 Bib Gourmand

미쉐린 가이드 서울 2023 빙 구르망 레스토랑 명단 (가나다순)

Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Gaeseong Mandu Koong 개성만두 궁	Mandu 만두
Gebangsikdang 게방식당	Gejang 게장
Gwanghwamun Gukbap 광화문 국밥	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Kyodaiya 교다이야	Udon 우동
Kyoyang Siksa 교양식사	Barbecue 바비큐
Goobok Mandu 구복만두	Dim sum 딤섬
Geumdwaeji Sikdang 금돼지식당	Barbecue 바비큐
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식
Ggupdang 곱당	Barbecue 바비큐
Nampo Myeonok 남포면옥	Naengmyeon 냉면
Daesungjip 대성집	Doganitang 도가니탕
Mapo Ok 마포옥	Seolleongtang 설렁탕
Mandujip 만두집	Mandu 만두
Manjok Ohyang Jokbal 만족오향족발	Jokbal 족발
Menten 멘텐	Ramen 라멘
Myeongdong Kyoja 명동 교자	Kalguksu 칼국수
Mimi Myeonga 미미 면가	Soba 소바
Mijin 미진	Memil-Guksu 메밀국수
Base is nice 베이스 이즈 나이스	Vegetarian 베지테리안
Bongsanok 봉산옥	Mandu 만두
Bongpiyang 봉피양	Naengmyeon 냉면
Buchon Yukhoe 부춘육회	Yukhoe 육회
Samcheongdong Sujebi 삼청동 수제비	Sujebi 수제비
Soi Mao 소이연남마오	Thai 타이
Subaru 스바루	Soba 소바
Mr. Ahn's Craft Makgeolli 안씨 막걸리	Korean 한식
Yakitori Mook 야키토리 뚝	Yakitori 야키토리
Yangyang Memil Makguksu 양양 메밀 막국수	Memil-Guksu 메밀국수
Egg & Flour 에그 앤 플라워	Italian 이탈리아
Yukjeon Hoekwan 역전회관	Bulgogi 불고기
Oreno Ramen 오레노 라멘	Ramen 라멘
Okdongsik 옥동식	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Yonggeumok 용금옥	Chueotang 추어탕
Woo Lae Oak 우래옥	Naengmyeon 냉면



GUIDE MICHELIN

Niroumianguan 우육면관	Noodles 국수
One degree North 원 디그리 노스 N	Asian 아시안
Yurimyeon 유림면	Memil-Guksu 메밀국수
Limbyungjoo Sandong Kalguksu 임병주 산동 칼국수	Kalguksu 칼국수
Jaha Son Mandu 자하 손만두	Mandu 만두
Jeongmyeon 정면 N	Noodles 국수
Tasty Cube 정육면체	Noodles 국수
Jungin Myeonok 정인면옥	Naengmyeon 냉면
Jinmi Pyeongyang Naengmyeon 진미 평양냉면	Naengmyeon 냉면
Jin Jin 진진	Chinese 중식
Tuk Tuk Noodle Thai 툽툽 누들 타이	Thai 타이
Tim Ho Wan 팀호완	Dim sum 딤섬
FAGP 팩피	Italian 이탈리아인
Piyangkong Halmani 피양콩 할마니	Dubu 두부
Pildong Myeonok 필동면옥	Naengmyeon 냉면
Filleter 필레터 N	European 유러피언
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
Hwangsaeangga Kalguksu 황생가 칼국수	Kalguksu 칼국수