



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 4 octobre 2024

## **La troisième sélection du Guide MICHELIN Vancouver brille de mille feux**

- **Sushi Masuda décroche une Étoile MICHELIN, la dixième de la ville**
- **Un nouveau Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux sont décernés**
- **Au total, 77 restaurants représentant 23 styles de cuisine différents composent ce nouveau millésime**

Michelin a dévoilé ce soir le nom des restaurants récompensés dans le cadre du Guide MICHELIN Vancouver 2024. Un nouvel établissement Étoilé MICHELIN, un nouveau Bib Gourmand et deux nouvelles adresses recommandées par le Guide MICHELIN font ainsi leur entrée dans cette nouvelle sélection.

**Sushi Masuda** a rejoint cette année la famille des établissements Étoilés MICHELIN d'Amérique du Nord. La nouvelle a été révélée lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Commodore Ballroom. Le restaurant **Gary's** devient quant à lui le 16e Bib Gourmand de la ville. La sélection complète, qui comprend également les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 77 restaurants qui représentent à eux tous 23 styles de cuisine différents.

« Cette année, nous ne célébrons pas seulement la troisième sélection du Guide MICHELIN Vancouver, mais également le dynamisme et le talent de la communauté culinaire locale, qui continue de s'épanouir année après année », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes très fiers d'attribuer une Étoile MICHELIN à Sushi Masuda et d'accueillir d'autres nouvelles adresses dans la famille du Guide MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs anonymes saluent la passion qui anime la scène gastronomique de Vancouver et sont impatients de découvrir les nombreuses surprises qu'elle a encore à offrir. »

Voici les nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN et du Bib Gourmand, ainsi que les remarques de l'équipe d'inspection les concernant (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

## Une Étoile MICHELIN

### Sushi Masuda (Cuisine japonaise)

*Intimiste est sûrement le mot qui définit le mieux Sushi Masuda, qui propose en tout et pour tout cinq couverts. Pour prendre place au comptoir de ce petit établissement niché à l'angle d'un plus grand restaurant, ses convives doivent d'abord passer par la porte d'une imprimerie. Si cet itinéraire peut sembler complexe, le jeu en vaut la chandelle. L'atmosphère épurée du lieu prend vie lorsqu'apparaissent les plats méticuleusement préparés par le chef Yoji Masuda. Ce dernier s'appuie sur son expérience dans les cuisines d'un célèbre restaurant de Tokyo pour sublimer ses créations aussi simples qu'élégantes. Son épouse Akari est en charge du service, une mission dont elle s'acquitte à merveille en faisant preuve d'attention et de professionnalisme. Les plats servis se succèdent avec grâce : il y a d'abord un savoureux « gâteau » salé à base de foie de lotte, puis un sabre gélatineux à souhait, cuit avec du saké et du kombu, suivi d'un nigiri parfaitement maîtrisé et confectionné à partir d'ingrédients d'exception.*

### Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué du Bib Gourmand un nouvel établissement qui propose un menu d'un excellent rapport qualité-prix.

### Gary's (Cuisine française)

*Comment ne pas tomber sous le charme de ce chaleureux restaurant de quartier porté par le duo que forment Bailey Hayward et Mathew Bishop. Bailey supervise le service tandis que Mathew est en cuisine. Leur univers culinaire est à l'image de l'ambiance décontractée et conviviale du lieu : rustique et accessible, avec des plats généreux inspirés de la gastronomie française comme les asperges accompagnées d'une rouille au safran ou encore le collet de porc nappé d'une sauce au persil. Surtout, n'oubliez pas de goûter les petits pains de seigle. Fraîchement sortis du four, ils sont servis avec un beurre d'ail vert. Pour terminer, laissez-vous tenter par l'un des desserts de la carte comme le baba au rhum arrosé d'un sirop de camomille, coiffé d'un ruban de crème pâtissière aux pistaches et d'un nuage de chantilly.*

## Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix spéciaux :

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN	des <b>Fraser Crawford</b>	Kissa Tanto
Cocktails Exceptionnels		

Prix MICHELIN de la <b>Reverie Beall</b>	AnnaLena
Sommellerie	
Prix MICHELIN du <b>Bailey Hayward</b>	Gary's
Service	
Prix MICHELIN du <b>Yoji Masuda</b>	Sushi Masuda
Jeune Chef	

## Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Vancouver et autour du globe.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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. À Vancouver, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des adresses de luxe au design avant-gardiste à l'image du [Douglas](#), des établissements de la collection « Plus » comme le [Loden](#) (une Clef MICHELIN) et l'[Opus](#), des hôtels au charme intemporel tels que le [Wedgewood](#) (une Clef MICHELIN), ainsi que des adresses renommées comme le [Fairmont Pacitif Rim](#).

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.

### La sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2024 :

	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>10</b>
	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	<b>16</b>
	Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>51</b>
	Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>77</b>
	Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	<b>5</b>
	Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	<b>9</b>
	Styles de cuisine représentés dans la sélection	<b>23</b>

**Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Vancouver 2024**

Restaurant	Distinction	Adresse
AnnaLena		1809 W. 1st Ave., V6J 5B8
Barbara		305 E. Pender St., V6A 0J3
Burdock & Co.		2702 Main St., V5T 3E8
iDen & QuanJuDe Beijing Duck House		2808 Cambie St., V5Z 2V5
Kissa Tanto		263 E. Pender St., V6A 1T8
Masayoshi		4376 Fraser St., V5V 4G3
Okeya Kyujiro		1038 Mainland St., V6B 2T4
Published on Main		3593 Main St., V5V 3N4
St. Lawrence		269 Powell St., V6A 1G3
Sushi Masuda <b>(nouveau)</b>		1066 W. Hastings St., V6E 3X2

**Restaurants Bib Gourmand de la sélection Vancouver 2024**

Restaurant	Adresse
Anh and Chi	3388 Main St., V5V 3M7
Chupito	322 W. Hastings St., V6B 1K6
Fable Kitchen	1944 W. 4th Ave., V6J 1M5
Farmer's Apprentice	1535 W. 6th Ave., V6J 1R1
Gary's <b>(nouveau)</b>	1485 W. 12th Ave, V6H 1M6
Karma Indian Bistro	2741 W. 4th Ave., V6K 1P9
Little Bird Dim Sum + Craft Beer	2958 W. 4th Ave., V6K 1R4
Lunch Lady	1046 Commercial Dr., V5L 3W9
Magari by Oca	1260 Commercial Dr., V5L 2T6
Motonobu Udon	3501 E. Hastings St., V5K 0E5
Phnom Penh	244 E. Georgia St., V6A 1Z7
Say Mercy!	4298 Fraser St., V5V 4G2
Seaport City Seafood	2425 Cambie St., V5Z 4M5



Song (by Kin Kao)	317 E. Broadway, V5T 1W5
Sushi Hil	3330 Main St., V5V 3M7
Vij's	3106 Cambie St., V5Z 2W2

***Restaurants de la sélection Vancouver 2024 recommandés par le Guide MICHELIN***

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
¿CÓMO? Taperia	201 E. 7th Ave., V5T 0B4
acquafarina	425 W. Georgia St., V6B 5A1
Archer	1152 Alberni St., V6E 1A5
Ask for Luigi	305 Alexander St., V6A 1C4
Bacaro	1029 W. Cordova St., V6C 0B9
Bacchus	845 Hornby St., V6Z 1V1
Bao Bei	163 Keefer St., V6A 1X3
Bar Gobo	237 Union St., V6A 2B2
Bar Susu	209 E. 6th Ave., V5T 1J7
Bonjour Vietnam Bistro	3944 Fraser St., V5V 4E4
Botanist	1038 Canada Pl., V6C 0B9
Boulevard Kitchen & Oyster Bar	845 Burrard St., V6Z 2K6
<b>Bravo (nouveau)</b>	4194 Fraser St., V5V 4E8
Café Medina	780 Richards St., V6B 3A4
Carlino	1115 Alberni St., V6E 1A5
Chang'An	1661 Granville St., V6Z 1N3
Chef's Choice Chinese Cuisine	955 W. Broadway, V5Z 1K3
Cioppino's	1133 Hamilton St., V6B 5P6
Delara	2272 W. 4th Ave., V6K 1N8
Dynasty Seafood	108-777 W. Broadway, V5Z 4J7
Elisa	1109 Hamilton St., V6B 5P6
Fanny Bay Oyster Bar	762 Cambie St., V6B 2P2
Folke	2585 W. Broadway, V6K 2E9
Hānai	1590 Commercial Dr., V5L 3Y2
Hawksworth Restaurant	801 W. Georgia St., V6C 1P7
Homer St. Cafe	898 Homer St., V6B 2W5
L'Abattoir	217 Carrall St., V6B 2J2
Maenam	1938 W. 4th Ave., V6J 1M5
Miku	200 Granville St., Ste. 70, V6C 1S4
Moltaqa	1002 Mainland St., V6B 2T4
Nammos Estiatorio	3980 Fraser St., V5V 4E4



Neptune Palace Seafood Restaurant	470 S.W. Marine Dr., V5X 0C7
New Mandarin Seafood Restaurant	4650 Gladstone St., V5N 2T6
Nightingale	1017 W. Hastings St., V6E 0C4
Octopus Garden	1995 Cornwall Ave., V6J 1C9
Ophelía	165 W. 2nd Ave., V5Y 1B8
Osteria Savio Volpe	615 Kingsway, V5T 3K5
per se Social Corner	891 Homer St., V6B 2W2
PiDGiN	350 Carrall St., V6B 2J3
Riley's Fish & Steak	200 Burrard St., V6C 3L6
Sushi Bar Maumi	1668 Robson St., V6G 1C7
Sushi Jin	750 Nelson St., V6Z 1A8
Suyo	3475 Main St., V5V 3M9
Tetsu Sushi Bar	775 Denman St., V6G 2L6
The Acorn	3995 Main St., V5V 3P3
The Lobby Lounge & RawBar	1038 Canada Pl., V6C 0B9
The Mackenzie Room	415 Powell St., V6A 1G7
Torafuku	958 Main St., V6A 2W1
Wildlight Kitchen + Bar	5380 University Blvd., Ste. 107, V6T 0C9
Yuwa	2775 W. 16th Ave., V6K 3C3
Zab Bite - Thai E-Sarn Cuisine <b>(nouveau)</b>	4197 Fraser St., V5V 4E9

## Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2008, le reste de l'État en 2019), Miami/Orlando/Tampa, Floride (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024) et Québec (2024).

## À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

- Les célèbres une, deux et trois [Étoiles MICHELIN](#) décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent.



- Le [Bib Gourmand](#) est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.
- La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.
- Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans le monde entier. 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.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie.

Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant



Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.

#### **À propos de Michelin North America, Inc.**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Depuis plus de 130 ans, Michelin contribue significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Le Groupe souhaite offrir à ses clients la meilleure expérience possible, qu'il s'agisse de fournir des solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, ou de recommander des restaurants et hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Michelin Amérique du Nord, dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Nord, compte près de 23 500 employés et dirige 35 sites de fabrication situés aux États-Unis ([michelinman.com](http://michelinman.com)) et au Canada ([michelin.ca](http://michelin.ca)).

#### **À propos de Capital One**

Chez Capital One, notre mission est de satisfaire nos clients en mettant à leur disposition les meilleurs produits, récompenses, services et expériences possibles. Capital One est une banque avec une offre diversifiée qui propose des produits et des services destinés à des particuliers, à de petites entreprises et à des clients commerciaux. Nous nous appuyons sur la technologie, l'innovation et l'interaction pour offrir à nos clients des produits et des services adaptés à leurs besoins. Grâce aux programmes Capital One Dining et Capital One Entertainment, nous offrons aux détenteurs de nos cartes récompenses l'opportunité de vivre des expériences inoubliables, qu'ils soient passionnés de gastronomie, de musique ou de sports. Pour en savoir plus, rendez-vous sur [capitalone.com/dining](http://capitalone.com/dining) et [capitalone.com/entertainment](http://capitalone.com/entertainment).

#### **À propos de Michelin**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7 jours / 7**

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

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



112, Avenue Kléber, 75016 Paris