



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 27 février 2025

### **Mingles décroche sa troisième Étoile au sein du Guide MICHELIN Séoul & Busan 2025**

- Parmi une sélection totale de 232 établissements, 37 à Séoul et 3 à Busan sont nouvellement récompensés
- Un restaurant est promu Deux Étoiles MICHELIN, 4 restaurants sont promus Une Étoile MICHELIN et 3 nouveaux établissements rejoignent cette catégorie.
- La nouvelle édition Séoul & Busan met en lumière la diversité et l'évolution de ces villes en tant que destinations culinaires d'envergure mondiale.

C'est au cœur de Séoul au Westin Chosun Séoul que Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection complète du Guide MICHELIN Séoul & Busan 2025. Avec 184 restaurants à Séoul et 48 à Busan, cette édition met en lumière le dynamisme culinaire de ces métropoles. Cette nouvelle édition est marquée par l'attribution d'un nouveau restaurant Trois Étoiles MICHELIN, une première en deux ans. Elle distingue également 1 promu Deux Étoiles MICHELIN, 4 promus Une Étoile MICHELIN et 3 nouveaux entrants. En complément, 14 nouveaux établissements obtiennent la distinction Bib Gourmand et 10 nouveaux établissements rejoignent la catégorie des restaurants sélectionnés.

" Nous sommes ravis de célébrer la 9<sup>e</sup> édition du Guide MICHELIN Séoul ainsi que la 2<sup>e</sup> édition du Guide MICHELIN Busan. Nos équipes d'inspection ont travaillé sans relâche pour trouver les meilleurs restaurants toutes distinctions confondues. Nous sommes particulièrement fiers d'attribuer la plus haute distinction à Mingles, dirigé par le chef Min-Koo Kang, qui figure dans le Guide MICHELIN Séoul depuis sa toute première édition en 2017. Cette reconnaissance souligne l'engagement constant de son équipe à offrir des expériences culinaires remarquables. » se réjouit Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN

« Cette édition illustre une grande diversité, avec l'émergence de nouveaux styles de cuisine et des propositions uniques, reflétant ainsi l'évolution continue de la scène gastronomique coréenne. Alors que Séoul s'est solidement établie en tant que destination culinaire incontournable, nous observons la très belle montée en puissance de Busan grâce au travail de chefs d'exception au sein de leur restaurant. » indique Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN



## 1 restaurant promu Trois Étoiles MICHELIN

Le souci du détail et le minimalisme du chef **Kang Min-goo** se révèlent pleinement chez **Mingles**. Le chef et son équipe talentueuses marient tradition et modernité, créant des plats comme l'ormeau et le chou Seon ou encore les raviolis de poisson, qui illustrent sa créativité tout en respectant l'héritage culinaire.

Côté salle, l'aménagement intérieur met en avant l'esthétique coréenne. L'ambiance est sublimée par une vaisselle raffinée et une décoration réalisée par des artisans coréens.

## 1 restaurant promu Deux Étoiles MICHELIN

À **Evett**, le chef **Joseph Lidgerwood** adopte une approche audacieuse et transforme des ingrédients ordinaires en créations innovantes, comme un sorbet de sikhye accompagné de fourmis sauvages ou encore une tarte au suif. Ces plats, qui reflètent la sensibilité saisonnière de la Corée, sont sublimés par une sélection de vins impressionnante, rendant l'expérience pour les gastronomes encore plus irrésistible.

## 4 restaurants sélectionnés rejoignent la galaxie des restaurants Une Étoile MICHELIN

**Gigas**, restaurant méditerranéen authentique en Corée se distingue par son engagement envers la durabilité et l'utilisation d'ingrédients biologiques provenant de la ferme familiale du chef **Jung Ha-wan**. Malgré les défis liés à l'approvisionnement de certains ingrédients spécifiques, le chef parvient à proposer une cuisine méditerranéenne fidèle aux traditions de la région.

Sous la direction du chef **Cho Young-dong**, **Y'east** est un véritable laboratoire gastronomique explorant des possibilités infinies. Le chef revisite des plats familiers utilisant des ingrédients rares pour créer des saveurs inédites. Des plats signatures comme l'amuse-bouche inspiré du kaya toast ou le Galbi Stone (côtes de bœuf braisées sous différentes formes) illustrent son talent pour marier nouveauté et tradition tout en préservant l'essence des saveurs d'origine.

Passionné par les légumes depuis son enfance, le chef **Sung** a développé une compréhension approfondie des régimes végétariens. Sa vision unique se traduit au sein du restaurant **Légume** par une cuisine contemporaine et sensorielle qui se métamorphose en un menu végétalien aux saveurs originales et imaginatives. Ici, la cuisine végétalienne de cet établissement séduit non seulement les végétariens mais aussi une clientèle aux palais variés.

Inspiré du Shanghai des années 1920 avec des murs couleur jade, des sols en marbre, un mobilier somptueux et une vaisselle raffinée la salle du restaurant Yu Yuan propose un menu mettant principalement à l'honneur la cuisine cantonaise, avec des plats emblématiques comme le canard laqué, la poitrine de porc croustillante ou encore le pagre à la vapeur façon cantonaise. Le brunch dim sum du week-end reste un must.



### **3 nouveaux restaurants rejoignent la catégorie Une Étoile MICHELIN**

La passion du chef **Jin Woo-bum** pour la cuisine mexicaine s'exprime à travers des plats authentiques aux nuances subtiles au sein d'**Escondido**. Après avoir perfectionné son art au Mexique, il propose à la carte des plats emblématiques comme la tortilla et le mole aux saveurs profondes et équilibrées. Les accords tequila ou encore mezcal et mets subliment l'expérience en plus d'une carte des cocktails soigneusement élaborés.

Dirigé par le chef **Kim Do-hyeon**, **Tutoiement** propose une expérience culinaire française dans un cadre informel. L'atmosphère apaisante et le service attentionné complètent des plats raffinés qui illustrent l'harmonie entre les saveurs et les sauces, mettant en avant le savoir-faire du chef et de son équipe.

Le chef **Park Kyung-jae** sublime au sein de **Sosuheon** l'art du sushi dans un cadre élégant inspiré de la tradition coréenne. Chaque bouchée met en valeur des fruits de mer au sourcing exigeant servi avec précision et respect des saisons. Selon ses propres mots : "C'est un honneur d'accueillir les meilleurs convives avec les meilleurs ingrédients, dans le meilleur espace, avec la meilleure équipe."

### **Les 3 restaurants Une Étoile MICHELIN à Busan maintiennent leur distinction**

Les trois restaurants primés dans la première édition du Guide MICHELIN Busan, Fiotto, Mori et Palette conservent leur distinction cette année, soulignant leur "cuisine de grande qualité, qui mérite le détour".

### **Les 3 restaurants conservent leur Étoile Verte MICHELIN pour cette édition 2025**

Depuis 2020, l'Étoile Verte MICHELIN met en avant les établissements qui se démarquent par leur manière de repenser l'impact de leur activité ainsi que l'avenir de la gastronomie. Cette année encore, **A Flower Blossom on the Rice** (pour la 5<sup>e</sup> année consécutive), **Gigas** et **Fiotto** conservent leur distinction.

### **Prix Spéciaux du Guide MICHELIN**

Avec ses prix spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite mettre en avant les professionnels les plus talentueux et inspirants du secteur de l'hôtellerie-restauration.

#### **Prix du Sommelier du Guide MICHELIN 2025**, présenté par RSRV : **Min-Jun Kim (Jungsik)**

Min-Jun Kim est récompensé pour son rôle central dans l'expérience client, offrant une expertise de grande qualité avec un sens du raffinement inégalé. Son savoir-faire exceptionnel et son engagement permettent d'offrir une expérience gastronomique aux convives sans égal.

#### **Prix du Chef Mentor du Guide MICHELIN 2025**, présenté par Blancpain : **Chef Sung-il Kim (La Yeon)**

Le chef Sung-il Kim remporte le prix du Chef Mentor pour sa contribution majeure à l'histoire et reconnaissance du restaurant gastronomique coréen du Shilla Hotel.



Depuis le début de sa carrière en 1988, il a su préserver la tradition culinaire coréenne tout en adaptant et perfectionnant ses techniques pour répondre aux nouvelles attentes des gastronomes. Son travail incarne toute la profondeur et la sophistication de la gastronomie coréenne actuelle.

#### **Prix du Service du Guide MICHELIN 2025 : Lee Eun-joo (Sosuheon)**

**Lee Eun-joo** a été reconnue pour son service exceptionnel et la relation qu'elle noue avec les convives durant toute l'expérience à table. Elle joue un rôle essentiel dans la communication entre les cuisines de l'**itamae** et ses convives, garantissant une expérience de service soignée et d'une grande qualité. Son professionnalisme et son implication dans la réussite du restaurant en font un modèle exemplaire pour la profession.

#### **Le Guide MICHELIN Séoul & Busan 2025 en un coup d'œil**

##### **184 restaurants sélectionnés à Séoul, dont :**

- 1 restaurant Trois Étoiles MICHELIN (**1 promu**)
- 9 restaurants Deux Étoiles MICHELIN (**1 promu**)
- 27 restaurants Une Étoile MICHELIN (**3 nouveaux, 4 promus**)
- 58 restaurants Bib Gourmand (**6 nouveaux**)
- 2 restaurants Étoile Verte MICHELIN
- 90 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN (**10 nouveaux**)

##### **48 restaurants sélectionnés à Busan, dont :**

- 3 restaurants Une Étoile MICHELIN
- 1 restaurant Étoile Verte MICHELIN
- 19 restaurants Bib Gourmand (**4 nouveaux**)
- 26 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN (**1 nouveau**)

La sélection complète du **Guide MICHELIN Séoul & Busan 2025** est disponible sur le site officiel du Guide MICHELIN ([guide.michelin.com/kr/ko](http://guide.michelin.com/kr/ko)) et sur l'application mobile du Guide MICHELIN, téléchargeable gratuitement sur **iOS et Android**.

#### **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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 132 200 personnes.



**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**  
**+33 (0) 1 45 66 22 22**  
**7 jours / 7**  
**112, Avenue Kléber, 75016 Paris**  
**[www.michelin.com](http://www.michelin.com)**

**Suivez toutes nos actualités sur X**  
**X@Michelin**  
**<https://x.com/Michelin>**

