



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 1er juin 2023

Le Guide MICHELIN arrive à Busan, deuxième plus grande ville de Corée du Sud

- **Le Guide MICHELIN étend sa sélection à Busan, confirmant la place de choix qu'occupe la Corée du Sud sur la scène gastronomique mondiale**
- **Le potentiel culinaire de Busan, nourri par une cuisine traditionnelle populaire et un environnement naturel marin ont charmé les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN**
- **Cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN sera dévoilée en février 2024, conjointement à la sélection Séoul**

Michelin a le plaisir d'annoncer l'arrivée du Guide MICHELIN à Busan, la deuxième plus grande ville de Corée du Sud, située sur la côte sud du pays. La sélection de restaurants sera dévoilée en février 2024 en même temps que celle de Séoul. Le Guide MICHELIN récompensera les meilleurs restaurants et talents culinaires de cette destination, sélectionnés à l'issue des essais de table réalisés par ses célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes.

Connue pour sa scène gastronomique diversifiée qui met à l'honneur les nombreux produits frais de la région, notamment les produits de la mer, l'identité culinaire de Busan est unique et séduit immédiatement les papilles des épicuriens les plus exigeants, locaux comme étrangers.

« C'est avec un immense plaisir que nous accueillons Busan dans la famille du Guide MICHELIN » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Son environnement marin et son abondance de produits de la mer confèrent à cette ville portuaire un charme caractéristique. En tant que haut-lieu de la scène gastronomique nationale, nous avons hâte de la voir évoluer et se développer encore davantage. Nous sommes très heureux de pouvoir mettre en lumière l'offre gastronomique de Busan et ce sera, nous l'espérons, l'occasion de faire découvrir au monde entier une autre facette du fascinant paysage culinaire coréen. »

Le Guide MICHELIN s'engage depuis ses débuts à promouvoir une culture de voyages d'exception en recommandant des expériences inoubliables accessibles à tous les gourmets et à tous les budgets. C'est grâce à cette volonté, à son équipe d'inspection indépendante et anonyme ainsi qu'à sa méthodologie de sélection



GUIDE MICHELIN

unique en son genre et universelle que le Guide MICHELIN reste considéré comme une référence en matière de guides gastronomiques.

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, dont l'objectif est de faire découvrir des expériences gastronomiques d'excellence à travers le monde, ont trouvé en Busan une scène culinaire complexe et dynamique qui représente parfaitement la singularité de la gastronomie sud-coréenne.

Depuis sa première sélection publiée en 2016, le Guide MICHELIN Séoul montre chaque année toutes les saveurs et la passion qui caractérisent cette ville. La sélection 2023 compte un total de 176 restaurants dont 35 tables Étoilées MICHELIN (parmi lesquelles 2 établissements trois Étoiles MICHELIN) ainsi que 57 Bib Gourmand. Depuis ses débuts, le Guide MICHELIN Séoul a mis à l'honneur des propositions de saison et de tradition mais également des cuisines de divers horizons. Il a ainsi permis d'illustrer la riche culture culinaire de Séoul et a contribué à faire rayonner cette destination qui ne cesse d'attirer de nouveaux touristes avides de découvrir la K-food.

Heong-joon Park, maire de Busan et Jung-sil Lee, président de l'office de tourisme de la ville, sont fiers de soutenir cette expansion du Guide MICHELIN et ont assisté à la cérémonie pour l'annonce de l'intégration de Busan au Guide MICHELIN.

Hyeong-joon Park, le maire de Busan, a déclaré « Busan est au cœur de la stratégie touristique nationale. Les touristes apprécient ses nombreux atouts culturels et historiques mais également sa proximité avec l'océan et les divers festivals qu'elle accueille tout au long de l'année. La publication du Guide MICHELIN Busan, guide gastronomique de renommée internationale, qui mettra en avant notre gastronomie, notre culture et nos attractions touristiques, sera une étape importante dans notre parcours pour devenir une destination touristique mondiale. »

Joeng-sil Lee, président de l'office de tourisme de Busan, a fait part de ses espoirs quant à la publication de cette première sélection. Selon lui, la méthodologie rigoureuse du Guide MICHELIN sera un accélérateur économique pour le secteur de la restauration locale, et permettra ainsi la création de nouveaux emplois, motivant plus que jamais les chefs à améliorer la qualité de l'expérience qu'ils proposent. Il a également déclaré « L'office du tourisme de Busan a mis en place le projet Global Gourmet Tourism City Busan qui court jusqu'en 2028 et vise à promouvoir la ville en tant que destination gastronomique de renommée mondiale et à établir une structure autonome pour favoriser l'industrie du tourisme gastronomique. »

Comme dans toutes les destinations où le Guide MICHELIN est installé, le l'édition Busan mettra en avant l'offre culinaire de la ville dans toute sa diversité et recommandera les meilleurs restaurants.

GUIDE MICHELIN

Son équipe d'inspectrices et d'inspecteurs indépendants, anciens professionnels du secteur de la restauration, évaluera les restaurants locaux en appliquant sa méthodologie historique et universelle basée sur 5 critères :

- la qualité des ingrédients,
- la maîtrise des techniques culinaires,
- l'harmonie des saveurs,
- la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine et
- la cohérence entre chaque visite des inspecteurs et entre chaque plat de la carte.

La sélection complète du Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 sera dévoilée en février 2024 à l'occasion de la Cérémonie du Guide MICHELIN et la sélection sera disponible sur le site internet du Guide MICHELIN ainsi que sur l'application gratuite pour iOS et Android.

Partenaire de la destination

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris
