



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, 13 septembre 2022

La première sélection du Guide MICHELIN Toronto dévoilée aujourd'hui

- **13 établissements sont récompensés dont le restaurant Sushi Masaki Saito qui décroche deux Étoiles MICHELIN**
- **La sélection comprend également 17 Bib Gourmand ainsi que trois Prix spéciaux.**
- **Au total, ce sont 74 restaurants représentant 27 styles de cuisine différents qui intègrent la sélection.**

La première sélection du Guide MICHELIN Toronto a été dévoilée aujourd'hui. Les inspecteurs distinguent ainsi 12 restaurants d'une Étoile MICHELIN et un établissement de deux Étoiles MICHELIN, faisant de Toronto la première ville canadienne à figurer au Guide MICHELIN.

« Avec une scène gastronomique telle que la sienne, Toronto mérite amplement d'être la première destination du Grand Nord à intégrer le Guide MICHELIN », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « La diversité de sa sélection reflète l'âme de cette ville si cosmopolite. Avec pas moins de 27 styles de cuisine différents parmi lesquels la cuisine japonaise, italienne, mexicaine ou contemporaine, chacun trouvera son bonheur ici. Toronto était déjà une ville multiculturelle prisée pour son architecture, sa scène artistique et la nature qui l'entoure. Aujourd'hui, grâce à son entrée au Guide MICHELIN, elle devient également une destination de choix pour les gastronomes du monde entier. »

Le restaurant Sushi Masaki Saito, dirigé par le chef Masaki Saito, a été récompensé de deux Étoiles MICHELIN. Voici le retour des inspecteurs :

Sushi	Masaki	Saito	(cuisine	japonaise/sushi)
<i>Masaki Saito est le seul chef qui ait l'audace de proposer des brochettes de shirako grillées au binchotan. De même, aucun autre restaurant au monde ne sert de belles tranches de chitoro recouvertes d'un manteau de truffe blanche. Le poisson préparé ici provient exclusivement du Japon et le chef confectionne ses nigiri avec du riz chaud assaisonné d'un mélange de vinaigres dont il a le secret. Pour offrir à ses convives la meilleure expérience possible, il utilise une variété de riz cultivée dans la préfecture de Niigata qu'il affectionne particulièrement. Pendant ces quelques heures de pur bonheur où le temps est comme</i>				

suspendu, il n'est pas rare d'entendre résonner dans la salle le rire des clients suscité par l'humour du chef Masaki Saito et son équipe joviale.

Voici les restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN ainsi que les commentaires des inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez-les en intégralité sur le site internet du Guide MICHELIN www.guidemichelin.com et l'Application gratuite) :

Aburi **Hana** **(cuisine** **japonaise/kaiseki)**
Le chef Ryusuke Nakagawa présente un menu kyō-kaiseki résolument moderne. Profondément personnelle et complexe, sa cuisine est toujours d'une grande justesse et chaque plat plus délicat encore que le précédent. L'incroyable fleur maguro est une rose réalisée avec des tranches d'akami et de chutoro. Tout aussi époustouflant, le kurobuta kakuni est un plat de poitrine de porc braisée posée sur une tranche de foie gras.

Alo (cuisine **contemporaine)**
Dès lors qu'on passe la porte de Alo, le restaurant si cher au cœur du chef Patrick Kriss, on est assuré de passer un bon moment. Sa talentueuse équipe de sommeliers dispose d'une très belle carte des vins sur laquelle elle s'appuie pour offrir des suggestions parfaitement adaptées à chaque plat. L'équipe de cuisine, quant à elle, marie avec brio influences européennes et asiatiques dans un unique menu dégustation composé de plats créatifs comme le crémeux risotto de riz koshihikari accompagné d'une émulsion de cèpes ou le carré d'agneau au curry vert thaïlandais.

Alobar **Yorkville (cuisine** **française)**
Dans ce restaurant où les produits de la mer ont la part belle, le chef Patrick Kriss et sa chef de cuisine Rebekah Bruce mettent leur grande technique au service d'ingrédients de qualité pour donner naissance à des plats d'exception. On y déguste une cuisine raffinée mais abordable qui se prête à toutes les occasions, comme en attestent le homard sur glace accompagné d'un aioli au citron vert ou le carré d'agneau et son olive niçoise. Les desserts sont d'une délicatesse incomparable, à l'image du mille-feuille à la chantilly de framboise.

Don **Alfonso** **1890** **Toronto** **(cuisine** **italienne)**
Les assiettes du chef Daniele Corona font écho à la sophistication contemporaine de la salle de son restaurant. Par exemple, la glace à l'anguille servie avec un nid de tagliatelles à la rose, un jaune d'oeuf pulvérisé et du caviar d'esturgeon offre un mélange de saveurs absolument incroyable. On peut aussi citer les agnolotti, à la fois délicats et percutants, farcis d'une riche et savoureuse farce à l'agneau de l'Ontario et servis avec une sauce au fromage pleine de saveurs.

Enigma Yorkville (cuisine contemporaine)

Le CV du chef Quinton Bennet est aussi varié et brillant que les mosaïques qui ornent le plafond de cet établissement situé dans le quartier de Yorkville. Adepte de la cuisine moléculaire, il met toute son expérience dans les assiettes qu'il compose, joue avec les textures et crée des associations surprenantes. Il a notamment imaginé un plat de brassica avec du foie gras fumé et du parmesan déshydraté ou encore une assiette de thon enveloppé dans des lamelles de betterave et de daikon fermenté.

Edulis (cuisine contemporaine)

Les plats servis chez Edulis reflètent toute la fierté et la passion du couple de propriétaires et de leur équipe. Si vous venez déjeuner ou dîner chez Tobey Nemeth et Michael Caballo, laissez-vous tenter par le menu fixe en plusieurs services inspiré de la Méditerranée. Le superflu n'a pas sa place dans la cuisine de ce restaurant où l'imagination du couple donne naissance à des plats tout aussi harmonieux que délicieux. Le jambon ibérique découpé à

la minute, le fromage et le dessert sont disponibles en supplément. Les chefs sont fiers de proposer un menu qui respecte la saisonnalité des produits.

Frilu (cuisine contemporaine)

Une célèbre expression anglaise nous invite à danser comme si personne ne pouvait nous voir. Cet adage colle tout à fait à l'approche du chef John-Vincent Troiano qui cuisine à son propre rythme dans son restaurant de Thornhill. Produits fumés, gibier et sauces raffinées, voici le fil conducteur de ce qui est probablement le seul menu dégustation à plusieurs kilomètres à la ronde. Dans ce tout petit restaurant qui déborde de talent, la décoration est minimaliste car l'essentiel se trouve dans l'assiette. En effet, les produits de grande qualité cultivés par le chef sont sublimés grâce à une surprenante touche japonaise qui s'intègre parfaitement à chaque plat.

Kaiseki Yu-zen Hashimoto (cuisine japonaise/kaiseki)

Le traditionnel menu kaiseki en huit services imaginé par le chef Masaki Hashimoto respecte les saisons et met à l'honneur les ingrédients japonais. Ici, pas de cuisine tape à l'œil : le chef, dont l'attention aux détails force l'admiration, propose une cuisine au style complexe mais raffiné. Si son plat signature intitulé Shii-zakana est composé d'une crevette enroulée dans des nouilles de soba frites, c'est bel et bien la grue en radis qui marque les esprits.

Osteria Giulia (cuisine italienne)

Il semble impossible de sortir déçu du superbe restaurant dirigé par le chef Rob Rossi. Si beaucoup de menus italiens peuvent manquer d'originalité, ce n'est pas le cas de celui imaginé par Rossi qui fait honneur aux traditions de la Ligurie en mettant en avant les produits de la mer. Une belle carte de vins italiens et une carte de cocktails créative viennent parfaire une expérience culinaire aussi aboutie que chaleureuse.

Quetzal (cuisine mexicaine)

Rares sont les plats de ce menu qui ne sont pas cuits dans l'imposant four à bois de presque 8 mètres de long qui rugit et fume au cœur des cuisines du restaurant. Au bout, le chef s'attelle au comal en terre cuite et prépare des tortillas à base de maïs ancien nixtamalisé et broyé sur place. Les tortillas de maïs bleu à l'agneau barbacoa et les maitakés grillés avec leur crema poblana soulignent la magie transformatrice du feu, tandis que l'aguachile de sériole maturée reflète toute la délicatesse du chef.

Shousin (cuisine japonaise/sushi)

Dans son restaurant, Jackie Lin dirige sa jeune équipe avec le plus grand soin et propose un menu omakase sushi de saison particulièrement remarquable. Servi chaud, le sabre grillé, qui figure rarement à la carte des restaurants, s'effeuille délicatement. Avec sa touche d'oignon vert, le brochet travaillé en toute simplicité est une véritable explosion de saveurs, tandis que le béryx long est joliment mûri. Le reste de la carte est tout aussi séduisant : qu'il s'agisse du thon rouge maigre à l'igname des montagnes, de la kohada acidulée ou de l'excellente petite daurade au citron vert, chaque plat est un régal pour les sens.

Yukashi (cuisine japonaise/kaiseki)

Si vous avez la chance de faire partie des 15 personnes à obtenir une réservation au Yukashi, le restaurant intimiste dirigé par Daisuke Izutsu, alors vous pourrez découvrir la

cuisine de ce chef qui a notamment l'habitude de cuisiner pour des têtes couronnées et des personnalités. Profondément ancré dans la saisonnalité, le menu de style kaiseki se démarque par son originalité et son côté personnel. Composé de tranches de shima aji au zest de yuzu, de toro aux pickles de navet et de hamachi fumé au foin délicatement disposées sur un support de marbre blanc, l'otsukuri est une véritable œuvre d'art.

Bib Gourmand

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 17 restaurants d'un Bib Gourmand, une distinction qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Ce sont des restaurants où il est possible de déguster un menu composé de deux plats et d'un verre de vin ou d'un dessert pour moins de 60 \$ canadiens.

Nom	Adresse
The Ace	231A Roncesvalles Ave., Toronto, Ontario M5R 2L6
Alma	1194 Bloor St., Toronto, Ontario M6H 1N2
Bar Raval	505 College St., Toronto, Ontario M6G 1A5
Campechano	504 Adelaide St., Toronto, Ontario M5V 1T4
Cherry St. Bar-B-Que	275 Cherry St., Toronto, Ontario M5A 3L3
Chica's Chicken	2853 Dundas St., Toronto, Ontario M6P 1Y6
Enoteca Sociale	1288 Dundas St. W. Toronto Ontario M6J 1X7
Fat Pasha	414 Dupont St. Toronto Ontario M5R 1V9
Favorites Thai	141 Ossington Ave. Toronto Ontario M6J 2Z6
Fonda Balam	802 Dundas St., Toronto, Ontario M6J
Grey Gardens	199 Augusta Ave., Toronto, Ontario M5T 2L4
Indian Street Food Company	1701 Bayview Ave., Toronto, Ontario M4G 3C1
La Bartola	588 College St., Toronto, Ontario M6G 1B3
Puerto Bravo	1425 Gerrard St. E, Toronto, Ontario M4L 1Z7
R&D	241 Spadina Ave., Toronto, Ontario M5T 2E2
SumiLicious Smoked Meat & Deli	5631 Steeles Ave., Toronto, Ontario M1V 5P6
Wynona	819 Gerrard St. E, Toronto, Ontario M4M 1Y8

Prix spéciaux

En plus des très attendues sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé trois prix spéciaux. Le Prix du Service a été attribué par Air Canada à l'équipe du restaurant Edulis, avec à sa tête le couple de chefs Michael Caballo et Tobey Nemeth. Le Prix de la Sommellerie a été remis au sommelier du restaurant Alo, Christopher Sealy, ainsi qu'à son équipe. Enfin, le Prix du Cocktail d'exception a été remporté par l'équipe du restaurant Osteria Giulia.

Prix	Lauréat	Établissement(s)
Prix du Service	Équipe	Edulis
Prix de la sommellerie	Christopher Sealy	Alo
Prix du Cocktail d'exception	Équipe	Osteria Giulia

La cérémonie de l'annonce des Étoiles MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

La sélection complète du Guide MICHELIN Toronto 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 les plus tendances à Toronto 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 Toronto inclut des hôtels spectaculaires, notamment des pionniers en matière de durabilité, à l'image de 1 Hotel Toronto, des établissements hors du commun issus de la collection « Plus » dont le Soho Hotel fait partie, ou encore des hôtels au design avant-gardiste comme The Drake.

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 Toronto en un coup d'œil :

	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)	17
	(Excellente cuisine, vaut le détour)	1
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	12
Styles de cuisine représentés dans la sélection		27
Styles de cuisine parmi les restaurants Étoilés		6
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand		13
Nombre total de restaurants dans la sélection		74

Établissements Étoilés dans la sélection 2022

Restaurant	Distinction	Adresse
Sushi Masaki Saito		88 Avenue Rd. Toronto ON M5R 2H2
Aburi Hana		102 Yorkville Ave. Toronto ON M5R 1B9

Alo		163 Spadina Ave. Toronto ON M5V 2L6
Alobar Yorkville		162 Cumberland St. Toronto ON M5R 1A8
Don Alfonso 1890 Toronto		1 Harbour Square, 38th Floor, Toronto, ON M5J 1A6
Enigma Yorkville		23 St. Thomas St. Toronto ON M5S 3E7
Edulis		169 Niagara St. Toronto ON M5V 1C9
Frilu		7713 Yonge St. Toronto ON L3T 2C4
Kaiseki Yu-zen Hashimoto		6 Garamond Ct. Toronto ON M3C 1Z5
Osteria Giulia		134 Avenue Rd. Toronto ON M5R 2H6
Quetzal		419 College St. Toronto ON M5T 1T1
Shousin		3328 Yonge St. Toronto ON M4N 2M4
Yukashi		643 Mount Pleasant Rd. Toronto ON M4S 2M9

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).