



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. »

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.

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.

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.

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).