



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 15 novembre 2022

422 restaurants, dont 2 nouveaux Deux Etoiles, brillent dans le Guide MICHELIN Tokyo 2023

- **Myojaku et SÉZANNE reçoivent Deux Etoiles MICHELIN, et 16 nouveaux restaurants décrochent Une Etoile MICHELIN.**
- **Le Bib Gourmand récompense 38 nouveaux restaurants, pour leur excellent rapport qualité-prix.**
- **Le Prix MICHELIN du Chef Mentor et le Prix MICHELIN du Service mettent en lumière le talent et le savoir-faire de professionnels engagés.**

Michelin a le plaisir de présenter l'édition 2023 du Guide MICHELIN Tokyo. 422 établissements - dont 200 étoilés MICHELIN et 222 Bib Gourmand - font partie de la nouvelle sélection de restaurants soigneusement réalisée par les inspecteurs MICHELIN. Parmi eux, 2 nouveaux restaurants reçoivent Deux Etoiles MICHELIN, 16 nouveaux sont distingués d'Une Etoile MICHELIN et 38 nouveaux établissements sont récompensés par un Bib Gourmand.

Avec 32 types de cuisine différents représentés - des saveurs internationales aux saveurs typiquement japonaises - cette 16^{ème} édition du Guide MICHELIN dédiée à la capitale japonaise brille par sa diversité et son authenticité.

« Cette année encore, la scène gastronomique de Tokyo s'est enrichie d'une gamme variée de nouveaux concepts. Avec 55 nouveaux restaurants ayant reçu Deux Etoiles MICHELIN, Une Etoile MICHELIN ou un Bib Gourmand dans notre sélection, la 16^{ème} édition du Guide reflète parfaitement le dynamisme de la ville, ainsi que la quête incessante d'excellence de ses chefs. Mégapole cosmopolite, Tokyo brille également par son ouverture d'esprit et ses contrastes gastronomiques. Ici, les traditions côtoient toujours des propositions culinaires innovantes, tandis que les savoir-faire ancestraux sont au contact de techniques modernes et internationales », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur

international des Guides MICHELIN. « *De leur côté, les restaurants Etoile Verte MICHELIN – considérés comme les pionniers d'une approche plus durable de la gastronomie - poursuivent leurs efforts en partageant leurs ambitions vertueuses avec leurs équipes et leurs producteurs, et en délivrant leur message inspirant aux gourmets à travers leur cuisine* », a ajouté Gwendal Poullennec.

Deux nouveaux restaurants récompensés par Deux Etoiles MICHELIN

Ouvert en avril 2022, le restaurant **Myojaku** rejoint directement la sélection de cette année avec Deux Etoiles MICHELIN. Ici, la cuisine du chef Hidetoshi Nakamura célèbre l'harmonie, la simplicité et la pureté, que ce soit à travers des saveurs franches ou des présentations minimalistes et originales. Les plats expriment la richesse des meilleurs ingrédients saisonniers japonais et une attention particulière à la durabilité des produits sélectionnés est méticuleusement observée par le chef.

SÉZANNE est promu d'Une à Deux Etoiles MICHELIN. Dans cet établissement, le chef Daniel Calvert signe une cuisine qui est une passerelle permanente entre les cultures gastronomiques et les techniques culinaires, et qui s'inspire de la carrière internationale du chef. Parmi les plats signature les plus célèbres, les inspecteurs MICHELIN ont été particulièrement séduits par le poulet poché, un plat inspiré de la recette chinoise du poulet ivre, cuisiné ici avec du gamecock japonais et du vin jaune français.

En plus de ces 2 nouveaux restaurants Deux Étoiles MICHELIN, 37 autres ont conservé leur distinction à Tokyo.

Les 12 restaurants Trois Etoiles MICHELIN situés à Tokyo ont également maintenu leur distinction dans la sélection de cette année.

16 nouveaux restaurants reçoivent Une Etoile MICHELIN

Portant à 149 le nombre total de restaurants qui « *valent l'étape* », 16 nouveaux restaurants rejoignent la sélection 2023 avec Une Etoile MICHELIN.

Parmi eux, 5 restaurants proposent une cuisine japonaise de haut niveau, qu'elle soit créative comme dans les restaurants **Guchokuni, Torakuro, Shigeyuki** ou **Yakumo Uezu**, ou plus traditionnelle comme dans le restaurant **Ginza Kousui**.

Quatre nouveaux restaurants de sushis reçoivent également Une Etoile MICHELIN pour la première fois : le traditionnel **Edomae Sushi Hanabusa**, qui se concentre exclusivement sur les préparations à base de thon, les raffinés et très personnels **Oku** et **Sushi Ichijo**, et enfin le créatif **UDATSU SUSHI**. Dans ce dernier, le chef Hisashi Udatsu détourne les traditions avec des touches modernes, ajoutant de nouveaux éléments aux sushis et imaginant des garnitures inédites. Deux préparations de riz vinaigré sont cuisinées pour s'adapter à chaque type de sushi, et les légumes sont particulièrement utilisés. Le "Herb Roll", qui est servi accompagné de saké, et le "Veggie Roll" sont des exemples très représentatifs de la cuisine de ce restaurant.

Les cuisines internationales sont aussi bien représentées parmi les nouveautés de cette année : **Ippei Hanten** propose un pont gastronomique délicieux entre Hong Kong et le Japon, tandis que **GUCCI OSTERIA da Massimo Bottura** offre une cuisine italienne contemporaine, réalisée avec des ingrédients japonais de niche et inspirée par des techniques et des recettes locales. La cuisine française n'est pas en reste avec 4 restaurants nouvellement primés : **amarantos**, **NéMo**, **élan** et **PRUNIER**.

Enfin, le restaurant **TOKi** a impressionné les inspecteurs MICHELIN pour ses créations innovantes, faisant l'éloge des ingrédients et du terroir de la région de Nara, interprétés avec subtilité et originalité par le chef Kawashima.

38 nouveaux restaurants Bib Gourmand

Avec un total de 222 restaurants, la sélection Bib Gourmand 2023 s'est enrichie de 38 nouveaux établissements représentant 14 types ou catégories de cuisine différents. Parmi eux, 20 célèbrent des cuisines internationales, comme le restaurant indien **SANTOSHAM**, le restaurant d'inspiration sichuanais **Nogizaka yui**, l'italien **AlCeppo**, l'espagnol **Flowers & Spanish Sonrisa** ou le français **Mono-bis**. Dans ce dernier, les gourmets apprécieront un nouveau concept qui intègre la cuisine française à des menus japonais, à l'image de la bouillabaisse gozen.

18 autres restaurants font quant à eux l'éloge de spécialités typiquement japonaises - des ramen aux soba, des sushis aux tonkatsu, des tempuras aux unagi en passant par des plats traditionnels d'izakaya. Le **Tachigui Sushi Tonari** est un restaurant de sushis où les clients peuvent passer en toute décontraction et commander, dans un cadre particulièrement moderne, leurs nigiris à l'unité. Au restaurant de ramen **IRUCA TOKYO**, le chef propriétaire a mis au point une soupe originale en effectuant des recherches poussées sur la saveur umami. En mélangeant du dashi de poulet, de porc, de crevettes et de crustacés, il aboutit à un bouillon très savoureux. La sauce soja est également réhaussée de champignons et de truffes et le sel, de gingembre et d'épices. Le restaurant **Kurobuta Tonkatsu Horiichi** a été ouvert par un couple originaire de Kagoshima qui s'est installé à Tokyo pour promouvoir le porc local Kurobuta. L'établissement propose un tonkatsu unique en son genre qui mélange également des ingrédients de Kagoshima.

Les restaurants de Tokyo pour une gastronomie plus durable

Avec 12 restaurants qui conservent tous leur Etoile Verte MICHELIN, Tokyo démontre comment les chefs et les équipes locales continuent de placer le développement durable au cœur de leurs concepts.

L'Etoile Verte MICHELIN, qui récompense les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie, vise à sensibiliser le secteur et les gourmets en mettant en lumière des philosophies et des initiatives inspirantes.

Le Prix MICHELIN du Service et le Prix MICHELIN du Chef Mentor mettent en lumière des professionnels de talent

Le Prix MICHELIN du Service et le Prix MICHELIN du Chef Mentor visent à mettre en lumière le talent, le savoir-faire et la passion de professionnels engagés qui contribuent à transformer des expériences culinaires agréables en voyages gastronomiques inoubliables, ou à faire évoluer positivement le secteur de la restauration.

Le Prix MICHELIN du Service, soutenu par Mitsui Fudosan, est décerné à **Emi Hasegawa** du restaurant **Den**. Emi Hasegawa rassemble l'équipe de service et fait le lien entre les clients et la cuisine. Elle s'attache à fournir un service personnalisé aux clients, et parfois, invite même les chefs et les cuisiniers à rejoindre l'équipe de salle. La propriétaire affiche un sens unique de la convivialité et de l'hospitalité propre au restaurant Den, et offre des moments privilégiés à ses clients.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor, soutenu par Blancpain, est décerné à **Hideki Ishikawa** du restaurant **Kagurazaka Ishikawa**. Au sein des restaurants du groupe Ishikawa, le chef Ishikawa forme de nombreux jeunes professionnels et leur offre la possibilité de devenir chefs de cuisine. Il prête également attention à la durabilité des aliments et à l'environnement naturel. Par exemple, tous les membres du personnel participent chaque année à un projet expérimental autour de la culture du riz, ceci afin de transmettre aux générations futures l'importance du lien entre l'alimentation et le climat.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Tokyo 2023 est disponible gratuitement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer à Tokyo et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné 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. A Tokyo, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des pionniers de la durabilité tels que le [Aman Tokyo](#), des établissements de la collection « Plus » comprenant le [Ascott Marunouchi](#), et des boutiques-hôtels au design unique comme le [Trunk Hotel](#).

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière.

Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> ou téléchargez l'application disponible gratuitement sur iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.



La sélection du Guide MICHELIN Tokyo 2023 en un coup d'œil :

- 12 restaurants Trois Etoiles MICHELIN ;
- 39 restaurants Deux Etoiles MICHELIN (dont 1 promu et 1 nouveau) ;
- 149 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont 16 nouveaux) ;
- 12 restaurants Etoile Verte MICHELIN ;
- 222 restaurants Bib Gourmand (dont 38 nouveaux).

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).