FR HAUT DE PAGECapture.PNG

Paris – 27 septembre 2023

Le Guide MICHELIN Toronto 2023

se pare de nouvelles Étoiles

Deux restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

Toronto accueille ses premières Étoiles Vertes MICHELIN

21 Bib Gourmand et quatre Prix spéciaux sont également dévoilés

Au total, 83 restaurants et 28 styles de cuisine différents sont représentés dans ce nouveau millésime

Les restaurants Kappo Sato et Restaurant 20 Victoria rejoignent la famille des établissements Étoilés MICHELIN au Canada suite à l'annonce de la sélection du Guide MICHELIN Toronto qui a eu lieu mercredi soir à la salle de concert HISTORY.

Au total, les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont sélectionné 15 restaurants dans cette catégorie, avec en chef de file Sushi Masaki Saito, qui reste cette année encore le seul à être récompensé de deux Étoiles MICHELIN. 83 adresses composent cette sélection 2023 représentant au total 28 styles de cuisine différents.

Cette année, deux adresses offrent à la ville ses premières Étoiles Vertes, une récompense qui salue l'engagement des restaurants en faveur d'une gastronomie plus durable. Il s'agit de Frilu, qui maintient son Étoile MICHELIN, et de White Lily Diner, qui intègre cette année la catégorie des Bib Gourmand.

« Nous avons vu un nouvel élan s'emparer de sa communauté culinaire depuis que Toronto a rejoint l'an passé la grande famille du Guide MICHELIN », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Les restaurateurs locaux sont animés d'une passion et d'une détermination évidentes, et cette sélection 2023 en est la preuve. Nous sommes ravis d'accueillir Kappo Sato et Restaurant 20 Victoria dans la famille des restaurants Étoilés MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont également été impressionnés par l'engagement inspirant de Frilu et de White Lily Diner en faveur d'une gastronomie plus durable. »

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application mobile du Guide MICHELIN) :

Une Étoile MICHELIN

Kappo Sato (cuisine japonaise)

Ce n'est pas la paisible cérémonie d'un menu omakase ni la structure formelle d'un kaiseki que nous propose le chef Takeshi Sato. Au contraire, il imagine un menu dégustation libre, avec ses propres codes culinaires. Animée par les va-et-vient d'une jeune équipe qui s'affaire à préparer plusieurs plats à la fois, la pièce est en constante ébullition. Sato est leur guide, il manie le couteau avec adresse et travaille avec une impressionnante quantité d'ingrédients, pour la plupart importés du Japon. Des dashis pleins de vie défilent aux côtés de plats parfaitement exécutés comme le tempura de maquereau frit au shiso ou le nigiri de ventrèche de thon à la ciboule japonaise.

Restaurant 20 Victoria (cuisine contemporaine)

C'est dans une rue paisible du Vieux Toronto que la cheffe Julie Hyde exerce son talent, qui lui a valu de gagner dès l'ouverture de son petit restaurant le cœur des gourmets locaux. Des ingrédients locaux et de qualité, des produits de la mer frais et des sauces raffinées... voilà le tiercé gagnant sur lequel elle s'appuie pour créer un menu dégustation de saison original. Parmi ses dernières créations, notre équipe d'inspection a particulièrement apprécié les betteraves fumées à la crème d'huître, ainsi que le poisson grillé au beurre blanc avec un crumble d'anguille. Simple et élégante, la salle à manger aux lumières tamisées donne sur la petite cuisine immaculée où Hyde et son équipe œuvrent avec application.

Étoile Verte MICHELIN

Frilu (cuisine contemporaine)

Saison après saison, les propriétaires de la ferme de Willowolf Farm produisent de manière respectueuse de l'environnement les fruits et légumes qu'ils servent chez Frilu. Afin de préserver la richesse des sols, ils ont notamment choisi de ne pas labourer leurs terres. Le chef John-Vincent Troiano récolte chaque matin les ingrédients qu'il cuisinera le jour même afin de proposer à ses

convives une expérience de la ferme à la table aussi durable que possible. Les déchets compostables produits en cuisine sont utilisés sur l'exploitation et tout ce qui n'est pas cultivé sur place provient de marchés et d'exploitation locaux.

White Lily Diner (cuisine créative)

Les ingrédients cuisinés ici sont produits en agriculture biologique par les propriétaires du restaurant, qui ont également choisi de ne pas labourer leurs terres et cultivent certains légumes sous serre. Mais ce n'est pas tout, le couple élève aussi des poules pour leurs œufs, il n'utilise que des outils manuels et a installé des filets anti-insectes pour limiter le nombre de nuisibles et la prolifération de maladies. Plus récemment, un verger est également venu agrandir l'exploitation.

Bib Gourmand

L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a ajouté quatre restaurants à la catégorie des Bib Gourmand, qui met en avant les restaurants proposant une cuisine de qualité à prix modéré : il s'agit de BB's, Sunnys Chinese, Tiflisi et White Lily Diner.

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix spéciaux :

Prix

Lauréat

Établissement

Prix MICHELIN des Cocktails

Exceptionnels

Équipe du bar

Quetzal

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Marco Thompson

Osteria Giulia

Prix MICHELIN

du Service

Équipe du personnel de salle

Restaurant 20 Victoria

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le chef David Schwartz

et son équipe

Sunnys Chinese

Décerné par Mercedes-Benz Canada

Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Toronto et autour du globe. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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. À Toronto, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du 1 Hotel Toronto, des établissements de la collection « Plus » comme le Hazelton et le SoHo, des hôtels-boutiques de pointe tels que Ace Hotel et le Drake, ainsi que des valeurs sûres comme le Ritz-Carlton.

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.

Image

La sélection du Guide MICHELIN Toronto 2023 :

Image (Excellente cuisine, vaut le détour)

1

Image (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)

14

Image(Précurseurs en matière de gastronomie durable)

2

Image Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)

21

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

47

Nombre total de restaurants dans la sélection

83

Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés

6

Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand

17

Styles de cuisine représentés dans la sélection

28

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Toronto 2023

Restaurant

Distinction

Adresse

Sushi Masaki Saito

Image

88 Avenue Rd., M5R 2H2

Aburi Hana

Image

102 Yorkville Ave., M5R 1B9

Alo

Image

163 Spadina Ave., M5V 2L6

Alobar Yorkville

Image

57A-162 Cumberland St., M5R 1A8

Don Alfonso 1890 Toronto

Image

1 Harbour Sq., M5J 1A6

Edulis

Image

169 Niagara St., M5V 1C9

Enigma Yorkville

Image

23 St. Thomas St., M5S 3E7

Frilu

Image

Image

7713 Yonge St., L3T 2C4

Kaiseki Yu-zen Hashimoto

Image

6 Garamond Ct., M3C 1Z5

Kappo Sato (nouveau)

Image

575 Mount Pleasant Rd., M4S 2M5

Osteria Giulia

Image

134 Avenue Rd., M5R 2H6

Quetzal

Image

419 College St., M5T 1T1

Restaurant 20 Victoria (nouveau)

Image

20 Victoria St., M5C 2A1

Shoushin

Image

3328 Yonge St., M4N 2M4

Yukashi

Image

643 Mount Pleasant Rd., M4S 2M9

Restaurants de la sélection Toronto 2023 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant

Distinction

Adresse

Frilu (nouveau)

ImageImage

7713 Yonge St., L3T 2C4

White Lily Diner (nouveau)

Image

678 Queen St., M4M 1G8

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Toronto 2023

Restaurant

Adresse

The Ace

231A Roncesvalles Ave., M5R 2L6

Alma

1194 Bloor St., M6H 1N2

Bar Raval

505 College St., M6G 1A5

BB's (nouveau)

5 Brock Ave., M6K 2K6

Campechano

504 Adelaide St., M5V 1T4

Cherry Street Bar-B-Que

275 Cherry St., M5A 3L3

Chica's Chicken

2853 Dundas St., M6P 1Y6

Enoteca Sociale

1288 Dundas St. W, M6J 1X7

Fat Pasha

414 Dupont St., M5R 1V9

Favorites Thai

141 Ossington Ave., M6J 2Z6

Fonda Balam

802 Dundas St., M6J 1V3

Grey Gardens

199 Augusta Ave., M5T 2L4

Indian Street Food Company

1701 Bayview Ave., M4G 3C1

La Bartola

588 College St., M6G 1B3

Puerto Bravo

1425 Gerrard St. E, M4L 1Z7

R&D

241 Spadina Ave., M5T 2E2

SumiLicious Smoked Meat & Deli

5631 Steeles Ave., M1V 5P6

Sunnys Chinese (nouveau)

60 Kensington Ave., M5T 2K1

Tiflisi (nouveau)

1970 Queen St. E, M4L 1H8

White Lily Diner (nouveau)

678 Queen St., M4M 1G8

Wynona

819 Gerrard St. E, M4M 1Y8

Restaurants de la sélection Toronto 2023 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant

Adresse

156 Cumberland

156 Cumberland St., M5R 1A8

Aanch

259 Wellington St., M5V 3E4

Actinolite

971 Ossington Ave., M6G 3V5

Adrak Yorkville

138 Avenue Rd., M5R 2H6

Alder (nouveau)

51 Camden St., M5V 1V2

Aloette

163 Spadina Ave., M5V 2A5

Amal

131 Bloor St. W, M5S 1R1

Antler

1454 Dundas St. W, M6J 1Y6

Ardo

243 King St. E, M5A 1J9

Bar Chica

75 Portland St., M5V 2M9

Bar Isabel

797 College St., M6G 1C7

Bar Vendetta

928 Dundas St., M6J 1W3

Buca

604 King St. W, M5V 1M6

CÀ PHÊ RANG

147 Spadina Ave., M5V 2L7

Canoe

66 Wellington St., M5K 1H6

Chubby's Jamaican Kitchen

...