

Paris, le 22 février 2024

Le Guide MICHELIN révèle la première sélection de Busan :

3 restaurants une Étoile MICHELIN et 15 Bib Gourmand

Le millésime 2024 de la capitale coréenne compte au total 177 établissements, parmi lesquels :

- 3 nouvelles tables une Étoile MICHELIN et deux restaurants promus au rang de deux Étoiles MICHELIN

- 57 Bib Gourmand, dont 6 nouveautés, dévoilés la semaine dernière

Busan fait cette année son entrée au Guide MICHELIN et voit dans sa première sélection 3 établissements une Étoile MICHELIN, 15 Bib Gourmand et 25 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

3 restaurants (dont un situé à Busan) sont récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Le Guide MICHELIN a eu le plaisir de présenter les plus belles adresses de ses deux destinations coréennes au cours d'une cérémonie qui s'est déroulée au Signiel Busan : il s'agit de la huitième sélection pour Séoul et de la première pour Busan. Cette nouvelle sélection s'inscrit dans la lignée de celle de Séoul et souligne l'essor de leurs deux scènes gastronomiques.

Le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 recommande un total de 222 restaurants : 177 dans la capitale et 43 à Busan.

Depuis des années, les chefs et professionnels du secteur de la restauration de Séoul misent sur leur incroyable créativité pour offrir aux convives une expérience d'exception. 33 établissements ont été récompensés d'Étoile(s) MICHELIN cette année. Parmi eux, 2 ont été

promus au rang de deux Étoiles MICHELIN et 3 tables ont décroché leur première Étoile. Ainsi, 22 nouvelles adresses rejoignent cette année le Guide MICHELIN Séoul 2024.

Busan abrite le plus grand port du pays et recèle de nombreuses merveilles naturelles. En parcourant cette ville, la deuxième plus grande du pays, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont pris la mesure de son incroyable potentiel. Pour la première fois, 43 restaurants situés à Busan, à savoir 3 adresses une Étoile MICHELIN et 15 Bib Gourmand, ont rejoint les rangs du Guide MICHELIN.

« Nous sommes très heureux de dévoiler la première sélection de Busan, qui marque une étape importante pour la scène gastronomique coréenne, dont nous admirons le dynamisme et l'engagement en faveur de l'excellence. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Nous mettons déjà en lumière depuis des années la fascinante évolution de l'offre culinaire de Séoul, et sommes ravis d'avoir aujourd'hui l'opportunité d'en faire autant pour Busan, afin que le monde entier découvre son incroyable diversité. Connues pour la richesse de leur offre culinaire et hôtelière, ces deux villes sont plus que jamais en passe de devenir des destinations incontournables. Ici, gourmets et voyageurs découvriront une culture authentique et seront assurés de vivre un voyage inoubliable. »

2 restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN

Mitou (Cuisine japonaise) est le restaurant des talentueux chefs Kwon Young-woon et Kim Bo-mi. Ils utilisent des ingrédients de saison pour créer des plats traditionnels japonais sublimés d'une touche de fantaisie dont ils ont le secret. Les deux chefs créent des assiettes qui suivent le cycle des saisons. Ils travaillent des produits de qualité, comme la poule cochin élevée par des membres de leur famille, à Nagoya. Grâce à son dévouement et à sa maîtrise, le duo réalise des plats ravissants qui témoignent de sa volonté de proposer une cuisine d'exception. Les convives qui dînent chez Mitou n'ont qu'une hâte : découvrir la carte de la prochaine saison.

Restaurant Allen (Cuisine contemporaine) Dirigé par la cheffe Seo Hyun-min, Restaurant Allen propose une cuisine moderne et sophistiquée, prisée pour sa qualité et son authenticité. Les plats imaginés par la cheffe s'articulent autour de produits locaux mis en valeur avec simplicité. À travers ses savoureuses créations, elle sublime les qualités naturelles de chaque ingrédient, sans complexité superflue. Ici, les convives sont assurés de passer un délicieux moment, non seulement grâce à l'approche culinaire de Seo Hyun-min, mais également au formidable travail fourni par ses équipes.

3 restaurants de Séoul décrochent une Étoile MICHELIN

Vinho (Cuisine contemporaine) Dirigé par le chef Jeon Seong-bin et le sommelier Kim Jin-ho, Vinho se démarque par son atmosphère chaleureuse, ses grandes fenêtres et sa cuisine ouverte. La grande carte des vins, la qualité du service et les savoureuses sauces qui accompagnent les plats complètent merveilleusement l'expérience culinaire imaginée par le duo. À travers ses plats signatures, comme le tartare de sériole, l'équipe de Vinho montre comment le vin peut accompagner et sublimer la cuisine contemporaine.

Haobin (Cuisine chinoise) Le restaurant du chef Hu Deok-juk est réputé pour sa cuisine coréenne-chinoise et son raffinement typiquement cantonais. Le nom de cet établissement n'est pas le fruit du hasard. En effet, Haobin signifie « précieux convives », un choix qui montre l'engagement du chef Hu à offrir à ses clients une expérience gastronomique inoubliable. Connu pour ses plats signatures comme le concombre de mer braisé et la soupe « Bouddha saute le mur », il propose des plats de saison aux saveurs franches, inspirés de divers horizons culinaires.

L'impression (Cuisine contemporaine) Les principes de « raffinement » et d'« essence » sont les maîtres-mots de ce restaurant, qui a récemment rouvert ses portes. Le chef Yoon Tar-gyun, aux commandes de L'impression, s'attache à mettre en valeur les saveurs naturelles des produits en misant sur des goûts intuitifs. De savoureuses sauces viennent sublimer les ingrédients qu'il travaille avec passion pour créer des plats qui révèlent ses sensibilités. Si les dressages sont d'une grande sobriété, les assiettes servies chez L'impression révèlent avec délicatesse toutes les saveurs de chaque ingrédient. Cette adresse est l'endroit idéal pour déguster une cuisine d'exception dans un cadre sophistiqué.

À Busan, 3 restaurants sont pour la première fois récompensés d'une Étoile MICHELIN

Mori (Cuisine japonaise) Le duo qui tient ce restaurant, un chef coréen formé au Japon et son épouse japonaise, propose un menu kaiseki authentique avec des plats soignés. Kim Wan-gyu élabore des assiettes aussi raffinées que maîtrisées. Il travaille des ingrédients frais, de saison et locaux qui mettent en valeur l'équilibre et le rythme de sa cuisine. Chez Mori, les convives peuvent déguster une cuisine japonaise traditionnelle dans une atmosphère chaleureuse. Les plats d'exception imaginés par le chef et le service prévenant offert par son épouse assurent le succès de ce restaurant.

Fiotto (Cuisine italienne) Situé tout près de Dalmaji Hill, Fiotto est un bistrot pittoresque. Le couple qui gère cette adresse a une spécialité : les pâtes. Si leur décision de ne proposer que des plats à base de pâtes en a surpris plus d'un, leurs saveurs incomparables ont sans nul doute eu raison des esprits les plus sceptiques. Les chefs privilégient des ingrédients préparés sur place ou produits localement. Cela vaut pour les pâtes fraîches, mais aussi pour le jambon et les légumes produits sur l'exploitation familiale, garants d'une expérience culinaire unique et durable. La réservation est obligatoire, car les propriétaires n'accueillent qu'un seul groupe par heure afin d'offrir un service optimal.

Palate (Cuisine contemporaine) Situé à Busan, Palate propose une cuisine française avant-gardiste qui reflète les différentes expériences du chef Kim Jae-hoon ainsi que son approche novatrice. Profondément ancré dans la tradition, il n'hésite pourtant pas à sortir des sentiers battus. La fusion entre la scène culinaire traditionnelle de Busan et la cuisine progressiste de Palate donne lieu à une expérience gastronomique intrigante, avec en prime une vue imprenable sur les quais de la baie de Yonghoman et le pont Gwangan.

Un restaurant de Busan est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

- La Corée compte 3 adresses saluées pour leur approche durable

Introduite en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants

qui ouvrent la voie à des pratiques plus durables afin de proposer une expérience gastronomique d'exception, tout en adoptant une approche environnementale exemplaire.

A Flower Blossom on the Rice conserve son Étoile Verte MICHELIN pour la quatrième année consécutive, de même que GIGAS, récompensé l'an passé. À Busan, en plus de décrocher une Étoile MICHELIN, Fiotto est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN. 90 % des fruits et légumes cuisinés dans ce restaurant proviennent de l'exploitation gérée par les parents du chef. Son épouse et lui participent activement à cette entreprise agricole afin de garantir la qualité des ingrédients qu'ils travaillent. Ils choisissent des produits sains et locaux, et limitent l'utilisation d'aliments transformés afin de promouvoir une approche plus respectueuse de l'environnement. En plus de proposer à ses clients une cuisine savoureuse, le chef aime échanger avec eux à propos de ses méthodes d'approvisionnement et de ses pratiques de production. Ces conversations apportent une réelle valeur ajoutée à l'expérience gastronomique proposée.

Prix spéciaux MICHELIN

Au travers des Prix Spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur l'incroyable diversité des postes qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

Kim Jin-ho, qui officie au restaurant Vinho, reçoit le Prix de la Sommellerie pour ses excellents conseils, ses grandes connaissances et sa passion du vin, mais aussi pour sa capacité à comprendre les besoins des clients. Particulièrement doué pour sublimer la cuisine du chef grâce à ses recommandations, il prend plaisir à partager ses connaissances avec les convives et s'adapte aux envies de chacun.

Du haut de ses 50 ans d'expérience, Hu Deok-juk, le chef du restaurant Haobin, est une figure de la cuisine chinoise. Nous avons souhaité le récompenser en lui décernant le Prix du Chef Mentor. Après avoir travaillé à l'Hotel Shilla, il s'emploie à présent à offrir la meilleure expérience culinaire possible aux précieux convives de cette nouvelle adresse. Sa réputation attire de nombreux clients fidèles, et traduit un sens de l'hospitalité incomparable qui inspire les jeunes générations.

Le Prix du Service est décerné à l'équipe du Eatanic Garden. Nos inspectrices et inspecteurs ont apprécié le service professionnel et sophistiqué de cette équipe qui s'illustre par ses explications détaillées et sa prévenance.

Le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 en bref :

177 restaurants à Séoul, dont :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN

- 9 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions)

- 23 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés)

- 57 restaurants Bib Gourmand (6 nouveautés)

- 2 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté)

- 87 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (13 nouveautés)

43 restaurants à Busan, tous nouveaux, dont :

- 3 restaurants une Étoile MICHELIN

- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

- 15 restaurants Bib Gourmand

- 25 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Chaque hôtel du Guide MICHELIN 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.

###

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)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

Image@MichelinNews

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

THE

MICHELIN

GUIDE

SEOUL & BUSAN

MG Star_with heart

AWARDS LIST 2024

Capture d'écran 2024-02-22 100142.png

The MICHELIN Guide Seoul 2024 awards at a glance

Three Stars 1 Restaurant

Two Stars 9 Restaurants

One Star 23 Restaurants

Bib Gourmand 57 Restaurants

Selected by MICHELIN 87 Restaurants

Green Star 2 Restaurants

177* Restaurants have been awarded in our 2024 selection.

This includes 22 new entries.

MICHELIN Guide Seoul 2024 Starred Restaurant

미쉐린 가이드 서울 2024 스타 레스토랑 명단(가나다순)

Image

Restaurant 레스토랑

Cuisine Type 요리유형

Mosu 모수

Innovative 이노베이티브

Image

Restaurant 레스토랑

Cuisine Type 요리유형

Kwon Sook Soo 권숙수

Korean 한식

La Yeon 라연

Korean 한식

Restaurant Allen 레스토랑 알렌 (promoted)

Contemporary 컨템퍼러리

Mitou 미토우 (promoted)

Japanese 일식

Mingles 밍글스

Contemporary 컨템퍼러리

Soigné 스와니예

Innovative 이노베이티브

Alla Prima 알라 프리마

Innovative 이노베이티브

Jungsik 정식당

Contemporary 컨템퍼러리

Kojima 코지마

Sushi 스시

Image

Restaurant 레스토랑

Cuisine Type 요리유형

Vinho 빈호 N

Contemporary 컨템퍼러리

L'impression 임프레션 N

Contemporary 컨템퍼러리

Haobin 호빈 N

Chinese 중식

KANGMINCHUL Restaurant 강민철 레스토랑

Contemporary 컨템퍼러리

Goryori Ken 고료리 켄

Contemporary 컨템퍼러리

L'Amant Secret 라망 시크레

Contemporary 컨템퍼러리

L'Amitié 라미띠에

French 프렌치

Muni 무니

Japanese 일식

Muoki 무오키

Contemporary 컨템퍼러리

Bicena 비체나

Korean 한식

7th door 세븐스도어

Contemporary 컨템퍼러리

Soseoul Hannam 소설한남

Korean 한식

Soul 서울

Contemporary 컨템퍼러리

Solbam 솔밤

Contemporary 컨템퍼러리

Sushi Matsumoto 스시 마츠모토

Sushi 스시

Evettt 에빗

Innovative 이노베이티브

Onjium 온지움

Korean 한식

YUN 윤서울

Korean 한식

Eatanic garden 이타닉 가든

Innovative 이노베이티브

Exquisine 익스퀴진

Contemporary 컨템퍼러리

Zero Complex 제로 콤플렉스

Innovative 이노베이티브

Kojacha 코자차

Asian 아시안

HANE 하네

Sushi 스시

미쉐린 가이드 서울 2024 그린 스타 레스토랑 명단 (가나다순)

1d5a4beb-fc08-434d-a91d-dc4a251c30f0@eurprd02.prod.outlook

Restaurant 레스토랑

Cuisine Type 요리유형

Distinction 구분

GIGAS 기가스

Mediterranean 지중해식

Selection of the MICHELIN Guide 미쉐린 가이드 셀렉션

A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다

Korean 한식

Bib Gourmand 뽕 구르망

MICHELIN Guide Seoul 2024 Bib Gourmand

미쉐린 가이드 서울 2024 뽕 구르망 레스토랑 명단 (가나다순)

Restaurant 레스토랑

Cuisine Type 요리유형

Kyewol Gomtang 계월곰탕 N

Gomtang 곰탕

Damtaek 담택 N

Ramen 라멘

Mattdol 맏돌 N

Mexican 멕시코

Sarukame 사루카메 N

Ramen 라멘

Anam 안암 N

Dwaeji-Gukbap 돼지국밥

Horapa 호라파 N

Thai 타이

Gaeseong Mandu Koong 개성만두 궁

Mandu 만두

Gebangsikdang 게방식당

Gejang 게장

Gwanghwamun Gukbap 광화문 국밥

Dwaeji-Gukbap 돼지국밥

Kyodaiya 교다이야

Udon 우동

Kyoyang Siksa 교양식사

Barbecue 바비큐

Goobok Mandu 구복만두

Dim sum 딤섬

Geumdwaengi Sikdang 금돼지식당

Barbecue 바비큐

A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다

Korean 한식

Ggupdang 곱당

Barbecue 바비큐

Nampo Myeonok 남포면옥

Naengmyeon 냉면

Daesungjip 대성집

Doganitang 도가니탕

Mapo Ok 마포옥

Seolleongtang 설렁탕

Mandujip 만두집

Mandu 만두

Manjok Ohyang Jokbal 만족오향족발

Jokbal 족발

Menten 멘텐

Ramen 라멘

Myeongdong Kyoja 명동 교자

Kalguksu 칼국수

Mijin 미진

Memil-Guksu 메밀국수

Base is nice 베이스 이즈 나이스

Vegetarian 베지테리안

Bongsanok 봉산옥

Mandu 만두

...