

ImageImage

Boulogne-Billancourt- 27 octobre 2022

8 Étoiles MICHELIN font briller la première sélection du Guide MICHELIN Vancouver

Huit restaurants de cette toute première sélection sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

12 restaurants Bib Gourmand et trois Prix Spéciaux sont également dévoilés

Au total, 60 restaurants représentant 19 styles de cuisine différents intègrent la sélection 2022

MICHELIN a le plaisir d'annoncer la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN à Vancouver. Huit d'entre eux se sont vu attribuer une Étoile MICHELIN et 12 autres ont été distingués d'un Bib Gourmand.

La sélection complète, qui inclut également les restaurants recommandés, compte un total de 60 adresses.

« Notre équipe d'inspectrices et d'inspecteurs s'est régalée à découvrir la scène culinaire de Vancouver », a indiqué Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Ils ont été impressionnés par le dynamisme gastronomique de cette ville. Qu'il s'agisse des restaurants Étoilés MICHELIN, distingués d'un Bib Gourmand ou encore recommandés par le Guide MICHELIN, chacun possède sa propre identité, ce qui donne lieu à une sélection très variée. Les équipes de ces établissements peuvent être très fières de rejoindre la famille du Guide MICHELIN, et c'est un réel plaisir pour nous de faire découvrir chacune de ces adresses à notre communauté de gourmets et de voyageurs. »

Voici les restaurants Étoilés MICHELIN ainsi que les commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez-les en intégralité sur le site internet du Guide MICHELIN et l'App) :

AnnaLena (cuisine contemporaine)

Lorsque vous passez la porte du restaurant AnnaLena, ne vous laissez pas tromper par l'apparente modestie des lieux. En effet, dîner chez le chef Mike Robbin, c'est être assuré de vivre une expérience exceptionnelle à tous points de vue. Depuis la délicatesse du service jusqu'aux plats impeccablement préparés, ce restaurant cherche à impressionner, sans artifice, et relève le défi avec brio.

Barbara (cuisine contemporaine)

Au cours de sa carrière, le chef Patrick Hennessy a travaillé dans de nombreux restaurants renommés, à l'instar du Eleven Madison Park à New York. Mais c'est bel et bien dans les cuisines de Barbara qu'il se sent chez lui. C'est là qu'il laisse s'exprimer tout son talent culinaire, sous les yeux de ses convives assis au bar en forme de L et qui l'observent en retenant leur souffle.

Burdock & Co (cuisine contemporaine)

Situé à un angle de Main Street dans le quartier de Mount Pleasant, ce charmant établissement est entouré de bonnes adresses. Loin d'être éclipsé par la concurrence, Burdock & Co se démarque par son atmosphère rustique et les plats de la cheffe Andrea Carlson qui propose une cuisine « de la ferme à l'assiette » et a fait le choix de proposer une carte succincte afin de mieux mettre en avant les produits de saison.

Kissa Tanto (cuisine japonaise)

Inspiré des clubs de jazz du Tokyo des années 1960, Kissa Tanto séduit par son atmosphère tamisée et son sol en mosaïque, ses authentiques panneaux japonais et ses murs gris recouverts de tableaux et de photos. Malgré l'ambiance décontractée du lieu, les ambitieuses assiettes du chef Joël Watanabe sauront vous surprendre par leur fusion entre cuisines japonaise et italienne.

Masayoshi (cuisine japonaise)

Dans son restaurant éponyme, Masayoshi Baba offre à Vancouver la quintessence des sushis japonais. Installés au comptoir, les plus chanceux auront le privilège d'admirer le chef préparer méticuleusement chaque plat. C'est la nature qui dicte la confection de ses omakase. En effet, il se laisse porter par la générosité de la Colombie-Britannique et met à l'honneur les poissons locaux dans ses nigiris.

Published on Main (cuisine contemporaine)

On dit que tout est une question de temps mais le chef Gus Stieffenhofer-Brandson et son équipe semblent avoir une aisance naturelle pour déterminer lorsqu'un produit est à son apogée. Qu'ils se retrouvent directement dans l'assiette ou qu'ils passent par des étapes de lactofermentation et de conservation (les bocaux exposés dans le restaurant servent par la même occasion de décoration),

les produits cuisinés dans ce restaurant sont cultivés ou cueillis dans des exploitations ou des forêts locales. Le chef appose sa signature sur chaque assiette et sublime son terroir en élaborant des plats contemporains à la fois familiers et surprenants.

QuanJuDe (cuisine chinoise)

Bien que son histoire ait commencé à Pékin en 1864, cette adresse qui a ouvert à Vancouver il y a quelques années seulement prouve que le QuanJuDe n'a rien perdu de sa superbe. Le restaurant est principalement connu pour son canard croustillant et juteux. Cependant, l'étendue du talent du chef Allen Ren va bien au-delà de ce délicieux plat signature : au menu, une myriade de mets sont proposés, notamment le nid d'hirondelle ou le concombre de mer. Et si vous avez envie de faire une folie, vous pouvez même déguster un crabe royal entier.

St. Lawrence (cuisine française)

Ce restaurant est particulièrement prisé depuis son ouverture et on comprend pourquoi. On se sent véritablement transporté au Québec dès qu'on passe le seuil de ce charmant bistrot québécois nommé d'après l'emblématique fleuve de la province. Un conseil, installez-vous près de la cuisine du chef-propriétaire Jean-Christophe Poirier pour vous délecter des senteurs enivrantes de ses plats franco-canadiens rustiques.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont récompensé 12 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 (44€ environ).

De la cuisine vietnamienne (Phnom Penh, Anh and Chi...) à la cuisine mexicaine (Chupito), indienne (Vij's) ou italienne (Fiorino, Italian Street Food), les gastronomes feront à coup sûr de délicieuses découvertes dans la ville de Vancouver.

Les Prix spéciaux MICHELIN

En plus des très attendues sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé trois Prix spéciaux, pour récompenser des professionnels de grand talent :

Prix

Lauréat

Établissement

Prix du Service Michelin

Justin Isidro, directeur général & son équipe

Kissa Tanto

Décerné par Air Canada

Prix de la Sommellerie Michelin

Jayton Paul, chef sommelier

Published on Main

Prix du Cocktail d'exception Michelin

Grant Sceney, directeur créatif des boissons &

Jeff Savage, chef barman

The Botanist

La sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2023 en un clin d'oeil

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

8

Image Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)

12

Restaurants recommandés

40

Nombre total de restaurants dans la sélection

60

Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés

5

Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand

7

Styles de cuisine représentés dans la sélection

19

La cérémonie de l'annonce des Étoiles MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.
Retrouvez les images de la cérémonie en replay dans le lien ci-après :[Watch](#)

La sélection complète du Guide MICHELIN Vancouver 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 Vancouver 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 Vancouver inclut des adresses spectaculaires, notamment des hôtels au design avant-gardiste à l'instar du Douglas, des établissements hors du commun issus de notre collection « Plus » dont le Loden Hotel ou encore le Opus Hotel font partie, ainsi que des hôtels de luxe comme le Fairmont Pacific Rim.

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 Vancouver 2023 :

Étoiles MICHELIN

Restaurant

Distinction

Adresse

AnnaLena

Image

1809 W. 1st Ave., Vancouver, V6J 5B8

Barbara

Image

305 E. Pender St., Vancouver, V6A 0J3

Burdock & Co

Image

2702 Main St., Vancouver, V5T 3E8

Kissa Tanto

Image

263 E. Pender St., Vancouver, V6A 1T8

Masayoshi

Image

4376 Fraser St., Vancouver, V5V 4G3

Published on Main

Image

3593 Main St., Vancouver, V5V 3N4

QuanJuDe

Image

2808 Cambie St., Vancouver, V5Z 2V5

St. Lawrence

Image

269 Powell St., Vancouver, V6A 1G3

Bib Gourmand

Nom

Style de cuisine

Adresse

Anh and Chi

Cuisine vietnamienne

3388 Main St., V5V 3M7

Chupito

Cuisine mexicaine

322 W. Hastings St., V6B 1K6

Fable Kitchen

Cuisine contemporaine

1944 W. 4th Ave., V6J 1M5

Fiorino, Italian Street Food

Cuisine italienne

212 E. Georgia St., V6A 1Z7

Kin Kao Song

Cuisine thaïlandaise

317 E. Broadway, V5T 1W5

Little Bird Dim Sum + Craft Beer

Cuisine chinoise

2958 W. 4th Ave., V6K 1R4

Lunch Lady

Cuisine vietnamienne

1046 Commercial Dr., V5L 3W9

Nightshade

Cuisine végétarienne

1079 Mainland St., V6B 5P9

Oca Pastificio

Cuisine contemporaine

1260 Commercial Dr., V5L 2T6

Phnom Penh

Cuisine vietnamienne

244 E. Georgia St., V6A 1Z7

Say Mercy!

Cuisine contemporaine

4298 Fraser St., V5V 4G2

Vij's

Cuisine indienne

3106 Cambie St., V5Z 2W2

Restaurants recommandés

Restaurant

Style de cuisine

Adresse

Dynasty Seafood

Cuisine cantonaise

108-777 W. Broadway, V5Z 4J7

Hawksworth Restaurant

Cuisine contemporaine

801 W. Georgia St., V6C 1P7

Miku

Cuisine asiatique

200 Granville St., Ste. 70, V6C 1S4

Yuwa

Cuisine japonaise

2775 W. 16th Ave., V6K 4W7

Botanist

Cuisine contemporaine

1038 Pl., V6C 0B9

The Acorn

Cuisine végétarienne

3995 Main St., V5V 3P3

Nightingale

Cuisine contemporaine

1017 W. Hastings St., V6E 0C4

Maenam

Cuisine thaïlandaise

1938 W. 4th Ave., V6J 1M5

¿CÓMO? Taperia

Cuisine espagnole

201 E. 7th Ave., V5T 0B4

Neptune Palace Seafood Restaurant

Cuisine cantonaise

470 SW Marine Dr., V5X 0C7

Bonjour Vietnam Bistro

Cuisine vietnamienne

3944 Fraser St., V5V 4E4

PiDGiN

Cuisine contemporaine

350 Carrall St., V6B 2J3

Ophelia

Cuisine mexicaine

165 W. 2nd Ave., V5Y 1B8

Cioppino's

Cuisine italienne

1133 Hamilton St., V6B 5P6

Ask for Luigi

Cuisine italienne

305 Alexander St., V6A 1C4

Osteria Savio Volpe

Cuisine italienne

615 Kingsway, V5T 3K5

The Mackenzie Room

Cuisine contemporaine

415 Powell St., V6A 1G7

Torafuku

Cuisine asiatique

958 Main St., V6A 2W1

Bacchus

Cuisine contemporaine

845 Hornby St., V6Z 1V1

Homer St. Cafe

Cuisine contemporaine

898 Homer St., V6B 2W5

Elephant

Cuisine contemporaine

1879 Powell St., V5L 1H8

Delara

Cuisine perse

2272 W. 4th Ave., V6K 1N8

Bar Gobo

Cuisine contemporaine

237 Union St., V6A 2B2

Chef's Choice Chinese Cuisine

Cuisine chinoise

955 W. Broadway, V5Z 1K3

Chang'An

Cuisine chinoise

1661 Granville St., V6Z 1N3

...