



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - Lundi 16 mai 2022

Le Guide MICHELIN présente sa première sélection de restaurants pour la préfecture de Nara au Japon

- **Après les villes de Tokyo, Kyoto et Osaka, la préfecture de Nara devient la nouvelle destination japonaise à rejoindre la collection internationale des Guides MICHELIN**
- **Un total de 101 restaurants, dont 4 restaurants deux Étoiles, 18 restaurants une Étoile et 22 restaurants Bib Gourmand, sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN**
- **5 restaurants reçoivent une Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements remarquables en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a le plaisir de présenter aujourd’hui sa première sélection internationale de restaurants pour la préfecture de Nara au Japon. Avec un total de 101 établissements sélectionnés et recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, dont 4 restaurants deux Étoiles, 18 restaurants une Étoile et 22 restaurants Bib Gourmand, la préfecture de Nara démontre l’incroyable diversité et la très haute qualité de sa scène gastronomique.

« Nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par la richesse qu’offre un territoire comme celui de la préfecture de Nara. Véritable centre culturel et historique japonais, Nara regorge de pépites culinaires. Portée par un patrimoine gourmand et agricole de très haut niveau – celui hérité de l’ancienne province du Yamato – la préfecture brille également par le savoir-faire de ses chefs. Ouverts aux cuisines du monde ou fidèles à des traditions séculaires, ces professionnels de grand talent dessinent une scène gastronomique particulièrement attractive. J’espère de tout cœur que cette première édition internationale du Guide

MICHELIN Nara encouragera les gourmets du monde entier à venir la découvrir » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

4 restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN

akordu, dont le nom signifie « souvenirs » en langue basque, est un très bel hommage tant au territoire et aux produits de Nara qu'à certaines saveurs espagnoles que le chef Hiroshi Kawashima a découvertes au cours de sa carrière internationale. Ici, les préparations sont résolument modernes et créatives, et les appellations voyageuses invitent les gourmets à s'évader le temps d'un dîner ou d'un déjeuner.

Oryori Hanagaki, qui fait référence à l'Unohanagaki, tasse antique japonaise protégée au titre de trésor national, offre aux amateurs de traditions une expérience culinaire particulièrement authentique, relevée de quelques touches modernes. Le chef Toshihiko Furuta fait dans cette maison, la démonstration de son savoir-faire affirme, à travers les arts de la table, sa deuxième passion : la collection d'art antique.

Chez **Tsukumo**, le chef Masato Nishihara qui s'est formé à Kyoto, New York et Londres, avant de venir s'installer à Nara, propose une cuisine japonaise des plus originales. Faisant se rencontrer des ingrédients locaux et des saveurs plus audacieuses comme celles de la truffe, tout en imaginant un dialogue culinaire entre différentes traditions japonaises, dont celles notamment du shojin ryori (assortiment des plats végétaliens classiquement servis dans les temples bouddhiques japonais), le chef et son équipe élaborent des menus mémorables qui défient les codes classiques nippons.

Enfin, dans un établissement à l'allure élégante et qui rend hommage à l'architecture sukiya, **NARA NIKON** propose des créations culinaires inspirées de la tradition kappo. A travers des préparations minutieuses et parfaitement exécutées, le chef Shojiro Shimizu témoigne d'un savoir-faire de très haut niveau acquis pendant plusieurs années à Kyoto. Les asperges enrobées de nouilles Miwa puis frites, servies à l'occasion de la fête des étoiles, ont particulièrement impressionné nos inspecteurs.

18 restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN

Illustration de l'excellence et de la diversité de la scène culinaire de Nara, 18 restaurants sont recommandés avec une Étoile MICHELIN dans cette nouvelle sélection. Parmi ceux-ci, les gourmets pourront se laisser charmer par des saveurs aussi bien nippones que françaises ou encore chinoises.

Chez **Chugokusai Naramachi Kuko**, le chef Kazuyuki Miyamoto propose une cuisine d'inspiration cantonaise et sichuanaise qui se veut respectueuse des préceptes de la science yakuzen. Les préparations équilibrées mettent à l'honneur les produits locaux de la préfecture de Nara ou ceux, chinois ou japonais directement cultivés par le chef, ainsi que des techniques et des associations de saveurs typiquement chinoises. Les amateurs de sushi se régaleront des pièces soignées, relevées de vinaigre rouge akazu ou agrémentées d'herbes aromatiques de saison, que propose le restaurant **Sushi Kawashima**.

Chez **Gen**, maison spécialisée dans la confection artisanale et la préparation de soba, la finesse et l'incroyable texture des juwari seiro soba et des inaka soba ont laissé un souvenir ému aux inspectrices et inspecteurs du Guide. Le soir, le chef Hiroyuki Shimazaki prend plaisir à imaginer un menu omakase entièrement centré autour d'une déclinaison de ces nouilles de sarrasin. Trois restaurants d'inspiration française – **L'Auberge de Plaisance SAKURAI, La Terrasse Irisée** et **LA TRACE** – proposent quant à eux de subtiles fusions entre ingrédients locaux provenant des meilleurs producteurs de Nara et techniques et saveurs françaises. L'une des spécialités de l'Auberge Plaisance Sakura – un plat de légumes relevé – d'une tapenade de miso – est la parfaite illustration des métissages culinaires qu'opèrent ces trois adresses.

22 adresses mises en avant pour leur excellent rapport qualité-prix

Distinction appréciée des gourmets en quête d'expériences gastronomiques à prix contenu, le Bib Gourmand est attribué à 22 établissements recommandés dans la sélection 2022 du Guide MICHELIN Nara. Parmi ces adresses, pas moins de 12 styles ou types de cuisine sont représentés. **Ike Edoyakiunagi Asahitei** et **Unagino Toyokawa** sont ainsi spécialisés dans la préparation d'anguilles d'eau douce quand **toi Inshokuten** et **Masala an TAKUMI** proposent une très belle cuisine indienne. Les amateurs de brochettes japonaises frites – ou kushiage – se régaleront chez **Sosakukushinomise Rindo** ou chez **Kushizukushi** tandis que chez **Sanukiudon Kirakuan** les udon sont à l'honneur. Illustration de l'ouverture internationale de la scène culinaire de Nara, trois pizzerias sont également distinguées – **YAMAOKA PIZZA, PIZZERIA TRATTORIA MAGAZZINO** et **Pizzeria Luna Nuova** – quand **Himawari** élabore une cuisine typiquement Yoshoku (cuisine japonaise d'inspiration occidentale apparue sous l'ère Meiji).

5 restaurants s'illustrent par leurs engagements remarquables en faveur d'une gastronomie plus durable

Cinq établissements de la sélection de Nara sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN, en reconnaissance de leurs efforts et de leurs actions particulièrement engagées en matière de gastronomie durable : **Kuramoto Ryori Maruto Shoyu, AWA Naramachiten, Kiyosuminosato AWA** et **Chugokusai Naramachi Kuko**. Rôles-modèles et sources d'inspiration tant pour leurs pairs que pour leurs clients, chacune de ces adresses fait la démonstration d'un engagement fort où la préservation de la nature et l'attention à la biodiversité – deux sujets historiquement ancrés dans la préfecture de Nara – font ici office de colonne vertébrale. Lutte contre la production de déchets, choix de la localité et de la saisonnalité, agriculture raisonnée ou biologique, maintien de la biodiversité alimentaire, etc : autant d'initiatives vertueuses portées par ces établissements et que le Guide MICHELIN est fier d'encourager et de promouvoir auprès de tous.

L'intégralité de la sélection du Guide MICHELIN Nara est à retrouver sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/jp/en>

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Nara 2022 en un coup d'œil

101 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, parmi lesquels :

- 4 restaurants deux Étoiles MICHELIN ;
- 18 restaurants une Étoile MICHELIN ;
- 22 restaurants Bib Gourmand ;
- 5 restaurants Étoile Verte MICHELIN.

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).