

GUIDE MICHELIN

Paris - 6 octobre 2023

Le Guide MICHELIN Vancouver poursuit sa délicieuse lancée avec cette deuxième sélection

- Okeya Kyujiro décroche une Étoile MICHELIN, la neuvième de la ville
- Cinq nouveaux Bib Gourmand ainsi que 4 Prix Spéciaux sont également dévoilés
- La sélection 2023 compte 77 restaurants et 21 styles de cuisine différents

Un nouveau restaurant Étoilé MICHELIN, cinq Bib Gourmand ainsi que 12 établissements recommandés par le Guide MICHELIN ont été dévoilés hier au Fairmont Pacific Rim lors de l'annonce de la sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2023.

Quatre Prix Spéciaux ont également été remis lors de la cérémonie. Au total, 9 restaurants se sont vu décerner une Étoile MICHELIN, parmi lesquels 8 ont déjà été récompensés l'an dernier par notre équipe d'inspection. La sélection 2023 se compose de 77 adresses représentant 21 styles de cuisine différents.

« Cette année encore, la communauté culinaire locale a fait une forte impression sur les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette deuxième sélection dédiée à la dynamique ville de Vancouver est caractérisée par une intéressante progression, laisse présager de belles surprises pour la suite. Nous saluons le talent des chefs et de leurs équipes qui font la fierté de cette ville. »

Dirigé par le chef Takuya Matsuda, le restaurant Okeya Kyujiro a décroché cette année sa première Étoile MICHELIN. Voici les commentaires des inspectrices et

inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez-les en intégralité sur le site internet et l'<u>application</u> du Guide MICHELIN) :

Okeya Kyujiro (cuisine japonaise)

À votre arrivée, vous êtes accueilli par des hôtes vêtus de sublimes tenues traditionnelles. Ils vous guident ensuite vers une pièce sombre avec, pour toute source de lumière, quelques bougies disposées sur le comptoir. Un rideau noir est levé avec cérémonie lorsque l'horloge sonne le début du repas. Ces premiers indices vous laissent deviner que le menu omakase que vous vous apprêtez à déguster est tout sauf ordinaire. Poisson de saison de qualité exceptionnelle, démonstration de sasagiri (l'art de découper des feuilles de bambou selon la méthode traditionnelle japonaise). Rien n'est laissé au hasard et chaque élément contribue à créer une expérience inoubliable. Les plats qui ont ébloui notre équipe d'inspection sont le chawanmushi à la fleur de cerisier, le tempura de requin croustillant, le calmar luciole aux épices servi sur une pique de bambou, ainsi que les deux pétales d'oursin provenant de différentes eaux japonaises, servies avec de la confiture d'algue.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté cinq restaurants à la catégorie des Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une cuisine de qualité à prix modéré. Il s'agit de Farmer's Apprentice, Karma Indian Bistro, Motonobu Udon, Seaport City Seafood et Sushi Hil.

Prix spéciaux

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	Max Curzon-Price	Suyo
Cocktails		
Exceptionnels		
Prix MICHELIN de la	Kelcie Jones	Burdock & Co.
Sommellerie		
Prix MICHELIN	Équipe du	Okeya Kyujiro
du Service	personnel de salle	
Prix MICHELIN du	Chef Warren	Wildlight Kitchen + Bar
Jeune Chef	Chow	-
Décerné par Mercedes-Benz		

Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plusremarquables à Vancouver 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 Vancouver, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des adresses de luxe au design avant-gardiste, à l'image du <u>Douglas</u>, des établissements de la collection « Plus » comme le <u>Loden</u> et l'<u>Opus</u>, des hôtels au charme intemporel tels que le <u>Wedgewood</u>, ainsi que des valeurs sûres comme le <u>Fairmont Pacitif Rim</u>.

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.



La sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2023 :

(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	9
Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)	17
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	51
Nombre total de restaurants dans la sélection	
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	6
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	11
Styles de cuisine représentés dans la sélection	

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Vancouver 2023

Restaurant	Distinction	Adresse
	\$3	
AnnaLena		1809 W. 1st Ave., V6J 5B8
Barbara	£\$	305 E. Pender St., V6A 0J3

Burdock & Co	£3	2702 Main St., V5T 3E8
iDen & QuanJuDe Beijing Duck House	£3	2808 Cambie St., V5Z 2V5
Kissa Tanto	£3	263 E. Pender St., V6A 1T8
Masayoshi	£3	4376 Fraser St., V5V 4G3
Okeya Kyujiro (nouveauté)	£3	1038 Mainland St., V6B 2T4
Published on Main	£3	3593 Main St., V5V 3N4
St. Lawrence	£3	269 Powell St., V6A 1G3

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Vancouver 2023

Restaurant	Adresse
Anh and Chi	3388 Main St., V5V 3M7
Chupito	322 W. Hastings St., V6B 1K6
Fable Kitchen	1944 W. 4th Ave., V6J 1M5
Farmer's Apprentice (nouveauté)	1535 W. 6th Ave., V6J 1R1
Fiorino, Italian Street Food	212 E. Georgia St., V6A 1Z7
Karma Indian Bistro (nouveauté)	2741 W. 4th Ave., V6K 1P9
Kin Kao Song	317 E. Broadway, V5T 1W5
Little Bird Dim Sum + Craft Beer	2958 W. 4th Ave., V6K 1R4
Lunch Lady	1046 Commercial Dr., V5L 3W9
Motonobu Udon (nouveauté)	3501 E. Hastings St., V5K 0E5
Nightshade	1079 Mainland St., V6B 5P9
Oca Pastificio	1260 Commercial Dr., V5L 2T6
Phnom Penh	244 E. Georgia St., V6A 1Z7
Say Mercy!	4298 Fraser St., V5V 4G2

Seaport City Seafood (nouveauté)	2425 Cambie St., V5Z 4M5
Sushi Hil (nouveauté)	3330 Main St., V5V 3M7
Vij's	3106 Cambie St., V5Z 2W2

Restaurants de la sélection Vancouver 2023 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
¿CóMO? Taperia	201 E. 7th Ave., V5T 0B4
The Acorn	3995 Main St., V5V 3P3
acquafarina	425 W. Georgia St., V6B 5A1
Archer (nouveauté)	1152 Alberni St., V6E 1A5
Arike	1725 Davie St., V6G 1W5
Ask for Luigi	305 Alexander St., V6A 1C4
bacaro	1029 W. Cordova St., V6C 0B9
Bacchus	845 Hornby St., V6Z 1V1
Bao Bei (nouveauté)	163 Keefer St., V6A 1X4
Bar Gobo	237 Union St., V6A 2B2
Bar Susu	209 E. 6th Ave., V5T 1J7
Bonjour Vietnam Bistro	3944 Fraser St., V5V 4E4
Botanist	1038 Canada Pl., V6C 0B9
Boulevard Kitchen & Oyster	845 Burrard St., V6Z 2K6
Bar (nouveauté)	045 Bullald St., VOZ ZRO
Café Medina	780 Richards St., V6B 3A4
Carlino	1115 Alberni St., V6E 1A5
Chang'An	1661 Granville St., V6Z 1N3
Chef's Choice Chinese Cuisine	955 W. Broadway, V5Z 1K3
Cioppino's	1133 Hamilton St., V6B 5P6
Delara	2272 W. 4th Ave., V6K 1N8
Dynasty Seafood	108-777 W. Broadway, V5Z 4J7
Elephant	1879 Powell St., V5L 1H8
Elisa (nouveauté)	1109 Hamilton St., V6B 5P6
Fanny Bay Oyster Bar	762 Cambie St., V6B 2P2
Folke (nouveauté)	2585 W. Broadway, V6K 2E9
Hānai (nouveauté)	1590 Commercial Dr., V5L 3Y2
Hawksworth Restaurant	801 W. Georgia St., V6C 1P7
Homer St. Cafe	898 Homer St., V6B 2W5
L'Abattoir	217 Carrall St., V6B 2J2
The Lobby Lounge & RawBar	1038 Canada Pl., V6C 0B9
The Mackenzie Room	415 Powell St., V6A 1G7
Maenam	1938 W. 4th Ave., V6J 1M5
Miku	200 Granville St., Ste. 70, V6C 1S4
Moltaga (nouveauté)	1002 Mainland St., V6B 2T4
Nammos Estiatorio	3980 Fraser St., V5V 4E4
Neptune Palace Seafood Restaurant	470 SW Marine Dr., V5X 0C7
New Mandarin Seafood Restaurant	4650 Gladstone St., V5N 2T6
Nightingale	1017 W. Hastings St., V6E 0C4
Ophelía	165 W. 2nd Ave., V5Y 1B8
Osteria Savio Volpe	615 Kingsway, V5T 3K5
per se Social Corner	
•	891 Homer St., V6B 2W2
PiDGiN	350 Carrall St., V6B 2J3
Regal Mansion Cuisine (nouveauté)	555 W. 12th Ave., Ste.201, V5Z 3X7
Riley's Fish & Steak	200 Burrard St., V6C 3L6

Sushi Bar Maumi	1226 Bute St., V6E 1Z8
Sushi Jin (nouveauté)	750 Nelson St., V6Z 1A8
Suyo (nouveauté)	3475 Main St., V5V 3M9
Tetsu Sushi Bar (nouveauté)	775 Denman St., V6G 2L6
Torafuku	958 Main St., V6A 2W1
Wildlight Kitchen + Bar (nouveauté)	5380 University Blvd., Ste.107, V6T 0C9
Yuwa	2775 W. 16th Ave., V6K 4W7

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)