



Guide MICHELIN France – Édition 2025

Paris, le 31 mars 2025

PREMIÈRE MONDIALE – Chizuko Kimura, de Sushi Shunei, devient la première femme de l'Histoire à être distinguée par le Guide MICHELIN en tant que cheffe sushi

Sushi Shunei – Paris 18e

Une première mondiale en 120 ans d'histoire du Guide MICHELIN

C'est une annonce historique pour la gastronomie mondiale, la culture japonaise et la scène culinaire parisienne : deux ans après la perte de son étoile Michelin suite au décès du chef **Shunei Kimura**, le restaurant Sushi Shunei se voit à nouveau décerner une étoile par le **Guide MICHELIN 2025** qui distingue **Chizuko Kimura**, sa veuve, comme **la première femme au monde à obtenir une étoile en tant que cheffe sushi**. C'est une reconnaissance inédite qui marque un tournant non seulement pour la cuisine japonaise, mais aussi pour le Guide MICHELIN lui-même.

Un destin unique, une promesse tenue

En 2020, Chizuko Kimura est guide touristique. Lorsque la pandémie met fin à son activité, elle décide d'accompagner son mari, le chef japonais Shunei Kimura, dans la création de son restaurant, **Sushi Shunei**.

Elle se forme jour après jour auprès de lui : au geste, à la rigueur, au respect du produit. Neuf mois après l'ouverture, le restaurant obtient une première étoile dans le **Guide MICHELIN 2022**. Mais trois mois plus tard, Shunei Kimura disparaît tragiquement. Avant de partir, il demande à Chizuko de poursuivre son rêve sans relâche – elle met cette fidélité en pratique en refusant de fermer le restaurant, y compris le jour du décès de son mari.

Depuis, **Chizuko Kimura** s'est engagée corps et âme à faire vivre l'œuvre de son mari, avec une détermination absolue. Elle s'entoure d'une équipe de haut niveau et recrute notamment le chef **Takeshi Morooka**, figure respectée du sushi traditionnel. Trois ans plus tard, **l'étoile brille de nouveau**.

Une rupture dans l'ordre établi du monde du sushi

Dans un univers où les comptoirs à sushi demeurent l'un des bastions les plus masculins de la gastronomie, la consécration de Chizuko Kimura marque une **avancée majeure**. Précisons-le : cette distinction constitue bel et bien **une première mondiale**. Même au Japon, berceau du sushi, aucune femme cheffe sushi n'a encore été étoilée par le Guide MICHELIN. Qu'une femme, aux commandes d'un sushiya traditionnel, soit aujourd'hui reconnue au plus haut niveau international représente par conséquent un **événement sans précédent** dans ce domaine.

C'est un signal fort envoyé à l'ensemble de la profession, et une **source d'inspiration** pour toute une génération de femmes à travers le monde.

« Je n'aurais jamais imaginé recevoir à nouveau cette étoile après le décès de mon mari. Je voulais simplement honorer la promesse que je lui avais faite en travaillant chaque jour pour rendre nos clients heureux. Récupérer l'étoile de Shunei me rend très fière. J'espère que cette étoile inspirera de nombreuses femmes, qu'elles soient déjà cheffes sushi ou qu'elles osent à peine en rêver, à croire que tout est possible. »

— **Chizuko Kimura**

À propos de Sushi Shunei

Situé à Montmartre, dans un écrin conçu par l'agence d'architecture **Sala Hars** sous la direction artistique de Paul Dupuy, **Sushi Shunei** est un **sushiya traditionnel** qui perpétue l'héritage du chef Shunei Kimura. Ouvert en 2021, le restaurant avait décroché une première étoile en 2022, neuf mois après son ouverture. Depuis 2022, **Chizuko Kimura** a repris les rênes du restaurant pour tenir la promesse faite à son mari.

Sushi Shunei s'articule autour d'un comptoir en hinoki de 7 mètres, où l'art du sushi s'exprime dans toute sa pureté. La sélection des produits, précise et exigeante, répond aux codes stricts du sushi traditionnel.

[





MICHELIN Guide France – 2025 Edition

Paris, March 31, 2025

WORLD FIRST – Chizuko Kimura of Sushi Shunei becomes the first woman in History to receive a MICHELIN star as a sushi chef

Sushi Shunei – Paris 18th arrondissement

A world premiere in the 120-year history of the MICHELIN Guide

This is a historic moment for global gastronomy, Japanese culture, and the Parisian culinary scene: two years after losing its MICHELIN star following the death of chef **Shunei Kimura**, Sushi Shunei has regained its star in the **MICHELIN Guide 2025**, which distinguishes his widow, **Chizuko Kimura**, as **the first woman ever to earn a MICHELIN star as a sushi chef**. This unprecedented recognition marks a turning point not only for Japanese cuisine, but also for the MICHELIN Guide itself.

A unique journey, a promise fulfilled

In 2020, Chizuko Kimura was working as a tour guide. When the pandemic brought her career to a halt, she decided to support her husband, Japanese chef Shunei Kimura, in creating his restaurant, **Sushi Shunei**.

Day after day, she trained alongside him, learning the craft, the discipline, and the deep respect for ingredients. Nine months after opening, the restaurant was awarded its first star in the **2022 MICHELIN Guide**. But just three months later, Shunei Kimura tragically passed away. Before he left, he asked Chizuko to continue pursuing his dream relentlessly. She honored that promise - refusing to close the restaurant, even on the day of his passing.

Since then, **Chizuko Kimura** has dedicated herself completely to keeping her husband's legacy alive. She assembled a top-level team, including acclaimed traditional sushi chef **Takeshi Morooka**. Three years later, **the star shines again**.

Breaking tradition in the world of sushi

In a field where sushi counters remain among the most male-dominated domains in fine dining, the recognition of Chizuko Kimura is a **major breakthrough**. To be clear: this distinction is a **world first**. Even in Japan, the birthplace of sushi, no female sushi chef has ever been awarded a MICHELIN star. That a woman, leading a traditional sushiya, is now honored at the highest international level is an **unprecedented event** in the culinary world.

It sends a strong message to the entire profession, and **offers inspiration** to a whole generation of women around the world.

« I never imagined receiving this star again after my husband passed away. I simply wanted to keep the promise I made to him by working every day to make our guests happy. Earning back Shunei's star makes me very proud. I hope this star inspires many women - whether they're already sushi chefs or just beginning to dream - that anything

is possible. »

— **Chizuko Kimura**

About Sushi Shunei

Located in Montmartre, in a space designed by architecture studio **Sala Hars** under the artistic direction of Paul Dupuy, **Sushi Shunei** is a **traditional sushiya** dedicated to the legacy of chef Shunei Kimura. Opened in 2021, the restaurant earned its first MICHELIN star in 2022, just nine months after opening. Since 2022, **Chizuko Kimura** has taken the reins of the restaurant to fulfill the promise she made to her husband.

Sushi Shunei centers around a 7-meter hinoki wood counter, where the art of sushi is expressed in its purest form. The precise and exacting selection of ingredients adheres to the strict codes of traditional sushi.



ミシュランガイド フランス 2025年度版

2025年3月31日 パリ発

世界初 – 「鮎しゅんえい」の木村ちづ子氏が、女性すし職人として史上初のミシュラン一つ星を獲得

Sushi Shunei(鮎しゅんえい) – パリ18区

120年の歴史を誇るミシュランガイドにおける、歴史的な快挙

これは、世界的美食文化、日本の伝統、そしてパリの食のシーンにおいて、歴史的な出来事です。2023年、夫である木村俊英(しゅんえい)氏の急逝によりミシュランの星を失った「鮎しゅんえい」が、2025年度版のミシュランガイドにて星を再獲得。この星は、彼の妻・木村ちづ子氏に授与されました。女性すし職人として、ミシュラン史上初となる快挙です。

この前例のない評価は、日本料理の歴史だけでなく、ミシュランガイドそのものにとっても大きな転換点となるでしょう。

唯一無二の軌跡——そして約束の継承

2020年当時、木村ちづ子氏はパリで観光ガイドとして活動していました。コロナ禍でその仕事が閉ざされたとき、彼女は夫・俊英氏とともにレストラン「鮎しゅんえい」の立ち上げを決意します。

彼女は日々、彼のそばで技術、所作、そして素材への敬意を学びました。開業からわずか9ヶ月後、「鮎しゅんえい」は2022年版ミシュランガイドにて一つ星を獲得。しかしその3ヶ月後、俊英氏は急逝。亡くなる直前、彼はちづ子氏に「夢を絶対に諦めないで続けてほしい」と約束を託しました。彼女はその言葉通り、俊英氏の死の日でさえも店を閉めることなく、営業を続けました。

その後も彼女は夫の遺志を受け継ぎ、全身全霊を注いで店を守り続けました。実力派の伝統的すし職人・諸岡剛氏をはじめとする一流のチームを構築。3年後、ふたたび星が輝きました。

寿司の世界における伝統の壁を越えて

高級寿司の世界は、今なお極端に男性中心の文化が色濃く残る領域です。そんな中、木村ちづ子氏が評価されたことは、極めて画期的な出来事です。これは紛れもなく**「世界初」**の事例であり、寿司の本場・日本においても、女性のすし職人がミシュランの星を獲得した前例はありません。

一人の女性が、伝統的な寿司屋を率い、国際的な舞台で評価されたという事実は、美食の歴史において前代未聞の瞬間です。

この出来事は、すし業界全体に強いメッセージを投げかけると同時に、世界中の次世代の女性たちにとって、大きな希望となるでしょう。

「夫が亡くなったあと、もう一度この星をいただけるなんて、夢にも思いませんでした。ただ、お客様に喜んでいただくために、夫との約束を守りたかった。その結果、俊英の星を取り戻せたことをとても誇りに思います。この星が、すでにすし職人として活躍している女性たちにも、まだ夢を見始めたばかりの女性たちにも、“どんなことでも可能なんだ”と信じてもらえるような希望になれば

嬉しいです。」
— 木村ちづ子

鮨しゅんえいについて

モンマルトルの静かな通りに佇む「鮨しゅんえい」は、建築スタジオ Sala Hars とアートディレクター Paul Dupuy によって設計された洗練された空間の中にあります。2021年の開業から9ヶ月後、同店はミシュランの一つ星を獲得。2022年以降、木村ちづ子氏が店の指揮を執り、夫との約束を守り続けています。

店内には、全長7メートルの檜(ひのき)のカウンターが設けられ、寿司の芸術が静かに、そして端正に表現されます。使用する食材の選定には妥協がなく、伝統的な江戸前寿司の厳格な基準を尊重した提供を徹底しています。

