



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 27 septembre 2023

Le Guide MICHELIN Toronto 2023 se pare de nouvelles Étoiles

- **Deux restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN**
- **Toronto accueille ses premières Étoiles Vertes MICHELIN**
- **21 Bib Gourmand et quatre Prix spéciaux sont également dévoilés**
- **Au total, 83 restaurants et 28 styles de cuisine différents sont représentés dans ce nouveau millésime**

Les restaurants **Kappo Sato** et **Restaurant 20 Victoria** rejoignent la famille des établissements Étoilés MICHELIN au Canada suite à l'annonce de la sélection du Guide MICHELIN Toronto qui a eu lieu mercredi soir à la salle de concert HISTORY.

Au total, les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont sélectionné 15 restaurants dans cette catégorie, avec en chef de file Sushi Masaki Saito, qui reste cette année encore le seul à être récompensé de deux Étoiles MICHELIN. 83 adresses composent cette sélection 2023 représentant au total 28 styles de cuisine différents.

Cette année, deux adresses offrent à la ville ses premières Étoiles Vertes, une récompense qui salue l'engagement des restaurants en faveur d'une gastronomie plus durable. Il s'agit de **Frilu**, qui maintient son Étoile MICHELIN, et de **White Lily Diner**, qui intègre cette année la catégorie des Bib Gourmand.

« Nous avons vu un nouvel élan s'emparer de sa communauté culinaire depuis que Toronto a rejoint l'an passé la grande famille du Guide MICHELIN », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Les restaurateurs locaux sont animés d'une passion et d'une détermination évidentes, et cette sélection 2023 en est la preuve. Nous sommes ravis d'accueillir Kappo Sato et Restaurant 20 Victoria dans la famille des restaurants Étoilés MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont également été impressionnés par l'engagement inspirant de Frilu et de White Lily Diner en faveur d'une gastronomie plus durable. »

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

Une Étoile MICHELIN

Kappo Sato (cuisine japonaise)

Ce n'est pas la paisible cérémonie d'un menu omakase ni la structure formelle d'un kaiseki que nous propose le chef Takeshi Sato. Au contraire, il imagine un menu dégustation libre, avec ses propres codes culinaires. Animée par les va-et-vient d'une jeune équipe qui s'affaire à préparer plusieurs plats à la fois, la pièce est en constante ébullition. Sato est leur guide, il manie le couteau avec adresse et travaille avec une impressionnante quantité d'ingrédients, pour la plupart importés du Japon. Des dashis pleins de vie défilent aux côtés de plats parfaitement exécutés comme le tempura de maquereau frit au shiso ou le nigiri de ventrèche de thon à la ciboule japonaise.

Restaurant 20 Victoria (cuisine contemporaine)

C'est dans une rue paisible du Vieux Toronto que la cheffe Julie Hyde exerce son talent, qui lui a valu de gagner dès l'ouverture de son petit restaurant le cœur des gourmets locaux. Des ingrédients locaux et de qualité, des produits de la mer frais et des sauces raffinées... voilà le tiercé gagnant sur lequel elle s'appuie pour créer un menu dégustation de saison original. Parmi ses dernières créations, notre équipe d'inspection a particulièrement apprécié les betteraves fumées à la crème d'huître, ainsi que le poisson grillé au beurre blanc avec un crumble d'anguille. Simple et élégante, la salle à manger aux lumières tamisées donne sur la petite cuisine immaculée où Hyde et son équipe œuvrent avec application.

Étoile Verte MICHELIN

Frilu (cuisine contemporaine)

Saison après saison, les propriétaires de la ferme de Willowolf Farm produisent de manière respectueuse de l'environnement les fruits et légumes qu'ils servent chez Frilu. Afin de préserver la richesse des sols, ils ont notamment choisi de ne pas labourer leurs terres. Le chef John-Vincent Troiano récolte chaque matin les ingrédients qu'il cuisinera le jour même afin de proposer à ses convives une expérience de la ferme à la table aussi durable que possible. Les déchets compostables produits en cuisine sont utilisés sur l'exploitation et tout ce qui n'est pas cultivé sur place provient de marchés et d'exploitation locaux.

White Lily Diner (cuisine créative)

Les ingrédients cuisinés ici sont produits en agriculture biologique par les propriétaires du restaurant, qui ont également choisi de ne pas labourer leurs

GUIDE MICHELIN

terres et cultivent certains légumes sous serre. Mais ce n'est pas tout, le couple élève aussi des poules pour leurs œufs, il n'utilise que des outils manuels et a installé des filets anti-insectes pour limiter le nombre de nuisibles et la prolifération de maladies. Plus récemment, un verger est également venu agrandir l'exploitation.

Bib Gourmand

L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a ajouté quatre restaurants à la catégorie des Bib Gourmand, qui met en avant les restaurants proposant une cuisine de qualité à prix modéré : il s'agit de **BB's**, **Sunnys Chinese**, **Tiflisi** et **White Lily Diner**.

Prix spéciaux MICHELIN

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 Cocktails Exceptionnels	Équipe du bar	Quetzal
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Marco Thompson	Osteria Giulia
Prix MICHELIN du Service	Équipe du personnel de salle	Restaurant 20 Victoria
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Le chef David Schwartz et son équipe	Sunnys Chinese

Décerné par Mercedes-Benz Canada

Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Toronto 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 Toronto, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image du [1 Hotel Toronto](#), des établissements de la collection « Plus » comme le [Hazelton](#) et le [SoHo](#), des hôtels-boutiques de pointe tels que [Ace Hotel](#) et le [Drake](#), ainsi que des valeurs sûres comme le [Ritz-Carlton](#).







GUIDE MICHELIN

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 Toronto 2023 :

 (Excellente cuisine, vaut le détour)	1
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	14
 (Précurseurs en matière de gastronomie durable)	2
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	21
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	47
Nombre total de restaurants dans la sélection	83
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	6
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	17
Styles de cuisine représentés dans la sélection	28

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Toronto 2023

Restaurant	Distinction	Adresse
Sushi Masaki Saito	🌸🌸	88 Avenue Rd., M5R 2H2
Aburi Hana	🌸	102 Yorkville Ave., M5R 1B9
Alo	🌸	163 Spadina Ave., M5V 2L6
Alobar Yorkville	🌸	57A-162 Cumberland St., M5R 1A8
Don Alfonso 1890 Toronto	🌸	1 Harbour Sq., M5J 1A6
Edulis	🌸	169 Niagara St., M5V 1C9
Enigma Yorkville	🌸	23 St. Thomas St., M5S 3E7
Frilu	🌸🌿	7713 Yonge St., L3T 2C4
Kaiseki Yu-zen Hashimoto	🌸	6 Garamond Ct., M3C 1Z5
Kappo Sato (nouveau)	🌸	575 Mount Pleasant Rd., M4S 2M5
Osteria Giulia	🌸	134 Avenue Rd., M5R 2H6
Quetzal	🌸	419 College St., M5T 1T1
Restaurant 20 Victoria (nouveau)	🌸	20 Victoria St., M5C 2A1
Shoushin	🌸	3328 Yonge St., M4N 2M4
Yukashi	🌸	643 Mount Pleasant Rd., M4S 2M9

Restaurants de la sélection Toronto 2023 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Frilu (nouveau)	🌿🌸	7713 Yonge St., L3T 2C4
White Lily Diner (nouveau)	🌿	678 Queen St., M4M 1G8

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Toronto 2023

Restaurant	Adresse
The Ace	231A Roncesvalles Ave., M5R 2L6
Alma	1194 Bloor St., M6H 1N2
Bar Raval	505 College St., M6G 1A5
BB's (nouveau)	5 Brock Ave., M6K 2K6
Campechano	504 Adelaide St., M5V 1T4
Cherry Street Bar-B-Que	275 Cherry St., M5A 3L3
Chica's Chicken	2853 Dundas St., M6P 1Y6
Enoteca Sociale	1288 Dundas St. W, M6J 1X7

GUIDE MICHELIN

Fat Pasha	414 Dupont St., M5R 1V9
Favorites Thai	141 Ossington Ave., M6J 2Z6
Fonda Balam	802 Dundas St., M6J 1V3
Grey Gardens	199 Augusta Ave., M5T 2L4
Indian Street Food Company	1701 Bayview Ave., M4G 3C1
La Bartola	588 College St., M6G 1B3
Puerto Bravo	1425 Gerrard St. E, M4L 1Z7
R&D	241 Spadina Ave., M5T 2E2
SumiLicious Smoked Meat & Deli	5631 Steeles Ave., M1V 5P6
Sunnys Chinese (nouveau)	60 Kensington Ave., M5T 2K1
Tiflisi (nouveau)	1970 Queen St. E, M4L 1H8
White Lily Diner (nouveau)	678 Queen St., M4M 1G8
Wynona	819 Gerrard St. E, M4M 1Y8

Restaurants de la sélection Toronto 2023 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
156 Cumberland	156 Cumberland St., M5R 1A8
Aanch	259 Wellington St., M5V 3E4
Actinolite	971 Ossington Ave., M6G 3V5
Adrak Yorkville	138 Avenue Rd., M5R 2H6
Alder (nouveau)	51 Camden St., M5V 1V2
Aloette	163 Spadina Ave., M5V 2A5
Amal	131 Bloor St. W, M5S 1R1
Antler	1454 Dundas St. W, M6J 1Y6
Ardo	243 King St. E, M5A 1J9
Bar Chica	75 Portland St., M5V 2M9
Bar Isabel	797 College St., M6G 1C7
Bar Vendetta	928 Dundas St., M6J 1W3
Buca	604 King St. W, M5V 1M6
CÀ PHÊ RANG	147 Spadina Ave., M5V 2L7
Canoe	66 Wellington St., M5K 1H6
Chubby's Jamaican Kitchen	104 Portland St., M5V 2N2
Dil Se	335 Roncesvalles Ave., M6R 2M8
Dreyfus	96 Harbord St., M5S 1G6
FK (nouveau)	770 St. Clair Ave. W, M6C 1B5
George	111C Queen St. E, M5C 1S2
Gia	1214 Dundas St., M6J1X5

GUIDE MICHELIN

Giulietta	972 College St., M6H 1A5
Henry's	922 Queen St., M6J 1G6
Jacobs & Co. Steakhouse	12 Brant St., M5V 2M1
Kiin (nouveau)	326 Adelaide St. W, M5V 1R3
Koh Lipe Thai Kitchen	35 Baldwin St., M5T 1L1
Kōjin	190 University Ave., M5H 0A3
La Banane	227 Ossington Ave., M6J 2Z8
Lapinou	642 King St., M5V 1M7
Madrina	2 Trinity St., M5A 3C4
Maha's	226 Greenwood Ave., M4L 2R2
Mimi Chinese (nouveau)	265 Davenport Rd., M5R 1J9
Mother's Dumplings	421 Spadina Ave., M5T 2G6
Musoshin Ramen	9 Boustead Ave., M6R 1Y7
PAI	18 Duncan St., M5H 3G8
Parquet (nouveau)	97 Harbord St., M5S 1G4
Pho Tien Thanh	57 Ossington Ave., M6J 2Y9
Pompette	597 College St., M6G 1B5
Prime Seafood Palace	944 Queen St. W, M6J 1G8
Ration: Beverley	335 Queen St., M5V 2A4
SARA	98 Portland St., M5V 2N2
Scaramouche	1 Benvenuto Pl., M4V 2L1
Ten	1132 College St., M6H 1B6
Union	72 Ossington Ave., M6J 2Y7
Vela (nouveau)	90 Portland St., M5V 2M9
Viaggio	1727 Dundas St. W, M6K 1V4
The Wood Owl (nouveau)	1380 Danforth Ave., M4J 1M9

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).



GUIDE MICHELIN

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75116 Paris