



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 22 février 2024

## **Le Guide MICHELIN révèle la première sélection de Busan : 3 restaurants une Étoile MICHELIN et 15 Bib Gourmand**

- Le millésime 2024 de la capitale coréenne compte au total 177 établissements, parmi lesquels :
  - 3 nouvelles tables une Étoile MICHELIN et deux restaurants promus au rang de deux Étoiles MICHELIN
  - 57 Bib Gourmand, dont 6 nouveautés, dévoilés la semaine dernière
- Busan fait cette année son entrée au Guide MICHELIN et voit dans sa première sélection 3 établissements une Étoile MICHELIN, 15 Bib Gourmand et 25 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
- 3 restaurants (dont un situé à Busan) sont récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Le Guide MICHELIN a eu le plaisir de présenter les plus belles adresses de ses deux destinations coréennes au cours d'une cérémonie qui s'est déroulée au Signiel Busan : il s'agit de la huitième sélection pour Séoul et de la première pour Busan. Cette nouvelle sélection s'inscrit dans la lignée de celle de Séoul et souligne l'essor de leurs deux scènes gastronomiques.

Le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 recommande un total de 222 restaurants : 177 dans la capitale et 43 à Busan.

Depuis des années, les chefs et professionnels du secteur de la restauration de Séoul misent sur leur incroyable créativité pour offrir aux convives une expérience d'exception. 33 établissements ont été récompensés d'Étoile(s) MICHELIN cette année. Parmi eux, 2 ont été promus au rang de deux Étoiles MICHELIN et 3 tables ont décroché leur première Étoile. Ainsi, 22 nouvelles adresses rejoignent cette année le Guide MICHELIN Séoul 2024.

Busan abrite le plus grand port du pays et recèle de nombreuses merveilles naturelles. En parcourant cette ville, la deuxième plus grande du pays, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont pris la mesure de son incroyable potentiel. Pour la première fois, 43 restaurants situés à Busan, à savoir 3 adresses une Étoile MICHELIN et 15 Bib Gourmand, ont rejoint les rangs du Guide MICHELIN.



## GUIDE MICHELIN

---

« Nous sommes très heureux de dévoiler la première sélection de Busan, qui marque une étape importante pour la scène gastronomique coréenne, dont nous admirons le dynamisme et l'engagement en faveur de l'excellence. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Nous mettons déjà en lumière depuis des années la fascinante évolution de l'offre culinaire de Séoul, et sommes ravis d'avoir aujourd'hui l'opportunité d'en faire autant pour Busan, afin que le monde entier découvre son incroyable diversité. Connues pour la richesse de leur offre culinaire et hôtelière, ces deux villes sont plus que jamais en passe de devenir des destinations incontournables. Ici, gourmets et voyageurs découvriront une culture authentique et seront assurés de vivre un voyage inoubliable. »

### **2 restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN**

**Mitou (Cuisine japonaise)** est le restaurant des talentueux chefs Kwon Young-woon et Kim Bo-mi. Ils utilisent des ingrédients de saison pour créer des plats traditionnels japonais sublimés d'une touche de fantaisie dont ils ont le secret. Les deux chefs créent des assiettes qui suivent le cycle des saisons. Ils travaillent des produits de qualité, comme la poule cochin élevée par des membres de leur famille, à Nagoya. Grâce à son dévouement et à sa maîtrise, le duo réalise des plats ravissants qui témoignent de sa volonté de proposer une cuisine d'exception. Les convives qui dînent chez Mitou n'ont qu'une hâte : découvrir la carte de la prochaine saison.

**Restaurant Allen (Cuisine contemporaine)** Dirigé par la cheffe Seo Hyun-min, Restaurant Allen propose une cuisine moderne et sophistiquée, prisée pour sa qualité et son authenticité. Les plats imaginés par la cheffe s'articulent autour de produits locaux mis en valeur avec simplicité. À travers ses savoureuses créations, elle sublime les qualités naturelles de chaque ingrédient, sans complexité superflue. Ici, les convives sont assurés de passer un délicieux moment, non seulement grâce à l'approche culinaire de Seo Hyun-min, mais également au formidable travail fourni par ses équipes.

### **3 restaurants de Séoul décrochent une Étoile MICHELIN**

**Vinho (Cuisine contemporaine)** Dirigé par le chef Jeon Seong-bin et le sommelier Kim Jin-ho, Vinho se démarque par son atmosphère chaleureuse, ses grandes fenêtres et sa cuisine ouverte. La grande carte des vins, la qualité du service et les savoureuses sauces qui accompagnent les plats complètent merveilleusement l'expérience culinaire imaginée par le duo. À travers ses plats signatures, comme le tartare de sériole, l'équipe de Vinho montre comment le vin peut accompagner et sublimer la cuisine contemporaine.

**Haobin (Cuisine chinoise)** Le restaurant du chef Hu Deok-juk est réputé pour sa cuisine coréenne-chinoise et son raffinement typiquement cantonais. Le nom de cet établissement n'est pas le fruit du hasard. En effet, Haobin signifie « précieux convives », un choix qui montre l'engagement du chef Hu à offrir à ses

clients une expérience gastronomique inoubliable. Connu pour ses plats signatures comme le concombre de mer braisé et la soupe « Bouddha saute le mur », il propose des plats de saison aux saveurs franches, inspirés de divers horizons culinaires.

**L'impression (Cuisine contemporaine)** Les principes de « raffinement » et d'« essence » sont les maîtres-mots de ce restaurant, qui a récemment rouvert ses portes. Le chef Yoon Tar-gyun, aux commandes de L'impression, s'attache à mettre en valeur les saveurs naturelles des produits en misant sur des goûts intuitifs. De savoureuses sauces viennent sublimer les ingrédients qu'il travaille avec passion pour créer des plats qui révèlent ses sensibilités. Si les dressages sont d'une grande sobriété, les assiettes servies chez L'impression révèlent avec délicatesse toutes les saveurs de chaque ingrédient. Cette adresse est l'endroit idéal pour déguster une cuisine d'exception dans un cadre sophistiqué.

### **À Busan, 3 restaurants sont pour la première fois récompensés d'une Étoile MICHELIN**

**Mori (Cuisine japonaise)** Le duo qui tient ce restaurant, un chef coréen formé au Japon et son épouse japonaise, propose un menu kaiseki authentique avec des plats soignés. Kim Wan-gyu élabore des assiettes aussi raffinées que maîtrisées. Il travaille des ingrédients frais, de saison et locaux qui mettent en valeur l'équilibre et le rythme de sa cuisine. Chez Mori, les convives peuvent déguster une cuisine japonaise traditionnelle dans une atmosphère chaleureuse. Les plats d'exception imaginés par le chef et le service prévenant offert par son épouse assurent le succès de ce restaurant.

**Fiotto (Cuisine italienne)** Situé tout près de Dalmaji Hill, Fiotto est un bistrot pittoresque. Le couple qui gère cette adresse a une spécialité : les pâtes. Si leur décision de ne proposer que des plats à base de pâtes en a surpris plus d'un, leurs saveurs incomparables ont sans nul doute eu raison des esprits les plus sceptiques. Les chefs privilégient des ingrédients préparés sur place ou produits localement. Cela vaut pour les pâtes fraîches, mais aussi pour le jambon et les légumes produits sur l'exploitation familiale, garants d'une expérience culinaire unique et durable. La réservation est obligatoire, car les propriétaires n'accueillent qu'un seul groupe par heure afin d'offrir un service optimal.

**Palate (Cuisine contemporaine)** Situé à Busan, Palate propose une cuisine française avant-gardiste qui reflète les différentes expériences du chef Kim Jae-hoon ainsi que son approche novatrice. Profondément ancré dans la tradition, il n'hésite pourtant pas à sortir des sentiers battus. La fusion entre la scène culinaire traditionnelle de Busan et la cuisine progressiste de Palate donne lieu à une expérience gastronomique intrigante, avec en prime une vue imprenable sur les quais de la baie de Yonghoman et le pont Gwangan.



## GUIDE MICHELIN

### **Un restaurant de Busan est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN - La Corée compte 3 adresses saluées pour leur approche durable**

Introduite en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques plus durables afin de proposer une expérience gastronomique d'exception, tout en adoptant une approche environnementale exemplaire.

**A Flower Blossom on the Rice** conserve son Étoile Verte MICHELIN pour la quatrième année consécutive, de même que **GIGAS**, récompensé l'an passé. À Busan, en plus de décrocher une Étoile MICHELIN, **Fiotto** est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN. 90 % des fruits et légumes cuisinés dans ce restaurant proviennent de l'exploitation gérée par les parents du chef. Son épouse et lui participent activement à cette entreprise agricole afin de garantir la qualité des ingrédients qu'ils travaillent. Ils choisissent des produits sains et locaux, et limitent l'utilisation d'aliments transformés afin de promouvoir une approche plus respectueuse de l'environnement. En plus de proposer à ses clients une cuisine savoureuse, le chef aime échanger avec eux à propos de ses méthodes d'approvisionnement et de ses pratiques de production. Ces conversations apportent une réelle valeur ajoutée à l'expérience gastronomique proposée.

### **Prix spéciaux MICHELIN**

Au travers des Prix Spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur l'incroyable diversité des postes qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

**Kim Jin-ho**, qui officie au restaurant **Vinho**, reçoit le **Prix de la Sommellerie** pour ses excellents conseils, ses grandes connaissances et sa passion du vin, mais aussi pour sa capacité à comprendre les besoins des clients. Particulièrement doué pour sublimer la cuisine du chef grâce à ses recommandations, il prend plaisir à partager ses connaissances avec les convives et s'adapte aux envies de chacun.

Du haut de ses 50 ans d'expérience, **Hu Deok-juk**, le chef du restaurant **Haobin**, est une figure de la cuisine chinoise. Nous avons souhaité le récompenser en lui décernant le **Prix du Chef Mentor**. Après avoir travaillé à l'Hotel Shilla, il s'emploie à présent à offrir la meilleure expérience culinaire possible aux précieux convives de cette nouvelle adresse. Sa réputation attire de nombreux clients fidèles, et traduit un sens de l'hospitalité incomparable qui inspire les jeunes générations.

Le **Prix du Service** est décerné à l'équipe du **Eatanic Garden**. Nos inspectrices et inspecteurs ont apprécié le service professionnel et sophistiqué de cette équipe qui s'illustre par ses explications détaillées et sa prévenance.



GUIDE MICHELIN

## **Le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 en bref :**

### **177 restaurants à Séoul, dont :**

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 9 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions)
- 23 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés)
- 57 restaurants Bib Gourmand (6 nouveautés)
- 2 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté)
- 87 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (13 nouveautés)

### **43 restaurants à Busan, tous nouveaux, dont :**

- 3 restaurants une Étoile MICHELIN
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN
- 15 restaurants Bib Gourmand
- 25 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné 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 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](http://www.michelin.com))

#### **RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

X@MichelinNews

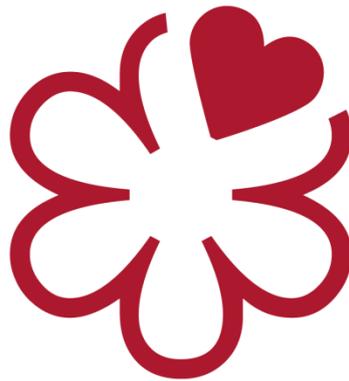
112, Avenue Kléber, 75016 Paris



GUIDE MICHELIN

THE  
**MICHELIN**  
GUIDE

SEOUL & BUSAN



AWARDS LIST 2024

## INDEX



**Three Stars:** Exceptional Cuisine, worth a special journey!

요리가 매우 훌륭하여 특별히 여행을 떠날 가치가 있는 레스토랑



**Two Stars:** Excellent cuisine, worth a detour!

요리가 훌륭하여 찾아갈 만한 가치가 있는 레스토랑



**One Star:** High quality cooking, worth a stop!

요리가 훌륭한 레스토랑



**Green Star:** Actively committed to sustainable gastronomy

지속 가능성의 가치를 적극 실천하고 있는 레스토랑



**Bib Gourmand:** Good value, quality cooking for 45,000 KRW or less.

45,000원 혹은 그 이하의 합리적인 가격에 훌륭한 음식을 제공하는 레스토랑

### The MICHELIN Guide Seoul 2024 awards at a glance

Three Stars 1 Restaurant  
Two Stars 9 Restaurants  
One Star 23 Restaurants  
Bib Gourmand 57 Restaurants  
Selected by MICHELIN 87 Restaurants  
Green Star 2 Restaurants

**177\*** Restaurants have been awarded in our 2024 selection. This includes **22 new entries**.



GUIDE MICHELIN

MICHELIN Guide Seoul 2024 Starred Restaurant

미쉐린 가이드 서울 2024 스타 레스토랑 명단(가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Mosu 모수	Innovative 이노베이티브



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Kwon Sook Soo 권숙수	Korean 한식
La Yeon 라연	Korean 한식
Restaurant Allen 레스토랑 알렌 (promoted)	Contemporary 컨템퍼러리
Mitou 미토우 (promoted)	Japanese 일식
Mingles 밍글스	Contemporary 컨템퍼러리
Soigné 스와니예	Innovative 이노베이티브
Alla Prima 알라 프리마	Innovative 이노베이티브
Jungsik 정식당	Contemporary 컨템퍼러리
Kojima 코지마	Sushi 스시



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Vinho 빈호 N	Contemporary 컨템퍼러리
L'impression 임프레션 N	Contemporary 컨템퍼러리
Haobin 호빈 N	Chinese 중식
KANGMINCHUL Restaurant 강민철 레스토랑	Contemporary 컨템퍼러리
Goryori Ken 고료리 켄	Contemporary 컨템퍼러리
L'Amant Secret 라망 시크레	Contemporary 컨템퍼러리
L'Amitié 라미띠에	French 프렌치
Muni 무니	Japanese 일식
Muoki 무오키	Contemporary 컨템퍼러리
Bicena 비체나	Korean 한식
7th door 세븐스도어	Contemporary 컨템퍼러리
Soseoul Hannam 소설한남	Korean 한식
Soul 서울	Contemporary 컨템퍼러리



## GUIDE MICHELIN

Solbam 솔밤	Contemporary 컨템퍼러리
Sushi Matsumoto 스시 마츠모토	Sushi 스시
Evetv 에빗	Innovative 이노베이티브
Onjium 온지움	Korean 한식
YUN 윤서울	Korean 한식
Eatanic garden 이타닉 가든	Innovative 이노베이티브
Exquisite 익스퀴진	Contemporary 컨템퍼러리
Zero Complex 제로 콤플렉스	Innovative 이노베이티브
Kojacha 코자차	Asian 아시안
HANE 하네	Sushi 스시

## MICHELIN Guide Seoul 2024 Green Star

### 미쉐린 가이드 서울 2024 그린 스타 레스토랑 명단 (가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형	Distinction 구분
GIGAS 기가스	Mediterranean 지중해식	Selection of the MICHELIN Guide 미쉐린 가이드 셀렉션
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식	Bib Gourmand 뵘 구르망



GUIDE MICHELIN

MICHELIN Guide Seoul 2024 Bib Gourmand

미쉐린 가이드 서울 2024 빙 구르망 레스토랑 명단 (가나다순)

Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Kyewol Gomtang 계월곰탕 <b>N</b>	Gomtang 곰탕
Damtaek 담택 <b>N</b>	Ramen 라멘
Mattdol 맏돌 <b>N</b>	Mexican 멕시칸
Sarukame 사루카메 <b>N</b>	Ramen 라멘
Anam 안암 <b>N</b>	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Horapa 호라파 <b>N</b>	Thai 타이
Gaeseong Mandu Koong 개성만두 궁	Mandu 만두
Gebangsikdang 계방식당	Gejang 계장
Gwanghwamun Gukbap 광화문 국밥	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Kyodaiya 교다이야	Udon 우동
Kyoyang Siksa 교양식사	Barbecue 바비큐
Goobok Mandu 구복만두	Dim sum 딤섬
Geumdwaeji Sikdang 금돼지식당	Barbecue 바비큐
A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다	Korean 한식
Ggupdang 곱당	Barbecue 바비큐
Nampo Myeonok 남포면옥	Naengmyeon 냉면
Daesungjip 대성집	Doganitang 도가니탕
Mapo Ok 마포옥	Seolleongtang 설렁탕
Mandujip 만두집	Mandu 만두
Manjok Ohyang Jokbal 만족오향족발	Jokbal 족발
Menten 멘텐	Ramen 라멘
Myeongdong Kyoja 명동 교자	Kalguksu 칼국수
Mijin 미진	Memil-Guksu 메밀국수
Base is nice 베이스 이즈 나이스	Vegetarian 베지테리안
Bongsanok 봉산옥	Mandu 만두
Buchon Yukhoe 부춘육회	Yukhoe 육회
Samcheongdong Sujebi 삼청동 수제비	Sujebi 수제비
Soi Mao 소이연남마오	Thai 타이
Subaru 스바루	Soba 소바
Yangyang Memil Makguksu 양양 메밀 막국수	Memil-Guksu 메밀국수
Egg & Flour 에그 앤 플라워	Italian 이탈리아
Yukjeon Hoekwan 역전회관	Bulgogi 불고기
Oreno Ramen 오레노 라멘	Ramen 라멘
Okdongsik 옥동식	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥



## GUIDE MICHELIN

Yonggeumok 용금옥	Chueotang 추어탕
Woo Lae Oak 우래옥	Naengmyeon 냉면
Niroumianguan 우육면관	Noodles 국수
One degree North 원 디그리 노스	Asian 아시안
Yurimyeon 유림면	Memil-Guksu 메밀국수
Limbyungjoo Sandong Kalguksu 임병주 산동 칼국수	Kalguksu 칼국수
Jaha Son Mandu 자하 손만두	Mandu 만두
Jeongmyeon 정면	Noodles 국수
Tasty Cube 정육면체	Noodles 국수
Jungin Myeonok 정인면옥	Naengmyeon 냉면
Jinmi Pyeongyang Naengmyeon 진미 평양냉면	Naengmyeon 냉면
Jin Jin 진진	Chinese 중식
Tuk Tuk Noodle Thai 툽툽 누들 타이	Thai 타이
Tim Ho Wan 팀호완	Dim sum 딤섬
FAGP 팩피	Italian 이탈리아인
Pildong Myeonok 필동면옥	Naengmyeon 냉면
Hadongkwan 하동관	Gomtang 곰탕
Halmaejip 할매집	Jokbal 족발
Hapjeongok 합정옥	Gomtang 곰탕
Hyun Udon 현우동	Udon 우동
Hwa Hae Dang 화해당	Gejang 계장
Hwanggeum Kongbat 황금콩밭	Dubu 두부
Hwangaengga Kalguksu 황생가 칼국수	Kalguksu 칼국수



GUIDE MICHELIN

### The MICHELIN Guide Busan 2024 awards at a glance

One Star 3 Restaurants Bib Gourmand 15 Restaurants Selected by MICHELIN 25 Restaurants Green Star 1 Restaurant	<b>43*</b> Restaurants have been awarded in our 2024 selection.
---	--

MICHELIN Guide Busan 2024 Starred Restaurant

미쉐린 가이드 부산 2024 스타 레스토랑 명단(가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Mori 모리 <b>N</b>	Japanese 일식
Palate 팔레트 <b>N</b>	Contemporary 컨템퍼러리
Fiotto 피오토 <b>N</b>	Italian 이탤리언

MICHELIN Guide Busan 2024 Green Star

미쉐린 가이드 부산 2024 그린 스타 레스토랑 명단 (가나다순)



Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형	Distinction 구분
Fiotto 피오토 <b>N</b>	Italian 이탤리언	Starred Restaurant 스타 레스토랑



GUIDE MICHELIN

MICHELIN Guide Busan 2024 Bib Gourmand

미쉐린 가이드 부산 2024 빙 구르망 레스토랑 명단 (가나다순)

Restaurant 레스토랑	Cuisine Type 요리유형
Nagahama Mangetsu 나가하마 만게츠 <b>N</b>	Ramen 라멘
Niurou mian guan zi 뉴러우멘관즈 <b>N</b>	Taiwanese 타이완
Damiok 담미옥 <b>N</b>	Naengmyeon 냉면
Tokyo Babsang 동경밥상 <b>N</b>	Unagi / Freshwater Eel 장어
Loveurth 러브얼스 <b>N</b>	Vegan 비건
Bao Haus 바오하우스 <b>N</b>	Taiwanese 타이완
Buda Myeonoak 부다면옥 <b>N</b>	Naengmyeon 냉면
Shunsai Kubo 순사이 쿠보 <b>N</b>	Unagi / Freshwater Eel 장어
ARP 아르프 <b>N</b>	Vegan 비건
Anmok 안목 <b>N</b>	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Yakitori Onjung 야키토리 온정 <b>N</b>	Yakitori 야키토리
Cor Pasta bar 코르 파스타바 <b>N</b>	Italian 이탈리아
PILI PILI 피리피리 <b>N</b>	Thai 타이
Hapcheon Gukbapjip 합천국밥집 <b>N</b>	Dwaeji-Gukbap 돼지국밥
Haemok 해목 <b>N</b>	Japanese 일식