



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 9 avril 2024

Un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN et deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN brillent dans la 15e sélection du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka

- Le millésime 2024 recommande un nombre record de 440 restaurants -

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2024. Ce nouveau millésime, qui marque le 15e anniversaire de la sélection, a été présenté à Kyoto lors d'une cérémonie qui a réuni l'ensemble des chefs à la tête des restaurants Étoilés MICHELIN et récompensés du Bib Gourmand.

Parmi les 440 restaurants (226 à Kyoto et 214 à Osaka) distingués cette année, un nombre record, se trouvent 8 adresses trois Étoiles MICHELIN, 27 tables deux Étoiles MICHELIN, 150 établissements une Étoile MICHELIN ainsi que 117 Bib Gourmand. 138 restaurants sont également recommandés par le Guide MICHELIN pour la qualité de leur cuisine, tandis que 11 adresses ont été récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement durable.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a commenté : « Depuis quinze ans, notre équipe d'inspection a la chance d'assister à l'époustouflante évolution de la scène gastronomique de Kyoto et d'Osaka. Si la qualité des expériences culinaires proposées n'a cessé de croître au fil des ans, nous avons aussi constaté que de nombreux chefs laissent aujourd'hui libre cours à leur créativité pour donner vie à des plats qui s'affranchissent des étiquettes et illustrent leur ouverture d'esprit. Ils sont par ailleurs de plus en plus à conjuguer gastronomie et durabilité, en collaborant par exemple avec davantage de producteurs engagés pour le respect de l'environnement. »

Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN

Anciennement distinguée d'une Étoile MICHELIN, **Yugen**, une adresse située à Osaka, est cette année promue au rang de deux Étoiles MICHELIN. Le nom de ce restaurant, qui laisse deviner la philosophie du chef, vient d'une expression japonaise qui signifie « inexprimable beauté de divers arts ». Ici, les convives sont invités à s'installer au comptoir pour déguster la cuisine de Keisuke Mifune. La carte rend hommage aux produits locaux et issus de la région de Fukuoka, où est né le chef. Elle se compose principalement de plats mijotés ainsi que de délicates soupes à base de dashi et d'algue kelp, qui leur confère une belle saveur umami.



Ce nouvel établissement porte ainsi à 27 (17 à Kyoto et 10 à Osaka) le nombre de tables deux Étoiles MICHELIN dans la sélection 2024. Cette année, 8 adresses conservent également trois Étoiles MICHELIN, plus haute distinction décernée, grâce à leur cuisine d'exception. Parmi eux, deux restaurants se distinguent. Il s'agit de **Kikunoi Honten** et **Hyotei** que l'on retrouve dans cette catégorie pour la 15e année consécutive.

17 restaurants, dont 10 à Kyoto et 7 à Osaka, rejoignent la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN

À Kyoto, pas moins de 10 nouveaux établissements décrochent cette année leur première Étoile MICHELIN. Chez **Tenjaku**, nos inspectrices et inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par le tempura de tofu, tout comme ils ont été séduits par les plats cuits à la braise servis chez **Tokuha Motonari**. Si **Doppo**, installé dans une maison de style sukiya, met à l'honneur la beauté de la cuisine japonaise, **Nijo Minami**, restaurant de style kappo, sublime la tradition culinaire de Kyoto et **Muromachi Yui** fait le bonheur des quelques convives que peut accueillir son comptoir en leur proposant des plats typiquement japonais. Chez **MASHIRO**, mais aussi chez **Mizuno**, les gourmets découvriront une carte qui brille par son originalité.

Trois adresses portées par une cuisine inspirée de la tradition française sont également récompensées d'une Étoile MICHELIN : **la bûche**, mené par le chef Sohei Mori, mais aussi **MOKO**, dirigé par Alexis Moko, qui est né à Versailles et propose des saveurs traditionnelles dans le style des authentiques machiyas de Kyoto, ainsi que **anpeiji**, où le chef Masashi Ampeiji imagine des plats pleins de saveurs, inspirés par son expérience dans le sud de la France.

À Osaka, 7 établissements décrochent également une Étoile MICHELIN. Chez **Matsuzushi**, les convives peuvent déguster divers poissons de saison pêchés dans la baie d'Osaka ainsi que des sushis confectionnés par son propriétaire, qui crée des assiettes élaborées. On sert chez **U Garando** des plats typiques de plusieurs régions de Chine, préparés à partir d'ingrédients japonais de saison. De son côté, **Kashiwaya Osaka Kitashinchi** n'est autre que le petit frère du restaurant trois Étoiles MICHELIN Kashiwaya Osaka Senriyama. **Ryoriya Inaya** propose une carte originale tout en respectant le cadre de la cuisine japonaise, tandis que **Sawada** s'applique à sublimer la saveur naturelle des ingrédients. Enfin, les amoureux de la cuisine française trouveront leur bonheur chez **SINAE**, qui marie parfaitement les ingrédients locaux aux techniques traditionnelles françaises, mais aussi chez **LE PONT DE CIEL** où ils pourront déguster des classiques revisités avec une touche de modernité.

Entre ces nouveaux établissements et ceux qui conservent leur distinction, le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2024 compte au total 150 tables une Étoile MICHELIN, dont 78 à Kyoto et 72 à Osaka.



L'Étoile Verte MICHELIN a été décernée à deux nouveaux établissements pour leur engagement exemplaire en faveur d'une gastronomie plus durable.

À Kyoto, deux nouvelles adresses se sont vu attribuer l'Étoile Verte MICHELIN cette année. La première, le nouveau restaurant français **la bûche**, met à l'honneur les produits du terroir du village d'Ohara, situé au nord-est de Kyoto. Le chef s'approvisionne auprès de producteurs et de chasseurs locaux et utilise des plantes sauvages pour sublimer ses plats. Par ailleurs, la carte des vins, qui fait la part belle aux vins naturels, n'a pas non plus manqué d'impressionner les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Chez **Shigetsu**, ce sont les produits trouvés chaque jour au marché qui définissent le menu imaginé par le chef. Ce dernier prend également soin de limiter le gaspillage alimentaire. Les épluchures de légumes sont par exemple séchées, puis transformées en compost qui est ensuite utilisé pour fertiliser les champs locaux. Adeptes de la cuisine shojin, le chef prône l'utilisation d'un nombre limité d'ingrédients.

Au total, 11 Étoiles Vertes MICHELIN brillent sur Kyoto (8) et Osaka (3).

7 nouveaux restaurants décrochent un Bib Gourmand et 138 sont recommandés par le Guide MICHELIN

Lancé en 1997, le Bib Gourmand est une distinction tout à fait spéciale, qui met en lumière les établissements de la sélection du Guide MICHELIN proposant un repas complet à un prix modéré.

Kyoto compte 4 nouveaux Bib Gourmand : des restaurants de ramen, d'izakaya et de nouilles soba qui portent à 55 le nombre d'adresses récompensées dans la ville. Osaka accueille également 4 nouvelles tables et compte à présent 62 établissements dans cette catégorie. Parmi ces nouveautés, on trouve des restaurants de tonkatsu, de cuisine italienne ou encore de nouilles udon.

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et des Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka recommande 138 établissements dont la cuisine de qualité a convaincu les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Ces adresses ont rejoint la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN car elles apportent une véritable valeur ajoutée à la sélection, tant en matière de concept que de cuisine. Une partie des 90 nouveaux restaurants sélectionnés en 2024 ont été ajoutés tout au long de l'année sur les plateformes numériques du Guide MICHELIN.

Les Prix MICHELIN du Chef Mentor et du Service

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor met en lumière un chef dont le travail et la carrière font office d'exemple. Ce prix est décerné à des professionnels qui contribuent au développement du secteur de la restauration grâce à leur enthousiasme et à leur volonté de former la prochaine génération.



Cette année, le Prix MICHELIN du Chef Mentor du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka a été attribué à **Yoshihiro Murata** qui officie au sein du restaurant trois Étoiles MICHELIN **Kikunoi Honten**. Il est depuis longtemps une référence dans le monde de la gastronomie japonaise et a formé un grand nombre de jeunes chefs de talents, héritiers de son savoir-faire. Son influence dépasse les murs de son restaurant. En effet, il est également connu pour avoir contribué au développement de la gastronomie japonaise, et plus particulièrement de Kyoto, notamment en fondant l'Académie japonaise de cuisine. Il a largement contribué à l'inscription de la cuisine japonaise au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO, et a par ailleurs de grandes ambitions pour continuer de la faire rayonner. Son engagement sans faille en faveur du développement de la gastronomie nationale en fait un modèle pour de nombreux chefs.

Le Prix MICHELIN du Service est attribué à des équipes de personnel de salle qui ont l'art d'accueillir les convives et veillent à ce qu'ils passent un agréable moment. Il récompense ainsi des personnes qui se distinguent par leur professionnalisme et offrent aux clients une expérience inoubliable grâce à leur passion pour le service.

Les lauréats du Prix MICHELIN du Service sont **Kazuo Nishida**, qui représente la cinquième génération du **Kanamean Nishitomiya**, ainsi que son épouse **Kyoko**. À travers leur cuisine et leurs conversations, ils donnent vie à l'histoire et à la culture de Kyoto, proposant ainsi une expérience des plus authentiques. M. et Mme Nishida ont travaillé dans divers hôtels et restaurants à travers le monde, où ils ont appris les exigences internationales en matière de service. Dans un esprit de partage, ils accueillent leurs clients en cuisine avant chaque repas et leur présentent les ingrédients du jour, sublimant leur expérience grâce à des idées novatrices. Il règne une belle harmonie au sein de ce couple, qui élabore le menu avec le chef de cuisine. Enfin, tous deux prêtent une grande attention aux détails et s'impliquent pleinement pour que chacun passe un moment mémorable au restaurant.

Toutes les recommandations du Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2024 sont à retrouver gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN (<https://guide.michelin.com/>).

Le Guide MICHELIN Kyoto et Osaka 2024 en bref :

440 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 8 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 27 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 150 restaurants une Étoile MICHELIN (17 nouveautés)
- 11 Étoiles Vertes MICHELIN (2 nouveautés)
- 117 Bib Gourmand (8 nouveautés)
- 138 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (90 nouveautés)



PARTENAIRES OFFICIELS DE LA CÉRÉMONIE DU GUIDE MICHELIN

Global Partner



Global Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



MGC Partner



MGC Partner



MGC Supporter



MGC Supporter



TOKYO ET OSAKA 2024

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)

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