



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 3 octobre 2025

## La sélection du Guide MICHELIN Vancouver vient d'être dévoilée

- Sumibiyaki Arashi et Sushi Hyun décrochent chacun leur première Étoile MICHELIN
- Un nouveau Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux rejoignent la sélection
- Au total, 76 restaurants représentant 22 styles de cuisine différents composent ce nouveau millésime

Michelin a dévoilé la toute nouvelle sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2025. Parmi les nouveautés de cette sélection, deux tables une Étoile MICHELIN, un Bib Gourmand et deux établissements recommandés rejoignent cette nouvelle édition. Quatre Prix Spéciaux ont également été décernés au cours de la cérémonie.

**Sumibiyaki Arashi** et **Sushi Hyun** rejoignent cette année la famille des établissements Étoilés MICHELIN d'Amérique du Nord : une grande nouvelle pour Vancouver, annoncée sur la scène du Commodore Ballroom. Le restaurant **Good Thief** devient quant à lui le 15e Bib Gourmand de la ville. La sélection complète, qui comprend également les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 76 restaurants qui représentent à eux tous 22 styles de cuisine différents.

« Ce soir, nous venons de célébrer une nouvelle année d'exception pour le Guide MICHELIN Vancouver et la communauté culinaire locale », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir Sumibiyaki Arashi et Sushi Hyun dans la famille des adresses Étoilées MICHELIN, deux merveilleux restaurants qui décrochent tous deux leur première Étoile MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs anonymes sont toujours aussi inspirés qu'au premier jour par la passion et la créativité qui font vibrer la scène gastronomique de Vancouver, et nous sommes impatients de voir quelles belles surprises elle nous réserve encore à l'avenir. »

### Une Étoile MICHELIN

#### **Sumibiyaki Arashi (Cuisine japonaise)**

*Avec ce comptoir discret de 14 couverts niché dans le quartier de Mount Pleasant, le chef Pete Ho a instauré une nouvelle référence en matière de yakitoris à Vancouver. Son menu omakase en plusieurs services se compose de savoureuses créations comme le chawanmushi de crabe rouge au yuzu ou encore le tofu frit,*

## GUIDE MICHELIN

---

*croustillant à souhait, qu'il accompagne d'une sauce sucrée... mais le plat phare, ce sont les brochettes de poulet préparées avec soin, puis grillées au binchotan. Ce qui donne sa profondeur à cette spécialité bien connue de tous, c'est la viande sélectionnée : des races de volaille anciennes, mais aussi les talents de boucherie du chef, la justesse de l'assaisonnement et une utilisation tout aussi maîtrisée de la cuisson à la braise. Qu'il s'agisse du blanc de poulet avec sa peau croustillante, de la cuisse parfaitement cuite ou de morceaux plus rares comme le sot-l'y-laisse et le cœur, chacun révèle des saveurs exceptionnelles... il n'est donc pas surprenant qu'il s'agisse du restaurant de Vancouver qui reçoit le plus de réservations.*

### **Sushi Hyun (Cuisine japonaise/Sushis)**

*Derrière une façade ordinaire se cache l'élégante oasis du chef Juhyun Lee, qui séduit les gourmets par son somptueux menu omakase et son atmosphère chaleureuse. L'expression du luxe à la japonaise est omniprésente, que ce soit dans les succulentes créations du chef, dans les céramiques fabriquées à la main ou dans l'élégant comptoir en cyprès hinoki, fabriqué à partir d'un arbre vieux de deux cents ans, qui laisse encore échapper de doux effluves boisés. C'est dans cette ambiance empreinte de délicatesse que les convives dégustent les plats pleins de caractère confectionnés par le chef Lee. Perfectionniste, il choisit des ingrédients d'exception pour créer des assiettes comme le nigiri de style Edomae parfaitement assaisonné, le flet karei frit, clin d'œil à ses racines coréennes, ou encore de délicieux plats à base de riz. Pour bénéficier d'une expérience encore plus inoubliable, les gourmets peuvent compter sur un service attentif et discret, ainsi que sur une sélection soignée de vins et de sakés composée par le chef Hyun lui-même.*

### **Bib Gourmand**

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué du Bib Gourmand un nouvel établissement qui propose un menu d'un excellent rapport qualité-prix.

### **Good Thief (Cuisine vietnamienne)**

*Décrit comme le petit frère rebelle du restaurant Anh and Chi (Bib Gourmand) situé juste à côté, ce bar restaurant mise sur une approche plus libre et créative de la cuisine japonaise, avec une carte des cocktails à son image. Le menu concis se compose de petites assiettes idéales pour accompagner un verre, par exemple les brochettes cuites au binchotan ou les cuisses de grenouilles croustillantes et parfaitement frites, enrobées d'une sauce aigre-douce et de menthe. Il existe également des options pour ceux qui ont envie de plats plus conséquents, notamment les nouilles à l'ail et au crabe de Dungeness. Les desserts sont tout aussi séduisants que les plats, à l'image de celui intitulé « She's got layers », un gâteau composé d'une mousse au piment et à la cacahuète et d'un biscuit à la banane, le tout associé à un sorbet à la noix de coco et à un caramel de nuoc-mâm. L'incontournable de cette adresse reste ses incroyables cocktails, pour la plupart déclinés en version sans alcool.*

### Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix spéciaux :

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	<b>Vysion Elter</b>	Good Thief
Prix MICHELIN de la Sommellerie	<b>Franco Michienzi</b>	Elisa
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One)	<b>Danielle McAlpine</b>	St. Lawrence
Prix MICHELIN du Jeune Chef	<b>Juhyun Lee</b>	Sushi Hyun



### Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances 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 le [Rosewood Hotel Georgia](#) (deux Clefs MICHELIN), symbole du glamour hollywoodien d'un temps passé, des boutiques-hôtels comme le [Wedgewood](#) (une Clef MICHELIN) ou encore des établissements de la collection « Plus » comme l'[Opus](#), situé dans le quartier branché de Yaletown.

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 2025 :

	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>12</b>
	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	<b>15</b>

## GUIDE MICHELIN

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>49</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>76</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	<b>5</b>
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	<b>8</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection	<b>22</b>

### Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Vancouver 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
AnnaLena	✿	1809 W. 1st Ave., V6J 5B8
Barbara	✿	305 E. Pender St., V6A 0J3
Burdock & Co.	✿	2702 Main St., V5T 3E8
iDen & QuanJuDe Beijing Duck House	✿	2808 Cambie St., V5Z 2V5
Kissa Tanto	✿	263 E. Pender St., V6A 1T8
Masayoshi	✿	4376 Fraser St., V5V 4G3
Okeya Kyujiro	✿	1038 Mainland St., V6B 2T4
Published on Main	✿	3593 Main St., V5V 3N4
St. Lawrence	✿	269 Powell St., V6A 1G3
Sumibiyaki <b>(nouveau)</b>	✿	363 E. Broadway, V5T 1W5
Sushi <b>(nouveau)</b>	✿	795 Jervis St., V6E 2B1
Sushi Masuda	✿	1066 W. Hastings St., V6E 3X2

### Restaurants Bib Gourmand de la sélection Vancouver 2025

Restaurant	Adresse
Anh and Chi	3388 Main St., V5V 3M7
Fable Kitchen	1944 W. 4th Ave., V6J 1M5
Farmer's Apprentice	1535 W. 6th Ave., V6J 1R1
Gary's	1485 W. 12th Ave, V6H 1M6
Good Thief <b>(nouveau)</b>	3336 Main St., V5V 3M7
Karma Indian Bistro	2741 W. 4th Ave., V6K 1P9
Little Bird Dim Sum + Craft Beer	2958 W. 4th Ave., V6K 1R4

## GUIDE MICHELIN

Lunch Lady	1046 Commercial Dr., V5L 3W9
Magari by Oca	1260 Commercial Dr., V5L 2T6
Motonobu Udon	3501 E. Hastings St., V5K 0E5
Phnom Penh	244 E. Georgia St., V6A 1Z7
Seaport City Seafood	2425 Cambie St., V5Z 4M5
Song (by Kin Kao)	317 E. Broadway, V5T 1W5
Sushi Hil	3330 Main St., V5V 3M7
Vij's	3106 Cambie St., V5Z 2W2

### **Restaurants de la sélection Vancouver 2025 recommandés par le Guide MICHELIN**

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
¿CÓMO? Taperia	201 E. 7th Ave., V5T 0B4
acquafarina	425 W. Georgia St., V6B 5A1
Ask for Luigi	305 Alexander St., V6A 1C4
Bacaro	1029 W. Cordova St., V6C 0B9
Bacchus	845 Hornby St., V6Z 1V1
Bao Bei	163 Keefer St., V6A 1X3
Bar Gobo	237 Union St., V6A 2B2
Bonjour Vietnam Bistro	3944 Fraser St., V5V 4E4
Botanist	1038 Canada Pl., V6C 0B9
Boulevard Kitchen & Oyster Bar	845 Burrard St., V6Z 2K6
Bravo	4194 Fraser St., V5V 4E8
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
Delara	2272 W. 4th Ave., V6K 1N8
Dynasty Seafood	108-777 W. Broadway, V5Z 4J7
Elem <b>(nouveau)</b>	2110 Main St., V5T 3C5
Elisa	1109 Hamilton St., V6B 5P6
Fanny Bay Oyster Bar	762 Cambie St., V6B 2P2
Folke	2585 W. Broadway, V6K 2E9
Hawksworth Restaurant	801 W. Georgia St., V6C 1P7
Homer St. Cafe	898 Homer St., V6B 2W5
L'Abattoir	217 Carrall St., V6B 2J2
Maenam	1938 W. 4th Ave., V6J 1M5

## GUIDE MICHELIN

Miku	200 Granville St., Ste. 70, V6C 1S4
Moltaqa	1002 Mainland St., V6B 2T4
Nammos Estiatorio	3980 Fraser St., V5V 4E4
Neptune Palace Seafood Restaurant	470 S.W. Marine Dr., V5X 0C7
Nero Tondo ( <b>nouveauté</b> )	1879 Powell St., V5L 1H8
New Mandarin Seafood Restaurant	4650 Gladstone St., V5N 2T6
Nightingale	1017 W. Hastings St., V6E 0C4
Octopus Garden	1995 Cornwall Ave., V6J 1C9
Ophelia	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
Riley's Fish & Steak	200 Burrard St., V6C 3L6
Sushi Bar Maumi	1668 Robson St., V6G 1C7
Sushi Jin	750 Nelson St., V6Z 1A8
Suyo	3475 Main St., V5V 3M9
Tetsu Sushi Bar	775 Denman St., V6G 2L6
The Acorn	3995 Main St., V5V 3P3
The Lobby Lounge & RawBar	1038 Canada Pl., V6C 0B9
The Mackenzie Room	415 Powell St., V6A 1G7
Torafuku	958 Main St., V6A 2W1
Wildlight Kitchen + Bar	5380 University Blvd., Ste. 107, V6T 0C9
Yuwa	2775 W. 16th Ave., V6K 3C3
Zab Bite - Thai E-Sarn Cuisine	4197 Fraser St., V5V 4E9

### Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2007, le reste de l'État en 2019), Floride (Miami et son agglomération, Orlando et Tampa en 2022, ajout de Fort Lauderdale et son agglomération, The Palm Beaches et St. Pete-Clearwater en 2025, du reste de l'État en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024), Québec (2024), Sud américain (2025), Boston (2025) et Philadelphie (2025).

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



## GUIDE MICHELIN



iOS



Android

Site internet : [guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)

Facebook : [facebook.com/MICHELINGuideME](https://facebook.com/MICHELINGuideME)

Youtube : [youtube.com/MICHELINGuideInternational](https://youtube.com/MICHELINGuideInternational)

Instagram: [@MichelinGuide](https://@MichelinGuide)



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)



### À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.



*GUIDE MICHELIN*

**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

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

**7 jours / 7**

**112, Avenue Kléber, 75016 Paris**

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

**Suivez toutes nos actualités sur X**

**X@Michelin**

**<https://x.com/Michelin>**

