



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 18 octobre 2024

SÉZANNE obtient trois Etoiles MICHELIN dans la 18e édition du Guide MICHELIN Tokyo

- 1 restaurant nouvellement récompensé de deux Etoiles MICHELIN et 13 restaurants reçoivent une Etoile MICHELIN pour la première fois
- L'Etoile Verte MICHELIN attribué au restaurant Daigo pour ses initiatives éco-responsables
- Trois prix spéciaux sont décernés à des professionnels talentueux, dont le Prix de la Sommellerie, attribué pour la première fois au Japon

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Tokyo. La 18e édition du Guide dédiée à la capitale japonaise référence un total de 507 restaurants, dont 170 étoilés et 110 Bib Gourmand, représentant ensemble 34 types de cuisines différents.

Parmi les nouveautés cette édition voit le restaurant **SÉZANNE** promu à trois Etoiles MICHELIN, **Tempura Motoyoshi** à deux Etoiles, et 13 restaurants nouvellement distingués par une Etoile. L'Etoile Verte MICHELIN met également en avant les engagements vertueux d'un nouveau restaurant : **Daigo**. De plus, trois prix spéciaux ont été remis à des professionnels talentueux : le Prix MICHELIN du Chef Mentor, le Prix MICHELIN du Service, et pour la première fois à Tokyo, le Prix MICHELIN de la Sommellerie.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, déclare : « Première ville asiatique à avoir rejoint la famille du Guide MICHELIN, Tokyo est depuis devenue la ville du monde comptant le plus grand nombre de restaurants étoilés ou distingués d'Etoiles Vertes. Réputée pour l'extraordinaire diversité de son offre gastronomique, Tokyo est une métropole mondiale où les cultures gastronomiques convergent, où naissent les concepts de restaurants les plus innovants et où prennent forme les dernières tendances culinaires. Reflet de ce dynamisme constant, nous sommes heureux que notre sélection 2025, regroupant pas moins de 507 établissements remarquables, ait été enrichie de nouvelles catégories de restaurants, recommandées pour la première fois par nos inspecteurs, ainsi que par l'ascension continue d'autres, comme l'illustre la promotion de **SÉZANNE** qui obtient trois Etoiles. »

SÉZANNE promu à trois Etoiles MICHELIN

Situé dans le district de Chiyoda, au sein de l'hôtel Four Seasons Marunouchi Tokyo - lui-même récompensé par une Clef MICHELIN -, **SÉZANNE** rend hommage à la cuisine française avec une touche moderne, sous la direction du **chef exécutif Daniel Calvert**. D'abord récompensé d'une Etoile MICHELIN dans l'édition 2022 du Guide, puis de deux Etoiles en 2023, **SÉZANNE** s'illustre par la progression



MICHELIN GUIDE

remarquable et rapide de ses propositions culinaires. Avec une sensibilité raffinée et sans frontières, le restaurant mêle des ingrédients français à des influences japonaises, aboutissant à des créations exceptionnelles, sophistiquées et empreintes d'émotion.

Avec cette nouvelle promotion, et aux côtés des autres restaurants qui conservent leurs trois Etoiles, le Guide MICHELIN Tokyo 2025 compte désormais 12 restaurants triplement étoilés.

Tempura Motoyoshi récompensé de deux étoiles MICHELIN

Sous la direction du **chef Kazuhito Motoyoshi**, dont le talent et la créativité ont ouvert de nouveaux horizons dans l'art de la tempura, **Tempura Motoyoshi** est une destination phare pour déguster une tempura exceptionnelle et innovante. Légère, croustillante, intense en saveurs, remarquable en texture et intrigante en température, chaque plat présenté par le chef depuis la cuisine ouverte est un chef-d'œuvre qui vaut le détour.

Au total, 26 restaurants sont recommandés avec deux Etoiles MICHELIN dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN Tokyo.

13 restaurants nouvellement récompensés d'une étoile MICHELIN

Cette année, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté 13 restaurants à la famille des une Etoile. Dans le détail, il s'agit de trois promotions, et de 10 établissements qui intègrent directement la sélection avec une Etoile MICHELIN.

Les trois restaurants promus sont **Primo Passo**, connu pour ses pâtes italiennes raffinées, servies en petites portions avec des touches japonaises ; **Yakitori Takahashi**, spécialisé dans le yakitori de poulet ; et **Héritage par Kei Kobayashi**, un restaurant français contemporain supervisé par le célèbre chef Kei Kobayashi. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont aussi été impressionnés par la qualité et la constance de 10 autres restaurants qu'ils ont directement ajoutés à la sélection avec une Etoile MICHELIN. Parmi eux, **Yama**, un restaurant exclusivement dédié aux desserts, qui propose des créations délicates et élégantes à base de fruits de saison locaux. **Yama** est le tout premier restaurant de desserts recommandé dans le Guide MICHELIN Tokyo depuis sa création. La cuisine japonaise est particulièrement bien représentée parmi les nouveaux étoilés, avec des sushis de thon exceptionnels chez **Sanosushi**, ainsi que d'autres saveurs traditionnelles chez **Kappo Muroi**, **Yotsuya Minemura**, et **Higashiyama Muku**.

De plus, quatre restaurants spécialisés dans la cuisine française moderne, souvent enrichie d'ingrédients japonais, obtiennent une Etoile : **CYCLE par Mauro Colagreco**, **apothéose**, **hortensia**, et **Saucer**. **Hakunei** va encore plus loin, en mêlant cuisine française et japonaise pour créer une fusion culinaire remarquable.



MICHELIN GUIDE

Avec ces 13 nouveaux restaurants étoilés, et ceux qui ont conservé leur distinction de l'an passé, le Guide MICHELIN Tokyo 2025 compte désormais 132 établissements une Etoile.

Daigo est récompensé pour ses engagements écoresponsables portant à 12 le nombre total de restaurants de Tokyo distingués de l'Etoile Verte MICHELIN

Reconnu pour son engagement remarquable et inspirant en matière de durabilité, **Daigo** a reçu l'Etoile Verte MICHELIN. Spécialisé dans la cuisine Shojin, une cuisine végétarienne japonaise traditionnelle prisée autrefois par les moines bouddhistes ascétiques, **Daigo** illustre une approche réfléchie et durable de la gastronomie.

13 nouveaux restaurants ajoutés à la sélection Bib Gourmand

Soulignant les établissements qui offrent une cuisine de qualité à prix modérés, le Bib Gourmand est une distinction incontournable pour les gourmets en quête de repas excellents et accessibles. Cette année, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté 13 nouveaux établissements à leur sélection Bib Gourmand, dont trois spécialisés dans les ramen, deux dans les sushis, un dans le tonkatsu, un dans la cuisine japonaise, un dans la cuisine italienne, et cinq dans la cuisine française.

Au total, 110 restaurants sont recommandés avec la distinction Bib Gourmand dans le Guide MICHELIN Tokyo 2025.

Les sélections étoilées et Bib Gourmand sont complétées par une liste additionnelle de 227 restaurants sélectionnés, dont 41 nouveaux, que les inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent pour la qualité de leur cuisine.

Trois prix spéciaux décernés à des professionnels talentueux

Soucieux de reconnaître les talents de la restauration et de mettre en avant les compétences qui contribuent à créer des expériences gastronomiques exceptionnelles, le Guide MICHELIN a remis trois prix spéciaux.

Le Prix MICHELIN du Sommelier, décerné pour la première fois au Japon, a été attribué à **Eiji Wakabayashi**, Directeur Général et chef-sommelier du restaurant deux Etoiles **ESQUISSE**. Fort de son expérience au Japon et en France, Eiji Wakabayashi s'est consacré à promouvoir la culture du vin au Japon. Il enseigne dans des écoles de vin, écrit pour des magazines et participe à des émissions culinaires pour mettre en lumière l'art d'associer mets et vins. Sa connaissance et son expertise lui permettent de comprendre les goûts de ses clients et de sublimer leur expérience culinaire grâce à des accords mets-vins réfléchis et judicieusement choisis.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor a été remis à **Shinji Kanesaka**, du restaurant deux Etoiles **Sushi Kanesaka**. Entrepreneur visionnaire, le chef Kanesaka a développé son activité au Japon, à Singapour, à Hong Kong et au Royaume-Uni. Son engagement à former la nouvelle génération porte ses fruits et nombreux sont ses



MICHELIN GUIDE

élèves qui embrassent une carrière à l'international. Maîtrisant les techniques de sushi et intégrant des décors et arts de la table japonais traditionnels dans ses restaurants, le chef Kanesaka joue un rôle clé dans la promotion de la culture japonaise à travers le monde.

Enfin, le **Prix MICHELIN du Service** a été décerné à **Rie Yasui**, Directrice Générale du restaurant nouvellement étoilé **CYCLE par Mauro Colagreco**. En tant que directrice du restaurant et sommelière, elle collabore étroitement avec le chef pour diriger l'équipe et s'assurer que les clients se sentent les bienvenus. Connue pour son hospitalité sans faille, **Rie Yasui** met les clients à l'aise grâce à son charme naturel. Sa maîtrise de plusieurs langues, son expérience internationale et sa capacité à créer une connexion avec des clients du monde entier font d'elle la parfaite lauréate pour le Prix du Service.

La sélection des restaurants de Tokyo rejoint celle des hôtels du Guide MICHELIN, qui propose les lieux de séjour les plus exceptionnelles au Japon et dans le monde entier

Le Guide MICHELIN Tokyo 2025 ce sont 507 restaurants recommandés dont

- 12 restaurants trois étoiles MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 26 restaurants deux étoiles MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 132 restaurants une étoile MICHELIN (dont 13 nouveaux)
- 110 restaurants Bib Gourmand (dont 13 nouveaux)
- 227 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN (dont 41 nouveaux)
- 12 restaurants étoilés verts MICHELIN (dont 1 nouveau)

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. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

@MichelinPress

112, Avenue Kléber, 75016 Paris