



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 16 mai 2023

Le Guide MICHELIN Nara 2023 est dévoilé

- **2 nouveaux restaurants obtiennent une Etoile MICHELIN**
- **Da terra voit ses engagements durables récompensés par l'Étoile Verte MICHELIN**
- **Au total, 88 restaurants sont recommandés dans l'édition 2023**

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Nara. Au total, 88 établissements, dont 2 nouveaux Une Etoile MICHELIN et 5 nouveaux restaurants, sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN dans la préfecture de Nara. L'un des nouveaux étoilés fait même coup double en décrochant aussi l'Étoile Verte MICHELIN.

"Célèbre pour ses sites classés au patrimoine mondial de l'humanité et ses trésors culturels, la préfecture de Nara est également un joyau caché pour les gourmets et les voyageurs à la recherche d'expériences culinaires de très bon niveau. Avec pas moins de 88 restaurants recommandés, dont 24 étoilés MICHELIN, et 16 types de cuisines ou d'établissements représentés, l'édition 2023 du Guide MICHELIN démontre une fois de plus la qualité de la scène gastronomique locale ", a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. "Qu'il s'agisse de se régaler de spécialités typiquement japonaises - des yakitori aux tempuras en passant par les sushis ou encore les kushiage -, de goûter à des saveurs plus exotiques ou d'expérimenter la richesse agricole de Nara, particulièrement bien mise en valeur dans les restaurants Etoile Verte MICHELIN, cette nouvelle sélection de restaurants pour la préfecture de Nara est une invitation à découvrir l'attractivité et la diversité gastronomiques du territoire."

2 nouveaux restaurants décrochent une Etoile MICHELIN

Le restaurant **Da terra**, déjà recommandé par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN dans l'édition 2022, est promu cette année et décroche une Etoile MICHELIN. Dans cet établissement, le chef Hirokazu Nakai fait certes l'éloge de la cuisine italienne, mais il célèbre surtout la richesse de son terroir local. Sa salade "Da terra" place à chaque service la quintessence des produits de saison au centre de l'assiette, tandis que



GUIDE MICHELIN

chaque menu met en saveurs les différentes cultures légumières (plus de cent sur l'année) patiemment entretenues par la famille du chef.

Le restaurant **Lega'** est un nouveau venu dans la sélection et est directement récompensé d'une Etoile MICHELIN. Le nom du restaurant - qui signifie "attacher" ou "relier" en italien - exprime parfaitement l'offre culinaire proposée par cet établissement géré par une équipe de conjoints. Les recettes italiennes rencontrent le meilleur des ingrédients locaux ainsi que quelques saveurs typiques de la ville de Katsuragi. Le résultat est une fusion savoureuse et étonnante, qui met également en valeur la maîtrise du chef, notamment en ce qui concerne la fabrication des pâtes - une technique apprise dans le nord de l'Italie.

Outre ces deux restaurants nouvellement récompensés par une Etoile MICHELIN, tous les établissements recommandés avec deux Etoiles MICHELIN (**akordu**, **Oryori Hanagaki**, **Tsukumo** et **NARA NIKON**) ou une Etoile MICHELIN (18 établissements) dans l'édition 2022 conservent leur distinction en 2023.

Les engagements durables du restaurant Da terra récompensés par l'Etoile Verte MICHELIN

En plus de l'obtention d'une Etoile MICHELIN, le restaurant Da terra voit sa philosophie et ses initiatives durables récompensées par l'Etoile Verte MICHELIN. Dans ce restaurant entièrement autosuffisant en matière de produits agricoles, la carte est élaborée quotidiennement à partir des denrées disponibles dans les potagers. Le chef et son équipe sont également très engagés pour favoriser le développement de leur environnement local et réduire le gaspillage alimentaire.

Ce nouvel ajout porte à 6 le nombre total de restaurants de Nara récompensés de l'Etoile Verte MICHELIN et considérés comme des rôles-modèles engagés en faveur d'une gastronomie plus durable.

5 nouveaux restaurants s'ajoutent à la sélection

Outre les restaurants étoilés et Bib Gourmand, le Guide MICHELIN recommande également des établissements proposant une cuisine de qualité. 5 nouveaux restaurants ont séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN et rejoignent ainsi la sélection 2023.

Naramachi Sushi Hanako est un restaurant de sushis tenu par deux sœurs – chose rarissime au Japon - dans lequel la cheffe sert des sushis à base de riz cultivé à Nara. **cucina regionale YANAGAWA** a été ouvert par une femme au foyer qui est tombée amoureuse de la cuisine italienne lors d'un cours de cuisine et qui est partie seule en Italie pour se former pendant six ans. Le restaurant propose des plats d'inspiration transalpine mettant en valeur des ingrédients frais provenant d'agriculteurs de Nara.



GUIDE MICHELIN

Le Bois propose quant à lui une cuisine française authentique élaborée à partir d'ingrédients de saison qui célèbrent les terroirs de Nara et d'Hokkaido. **Arigato**, restaurant de cuisine japonaise, excelle dans l'art de préparer les bouillons dashi. Enfin, **Camino** a été ouvert par un chef de la ville de Nara formé auparavant dans des restaurants étoilés MICHELIN d'Italie et de Tokyo. Il privilégie les ingrédients de Nara et utilise dans sa cuisine le porc et le boeuf Yamato, le bœuf rouge Mahoroba ou encore les légumes d'Akishino.

L'ensemble de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Nara 2023 est à retrouver exclusivement sur les plateformes numériques du Guide MICHELIN : sur son site internet et sur ses applications mobiles, à télécharger gratuitement pour Android et iOS.

88 restaurants recommandés dont:

- 4 restaurants Deux Etoiles MICHELIN
- 20 restaurants Une Etoilé MICHELIN (dont une nouveauté et une promotion)
- 18 restaurants Bib Gourmand
- 46 restaurants sélectionnés (dont 5 nouveaux)
- 6 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 1 nouveau)

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 175 pays, emploie 132 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 200 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris