



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 5 décembre 2023

Le restaurant Harutaka décroche trois Étoiles MICHELIN dans le millésime 2024 du Guide MICHELIN Tokyo

- Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN et 16 nouveaux établissements reçoivent une Étoile MICHELIN
- L'Étoile Verte MICHELIN distingue un nouvel établissement à l'avant-garde d'une gastronomie plus durable
- Deux Prix Spéciaux MICHELIN sont attribués : le Prix MICHELIN du Chef Mentor et le Prix MICHELIN du Service

Michelin a le plaisir de dévoiler le millésime 2024 du Guide MICHELIN Tokyo. Cette 17^e sélection, qui réunit 504 restaurants de la capitale nipponne, compte 183 restaurants Étoilés MICHELIN. Parmi les nouveaux lauréats, un établissement est récompensé de trois Étoiles MICHELIN, un décroche deux Étoiles MICHELIN et 16 reçoivent une Étoile MICHELIN. En outre, un nouveau restaurant se voit distingué d'une Étoile Verte MICHELIN, portant à 11 le nombre total d'établissements récompensés par les inspectrices et inspecteurs pour leurs engagements en faveur d'une gastronomie plus durable.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, commente : « Pour la première fois depuis quatre ans, nous sommes ravis de réunir à nouveau les restauratrices et restaurateurs de Tokyo pour célébrer l'une des plus importantes sélections de restaurants au sein de la famille du Guide MICHELIN. Depuis 17 ans déjà, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN parcourent la ville à la recherche des expériences culinaires les plus remarquables. Ils sont à chaque fois impressionnés par la qualité et le raffinement que la ville offre, et ravis de partager leurs découvertes non seulement avec les gourmets locaux, mais également avec les amateurs de gastronomie du monde entier. Pour ce millésime 2024, qui recommande plus de 500 établissements, dont le restaurant de sushis Harutaka promu au plus haut sommet culinaire, la sélection établit un nouveau record. Tokyo demeure la ville la mieux dotée en termes de restaurants de qualité et d'établissements récompensés d'Étoiles MICHELIN. Le nouvel ajout à la catégorie des restaurants Étoile Verte MICHELIN, qui porte à 11 le nombre total d'établissements mis en lumière, illustre l'intérêt croissant des chefs locaux pour une gastronomie plus durable, même s'ils exercent leur art au cœur de la plus grande métropole du monde et que les défis qui y sont liés sont nombreux ».



GUIDE MICHELIN

Le restaurant Harutaka est distingué de trois Étoiles MICHELIN

Niché au cœur du quartier de Ginza, le restaurant de sushis **Harutaka** se hisse au sommet de la scène gastronomique internationale en obtenant trois Étoiles MICHELIN. Dans cet établissement paisible, les convives peuvent choisir de se restaurer au comptoir ou de réserver une salle privative pour déguster d'authentiques sushis Edo-mae préparés par le chef Harutaka Takahashi. Après avoir fait ses gammes pendant 12 ans dans la cuisine du célèbre restaurant Sukiyabashi Jiro, Harutaka Takahashi n'a cessé depuis d'affiner ses compétences, ses connaissances et sa sensibilité. Ses créations, aux goûts et textures de haute volée, sont toutes présentées selon un rythme particulier. En résulte un crescendo harmonieux de douceur, d'aigreur et de températures.

Avec cet établissement nouvellement récompensé et ainsi qu'avec 11 restaurants qui conservent leurs trois Étoiles MICHELIN en 2024, la sélection de cette année compte un total de 12 établissements qui *valent le voyage*.

Un nouveau restaurant décroche deux Étoiles MICHELIN

Nouveau venu dans la sélection, le restaurant **MAZ** est directement distingué de deux Étoiles MICHELIN pour sa cuisine innovante remarquable. À la tête de cet établissement, on retrouve le chef Virgilio Martínez Véliz, du restaurant Central à Lima, au Pérou, et Santiago Fernández Saim comme chef exécutif. Dans les assiettes, le duo met en saveurs différents thèmes inspirés de la nature péruvienne - comme la côte pacifique, la forêt tropicale amazonienne ou les Andes - combinés ici à des ingrédients japonais. Les plats qui sortent des cuisines traduisent ainsi toute la diversité et la singularité des deux pays, proposés dans un menu en 9 services, ou « altitudes », comme poétiquement indiqué sur la carte.

Avec le restaurant MAZ nouvellement distingué ainsi que 32 autres établissements recommandés avec deux Étoiles MICHELIN, le nombre total d'établissements tokyoïtes qui *valent le détour* s'élève désormais à 33.

16 nouveaux restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN brillent dans la nouvelle sélection

En tant que ville comptant le plus de restaurants Étoilés MICHELIN à l'échelle internationale, Tokyo maintient sa réputation gastronomique, son influence et son dynamisme, avec 16 restaurants nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN. Ces établissements représentent à eux seuls pas moins de 7 types de cuisine différents. **Il Ristorante – Niko Romito** propose une cuisine italienne, **MONOLITH**, **L'ÉTERRE**, **Ginza L'écrin**, **TROIS VISAGES** et **Mëtis Roppongi** offrent quant à eux une cuisine d'inspiration française, tandis que **Piao-Xiang** et **Koshikiriyori Koki** célèbrent des saveurs tout droit venues de Chine. Pour se délecter de mets japonais, les gourmets ne manqueront pas de réserver chez **Ichirin**, **Ginza Kitagawa**, **Mutsukari**, **Nishiazabu Noguchi** ou **Miyasaka** alors que ceux qui recherchent des sushis remarquablement préparés se rendront chez **Hiroo Ishizaka**. Enfin, **Ubuka** se spécialise dans les préparations à base de crabe tandis que **Kabi** signe une cuisine des plus innovante.



GUIDE MICHELIN

Au total, la sélection 2024 du Guide MICHELIN Tokyo récompense 138 restaurants d'une Étoile MICHELIN.

L'Étoile Verte MICHELIN récompense un nouveau restaurant

Valorisant, dans la sélection du Guide MICHELIN, les restaurants chefs de file d'une approche plus durable de la gastronomie, l'Étoile Verte MICHELIN est attribuée à un nouveau restaurant de la capitale japonaise.

Le restaurant **nôl** choisit de cuisiner des produits locaux et de saison, et travaille avec des agriculteurs engagés dans une approche vertueuse. La chair d'esturgeon, qui serait autrement jetée dans le processus de production de caviar, y est également mise à l'honneur. En outre, l'établissement développe des initiatives afin de réduire ses émissions de CO2 et le gaspillage alimentaire.

Avec l'ajout de ce nouvel établissement, le nombre total de restaurants distingués de l'Étoile Verte MICHELIN est désormais de 11, ce qui constitue un record mondial pour une seule ville.

Deux Prix Spéciaux MICHELIN sont attribués

En complément de ses distinctions culinaires, le Guide MICHELIN souhaite également mettre en lumière les professionnels talentueux du secteur de la restauration en leur décernant des Prix Spéciaux. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN récompensent des personnes dont le savoir-faire, la passion et le dévouement les ont impressionnés. En outre, il s'agit de professionnels ayant un impact positif sur le secteur de la restauration ou qui portent l'expérience de la restauration à un niveau supérieur.

Prix MICHELIN du Chef Mentor

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor est décerné à des chefs dont le travail et la carrière constituent un exemple et dont l'engagement à partager leur savoir-faire et leur passion avec la nouvelle génération est remarquable. Cette année, le Prix du Chef Mentor récompense **Fumio Kondo** du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Tempura Kondo**. Lors de l'ouverture de l'établissement en 1991, Fumio Kondo a établi la forme moderne du tempura en introduisant des légumes de saison dans le tempura Edo-mae, auparavant essentiellement composé de fruits de mer. Ses nouvelles idées et ses exemples pratiques, comme l'expérimentation d'une pâte légère à une époque où seule une pâte épaisse était utilisée, ont eu un impact majeur sur le secteur. Aujourd'hui, il continue de contribuer au développement du tempura en formant la jeune génération.

Prix MICHELIN du Service

Le Prix MICHELIN du Service récompense le personnel capable de mettre les convives à l'aise tout en excellant dans l'art de l'accueil et de l'hospitalité. Il est décerné à des professionnels inspirants, dont les qualités contribuent à rendre encore plus unique l'expérience vécue au sein du restaurant. Le Prix Spécial du Service 2024 est décerné à **Toru Ozaki** du **Pont d'Or Inno**. Toru Ozaki est le directeur du restaurant au sein duquel il orchestre l'équipe tout en accueillant



GUIDE MICHELIN

personnellement les clients. De nombreux convives du restaurant demandent à être servis par Toru Ozaki, qui explique avec douceur et soin la conception de chaque assiette.

127 Bib Gourmand et 194 restaurants recommandés

Chaque année, la sélection des Bib Gourmand est grandement appréciée par les gourmets à la recherche de tables de qualité à des tarifs mesurés. Le Guide MICHELIN Tokyo 2024 récompense 9 nouveaux établissements Bib Gourmand, portant à 127 le nombre de restaurants distingués pour leur bonne cuisine à un bon rapport qualité-prix. 7 types de cuisine sont représentés par ces nouveaux restaurants, dont trois proposant des ramens : **there is ramen**, **Japanese Ramen Gokan** et **Ramen Break Beats**. Parmi la nouvelle sélection, **HOPPERS** propose une cuisine sri-lankaise, **Pot-Bouille** des saveurs françaises et **grill GRAND** des plats occidentaux. Les gourmets peuvent également découvrir un restaurant de tempuras (**Tensuke**), un restaurant de yakitoris (**Yakitori SANKA**) et un restaurant spécialisé dans le travail de la viande de porc (**Torishige**).

Enfin, et pour la première fois cette année depuis la création du Guide MICHELIN Tokyo, les inspectrices et inspecteurs recommandent également, en plus des établissements Etoilés MICHELIN et Bib Gourmand, 194 restaurants dont la cuisine les a convaincus. Annoncés au compte-goutte chaque mois par des publications sur le site Web et les applications du Guide MICHELIN, ces restaurants contribuent à la diversité de la sélection, tout en l'actualisant au fil de l'année. Parmi ces adresses, les amateurs de gastronomie peuvent profiter d'un large éventail de cuisines, proposées à différents budgets et par différents types d'établissements.

La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN complète la sélection de restaurants à Tokyo. Cette dernière est disponible gratuitement sur le site Web et l'application mobile du Guide MICHELIN. La sélection présente des lieux uniques, au Japon et dans le monde entier. Chaque hôtel a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires, et ils peuvent tous être réservés directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN. Parmi les hôtels les plus en vue de cette sélection au Japon, on trouve des boutiques-hôtels au design intimiste et des établissements uniques de la collection « Plus ». Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit un nouveau standard pour les hôtels. Il suffit de consulter le site Web du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com ou de télécharger gratuitement l'application pour découvrir les sélections et réserver un hôtel ou un restaurant inoubliable.



GUIDE MICHELIN

Scannez le QR code ci-dessous



La sélection du Guide MICHELIN Tokyo 2024 en un coup d'œil :

504 restaurants recommandés, dont :

- 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 nouveau)
- 33 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 nouveau)
- 138 restaurants une Étoile MICHELIN (16 nouveaux)
- 127 restaurants Bib Gourmand (9 nouveaux)
- 11 restaurants Étoile Verte MICHELIN (1 nouveau)
- 194 restaurants sélectionnés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN

La sélection complète du Guide MICHELIN Tokyo est disponible gratuitement sur le site Web www.guide.michelin.com et l'application mobile du Guide MICHELIN, disponible sur iOS et Android. La version papier sera également disponible dans les librairies japonaises à partir du 8 décembre 2023.

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.fr).



GUIDE MICHELIN

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