

Tokyo, le 17 novembre 2009

Le guide MICHELIN Tokyo 2010 : 11 restaurants trois étoiles, 42 deux étoiles et 144 une étoile

Parmi les nouveaux arrivés, les restaurants Yakitori, Izakaya et Kushiage

Michelin publie aujourd'hui la troisième édition de son guide MICHELIN Tokyo qui propose les meilleurs hôtels et restaurants de la ville, soit un total de 234 établissements (197 restaurants et 37 hôtels). Disponible en anglais et en japonais, le guide MICHELIN Tokyo 2010 sera disponible au Japon le vendredi 20 novembre et début février en Europe.

À noter dans la sélection 2010 :

- Les restaurants Esaki, Sushi Saito et Yukimura sont promus au rang des établissements trois étoiles (***).
- Un restaurant fait son apparition dans la sélection directement avec deux étoiles (**) (Seisoka) et huit restaurants passent de une à deux étoiles (**).
- 42 restaurants rejoignent la sélection avec une étoile (*).
- Tokyo totalise 261 étoiles et conforte ainsi sa position de capitale gastronomique la plus « étoilée » du monde. Tokyo se place en tête des villes réunissant le plus grand nombre de restaurants 3 étoiles.

Michelin met ses guides à jour chaque année afin de proposer à ses lecteurs les informations les plus fiables possible. Tous les restaurants et hôtels présentés dans l'édition de l'année dernière ont été de nouveau évalués et les établissements non sélectionnés mais susceptibles d'intéresser les lecteurs ont également été visités. Juste après le lancement de la dernière édition, les inspecteurs Michelin, professionnels salariés de Michelin, sont partis anonymement à la découverte des restaurants et des hôtels de la ville.

La sélection 2010 couvre 15 « Ku », ou quartiers de la capitale nippone, soit deux de plus que l'an passé. Et, afin de mettre à l'honneur l'extraordinaire gastronomie tokyoïte, la qualité incomparable des produits utilisés, les techniques de cuisson employées, la richesse de son patrimoine et de ses traditions culinaires qui se transmettent de génération en génération, le guide MICHELIN Tokyo 2010 ne présente que des restaurants étoilés, tout comme l'édition 2009.

Les étoiles ne jugent que « ce qui est dans l'assiette » ; elles viennent uniquement récompenser la qualité de la cuisine.

- Trois étoiles (***) indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, valant le voyage ».
- Deux étoiles (**) désignent « une table excellente méritant un détour ».
- Une étoile (*) signale « une très bonne table dans sa catégorie ».

Une adresse distinguée par une étoile ou plus fait non seulement partie des meilleures du pays mais également des meilleures du monde.

Les étoiles MICHELIN ont toutes la même valeur, quel que soit le pays. À Tokyo, comme dans les 22 autres pays couverts par le guide MICHELIN, et afin de garantir la cohérence de la sélection, l'attribution des étoiles repose sur des critères identiques. Ces critères sont au nombre de cinq : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité/prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ils sont adaptés à chaque type de cuisine, notamment aux différents styles culinaires japonais.

Dans le guide MICHELIN Tokyo 2010, la cuisine japonaise est toujours la plus représentée avec 67 % des restaurants sélectionnés. Les principaux styles culinaires sont mentionnés : fugu, soba, sukiyaki, sushi, tempura, teppanyaki et unagi, et de nouveaux font leur apparition : shojin ryori, izakaya, kushiage et yakitori. Les autres adresses proposent une cuisine française, chinoise, fusion, italienne, espagnole ou des grillades.

Le niveau de confort est symbolisé par des couverts (☞ à ☞☞☞☞) pour les restaurants, (beauté de la salle et du cadre ou accueil notamment) et par des pavillons (🏠 à 🏠🏠🏠) pour les hôtels.

Jean-Luc Naret, Directeur des guides MICHELIN a affirmé : *« Nous sommes heureux de vous présenter aujourd'hui la troisième sélection du guide MICHELIN Tokyo dans laquelle trois établissements ont été promus au rang de trois étoiles et 43 restaurants font leur apparition dans la sélection. Notre rôle consistant à dénicher de nouveaux talents et à les faire découvrir à nos lecteurs, nous sommes particulièrement satisfaits de ce choix exceptionnel. Notre mode de sélection, toujours rigoureux, est le même dans le monde entier. C'est pourquoi nous souhaitons saluer les chefs tokyoïtes pour l'excellence et le dynamisme dont ils font preuve dans leur cuisine. Nous espérons vivement que nos lecteurs, à Tokyo et dans tout le Japon, apprécieront comme nous avons pu le faire, ces incroyables expériences gastronomiques. »*

Bernard Delmas, directeur de Michelin Japon, a déclaré : *« Trois années se sont écoulées depuis la publication de la première édition du guide MICHELIN Tokyo ; nous espérons que cette nouvelle sélection sera encore plus riche et plus intéressante. Le guide MICHELIN revêt une dimension à la fois globale puisqu'il utilise des critères de sélection identiques dans tous les pays concernés, et locale puisqu'il est réalisé par une équipe éditoriale et des inspecteurs japonais et qu'il est destiné en priorité aux lecteurs nippons. Je suis ravi de voir une sélection étoffée cette année avec l'arrivée des établissements Izakaya, Kushiage et Yakitori. Je souhaite longue vie au guide MICHELIN, j'espère qu'il sera encore là dans 100 ans et je suis persuadé que Tokyo et le Japon lui réserveront un accueil chaleureux.*

Le premier guide MICHELIN France est publié en août 1900. Distribué gratuitement (jusqu'en 1920), il est initialement destiné aux conducteurs, à qui il fournissait des informations précieuses : conseils pour l'utilisation et la réparation des pneumatiques, plan de différentes villes, liste des stations essence, des hôtels et des garagistes. Les frères Michelin souhaitent ainsi accélérer l'essor de l'automobile, et par voie de conséquence, du marché des pneumatiques. Leur idée

est de promouvoir et d'améliorer les déplacements en les rendant plus sûrs et plus agréables – autrement dit, d'accroître la mobilité, ce qui reste aujourd'hui encore l'objectif commun des cartes, guides, atlas et autres publications Michelin.

Un total de 24 guides couvrant 23 pays sera publié au titre des éditions 2010. L'ensemble de ces guides propose, à ce jour, une sélection de quelque 16 500 restaurants dont un peu moins de 2 200 seulement sont étoilés (une, deux et trois étoiles).

Chaque année, MICHELIN publie dans plus de 90 pays du monde entier quelque 18 millions de cartes, atlas, guides touristiques, et guides d'hôtels et de restaurants – en mettant toujours l'accent sur la qualité. Plus d'1,2 million d'exemplaires du guide MICHELIN ont ainsi été vendus l'an dernier à travers le monde.

Fort de 117 500 collaborateurs dans 170 pays, Michelin est le premier fabricant mondial de pneumatiques et dispose de 68 sites de production implantés dans 19 pays sur cinq continents. Impliqué dans l'amélioration de la mobilité durable, Michelin conçoit, fabrique et commercialise des pneus pour tout type de véhicule, des avions aux automobiles, en passant par les deux roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds, les motos et la navette spatiale. Michelin édite également des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers et propose des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com). Les activités de recherche et développement sont sous la responsabilité des Centres de Technologies Michelin en Europe, aux États-Unis et au Japon.

Michelin, Service presse
Tél. : + 33 1 45 66 22 22

MICHELIN Guide Tokyo 2010: the selection

RESTAURANTS			
Total Number of restaurants	One star (*)	Two stars (**)	Three stars (***)
197	144	42	11

THE SELECTION

Esaki (N)	XX
Ishikawa	XX
Joël Robuchon	XXXXXXXX
Kanda	XX
Koju	X
L'Osier	XXXX
Quintessence	XXX
Sukiyabashi Jiro Honten	X
Sushi Mizutani	X
Sushi Saito (N)	X
Yukimura (N)	XX

**

Aimée Vibert	XXXX
Ajiman (N)	X
Argento Aso	XXXX
Crescent	XXXX
Cuisine[s] Michel Troisgros	XXXX
Daigo	XXXX
Édition Koji Shimomura	XXX
Fugu Fukuji (N)	X
Fukudaya	XXXXXXXX
Hamadaya	XXXX
Hatsunезushi	X
Hishinuma	XX
Horikane	X

Ichimonji	XX
Kadowaki	X
Kikunoi	XXX
Kodama	XX
Kogetsu	X
Komuro (N)	X
Kondo	XX
La Table de Joël Robuchon	XXX
L'Atelier de Joël Robuchon	XX
Le Mange-Tout	XX
Les Créations de Narisawa (N)	XXX
Raku-tei (N)	X
Reikasai	XX
Ristorante Aso	XXX
Ryugin	XXX
Sant Pau	XXX
Sawada	X
Seisoka (N)	XXX
Sekiho-tei (N)	XX
7chome Kyoboshi	X
Shigeyoshi (N)	X
Sushi Kanesaka	X
Taku	XX
Tomura	XX
Tsujitome (N)	XXX
Umi	X
Usukifugu Yamadaya	XXX
Wako	XX
Yamamoto	XXX



Aragawa	XXX
Aroma-Frèsca	XXX
Asagi	X
Au Goût du Jour Nouvelle Ère	XX
Ayumasa	X
Banrekiryukodo	XXX
Beige Alain Ducasse	XXX
Benoit (N)	XX
Bird Land (N)	X
Chez Matsuo	XXX
Chez Tomo	XX
Chikuyo-tei Honten	XX
China Blue	XXX
Chiso Sottaku (N)	X

Chugoku Hanten Fureika	XX
Dons de la Nature	XXX
Emori (N)	X
Faro	XXX
Florilège (N)	XX
Fukamachi	X
Fukuju	X
Gordon Ramsay	XXX
Harutaka	X
Hatanaka (N)	X
Hei Fung Terrace	XXX
Hifumian (N)	XX
Higuchi	X
Hinokizaka	XXX
Hiramatsu	XXXX
Hirosaku	X
Hosokawa	X
Ichie (N)	X
Ichirin (N)	XX
Iconic (N)	XXXX
Ishibashi (N)	XXX
Ishibashi (N)	XX
Itosho (N)	XX
Kamiya Nogizaka	XX
Kien (N)	X
Kikuchi	X
Kikumi	XX
Kosetsu	XX
Kuikiri Eguchi (N)	X
Kuwano (N)	X
Kyoraku-tei (N)	X
La Bombance	X
L'Alliance	XXXX
L'Anneau d'Or	XX
L'Atlas (N)	XX
La Tour	XXX
La Tour d'Argent	XXXXX
L'Auberge de l'Ill	XXXX
Le Bourguignon	XX
L'Embellir	XXX
Le Pergolèse (N)	XXXX
Les Enfants Gâtés	XXX
Le 6eme Sens	XX
Les Saisons	XXXX
Maison de Yulong (N)	XX

Maison Paul Bocuse	🍴🍴🍴
Makimura	🍴
Masa's Kitchen 47 (N)	🍴🍴
Masumi (N)	🍴
Mikawa Keyakizaka-dori (N)	🍴
Mikawa Zezankyo (N)	🍴🍴
Minoichi	🍴
Miravile	🍴🍴
Mitsuta	🍴🍴
Momonoki	🍴
Monnalisa Ebisu	🍴🍴🍴
Monnalisa Marunouchi	🍴🍴🍴
Muroi	🍴
Nadaman Honten Sazanka-so	🍴🍴🍴
Nakajima	🍴
Nasubi-tei	🍴
Nodaiwa (N)	🍴🍴
Ogasawara Hakushaku-tei	🍴🍴🍴🍴
Ohara's	🍴🍴🍴
Okina	🍴🍴
Ozaki	🍴
Pachon (N)	🍴🍴🍴
Piatto Suzuki	🍴🍴
Ristorante Honda	🍴🍴
Ristorante La Primula	🍴🍴
Rokkaku (N)	🍴
Rokukaku-tei (N)	🍴
Ryuan (N)	🍴🍴
Ryutenmon (N)	🍴🍴🍴
Sakuragaoka	🍴🍴
Sakuragawa	🍴🍴
Sangoan (N)	🍴
Sankame	🍴
Sasada	🍴
Seiju (N)	🍴🍴
Sense	🍴🍴🍴
Shin	🍴
Signature	🍴🍴🍴🍴
Sukiyabashi Jiro Roppongi (N)	🍴
Sushi Aoki Ginza	🍴
Sushi Aoki Nishiazabu	🍴
Sushi Fukumoto	🍴
Sushi Isshin Asakusa	🍴
Sushi Iwa	🍴
Sushiko Honten	🍴

Sushi Musashi	✂
Sushi Nakamura	✂
Sushi Ohno	✂
Sushiya Mao (N)	✂
Suzuki	✂
Takahashi (N)	✂
Takeyabu	✂✂
Tamao	✂
Tapas Molecular Bar	✂✂
Tateru Yoshino Ginza (N)	✂✂✂
Tateru Yoshino Shiba	✂✂✂
Tateru Yoshino Shiodome	✂✂✂
Tatsumura	✂
Tenmo (N)	✂
Tetsuan	✂
Toriki (N)	✂
Totoya Uoshin	✂✂
Toyoda	✂✂
Tsukasa (N)	✂
Uchitsu (N)	✂
Uchiyama	✂✂
Uemura Honten	✂✂✂
Ukai-tei Ginza	✂✂✂
Ukai-tei Omotesando	✂✂✂✂
Uotoku	✂✂✂
Waketokuyama	✂✂
Yamaji	✂
Yamane	✂✂✂
Yamanochaya	✂✂
Yamasaki	✂
Yokota	✂
Yokoyama	✂
Yonemura	✂✂
Yoneyama	✂
Yoshicho (N)	✂
Yoshifuku (N)	✂
Yoshihashi	✂✂
Yotaro	✂
Yotsuha	✂
Yukicho	✂✂

Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 22 22