

INFORMATION PRESSE

Paris, le 13 octobre 2009

Michelin publie la première édition du guide MICHELIN Kyoto et Osaka Sept restaurants alliant tradition et modernité reçoivent 3 étoiles Création d'une nouvelle catégorie de « Ryokans »

Michelin publie aujourd'hui la première édition du guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010, qui offre une sélection des meilleurs hôtels et restaurants dans ces deux villes japonaises. Il présente un total de 203 établissements dont 147 restaurants, 34 hôtels et 22 Ryokans (auberges traditionnelles japonaises). Disponible en japonais et en anglais, le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 sera mis en vente au Japon le 16 octobre et à partir de début février en Europe.

Tous les restaurants sélectionnés dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 sont étoilés. Pour rendre hommage à la remarquable gastronomie de ces deux villes, à la richesse de leur patrimoine culinaire ancestral, ainsi qu'à la créativité et l'originalité de la jeune génération de chefs, le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 a en effet choisi de proposer exclusivement à ses lecteurs des restaurants étoilés. Dans la collection des guides MICHELIN, seuls les guides Tokyo et Kyoto Osaka présentent cette particularité.

Au total, **150 restaurants et Ryokans ont été étoilés cette année**, dont 147 restaurants (82 à Kyoto et 65 à Osaka) et 3 Ryokans (tous à Kyoto) :

- 7 restaurants sont distingués par ☼☼☼ (6 à Kyoto, 1 à Osaka),
- 24 restaurants (12 à Kyoto, 12 à Osaka) et 1 Ryokan (à Kyoto) reçoivent ☼☼,
- 116 restaurants (64 à Kyoto, 52 à Osaka) et à 2 Ryokans (à Kyoto) obtiennent ☼.

Des étoiles sont également décernées aux Ryokans qui proposent une excellente table. Le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 compte ainsi 3 Ryokans étoilés.

« Les étoiles sont dans l'assiette », c'est-à-dire qu'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 ».

Un restaurant distingué par une étoile ou plus fait non seulement partie des meilleurs du pays mais également du monde.

Afin de garantir la cohérence de la sélection dans les 23 pays couverts par le guide MICHELIN, dont le Japon, l'attribution des étoiles repose sur cinq critères identiques à travers le monde : 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. Ces critères sont adaptés à chaque type de cuisine, notamment aux différents styles culinaires japonais.

La très grande majorité des établissements sélectionnés dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 propose une cuisine japonaise : 97 % à Kyoto et 82 % à Osaka. La plupart des styles culinaires y sont représentés : kaiseki, kappo, shojin, fugu, soba, sushi, tempura, kushiage, unagi, oden et « Izakaya » (pub japonais). Les autres adresses offrent une cuisine française, chinoise, fusion 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. Le guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010 couvre non seulement des hôtels de style occidental, mais également des Ryokans, qui sont des auberges traditionnelles japonaises. De nouveaux symboles (🏠 à 🏠🏠🏠) représentant le confort de ces établissements ont été introduits dans le guide. Les Ryokans qui se caractérisent par leur calme sont signalés par le symbole (🏡). D'autres pictogrammes ont également été créés pour désigner la présence d'une salle de bain privée (🛀), d'un bain public (🛀🛀🛀), ou encore d'un jardin japonais (🌳) dans ces Ryokans.

Forts de leur expertise et de leur professionnalisme, les inspecteurs Michelin, tous salariés du Groupe, sillonnent Kyoto et Osaka depuis l'automne 2007 à la recherche des meilleurs établissements. Ils effectuent des visites anonymes, payent l'intégralité de leurs additions dans les restaurants et les hôtels pour juger, au même titre que n'importe quel client, du niveau des prestations offertes et de leur régularité. Une première sélection a été réalisée par un rédacteur en chef chevronné et son équipe de sept inspecteurs japonais. Un millier d'adresses a ainsi été présélectionnée dans les deux villes, avant d'être ramenée, après deux années de repas anonymes, à 203 établissements.

Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN a indiqué : « *Nous sommes heureux de présenter aujourd'hui la première sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka. Particulièrement riche et intéressante, cette sélection est pour nous le symbole du dynamisme gastronomique de ces deux villes. Nous avons retenu à Kyoto les restaurants qui ont su exploiter et développer le patrimoine culinaire local pour offrir une excellente cuisine. À Osaka, nous avons découvert des chefs talentueux, qui bénéficient d'une bonne formation et proposent une cuisine créative et originale. Nous espérons que ce tout nouveau guide permettra aux résidents de passer des instants inoubliables dans les hôtels et restaurants de Kyoto et d'Osaka.* »

Selon Bernard Delmans, Président de Nihon Michelin Tire, « *depuis son apparition en 1900, au début de l'ère automobile, le guide MICHELIN n'a cessé d'offrir aux automobilistes des informations précieuses destinées à améliorer la sécurité et le*

confort de leurs déplacements. La mission du guide MICHELIN, qui a toujours été la même que celle de notre cœur de métier, les pneumatiques, se reflète dans sa signature « une meilleure façon d'avancer ». De même que pour le guide Tokyo, la sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka est réalisée par des inspecteurs et par l'équipe éditoriale basée au Japon, qui testent les établissements nuit et jour et rédigent directement au Japon. Nous serions ravis que nos lecteurs utilisent le nouveau guide MICHELIN Kyoto Osaka pour rendre leur séjour agréable et profiter d'une cuisine délicieuse. »

Le premier guide MICHELIN France a été publié en août 1900. Distribué gratuitement (jusqu'en 1920), il est initialement destiné aux conducteurs, à qui il fournit 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 seront publiés au titre des éditions 2010. Sur les 16 476 restaurants sélectionnés dans les éditions 2009, 71 établissements seulement se sont vus décerner trois étoiles, 270 deux étoiles et 1 653 une étoile. Avec les sorties des deux premiers guides MICHELIN du millésime 2010 (New York City et Kyoto Osaka), ces chiffres sont désormais de : 79 restaurants avec trois étoiles - 294 établissements ayant reçu deux étoiles – et 1784 restaurants une étoile.

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'un 1,2 million d'exemplaires du guide MICHELIN ont ainsi été vendus l'an dernier à travers le monde.

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

Guide MICHELIN Kyoto Osaka 2010: la sélection

RESTAURANTS & RYOKANS ETOILES			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
150 147 restaurants et 3 Ryokans	118 116 restaurants et 2 Ryokans	25 24 restaurants et 1 Ryokan	7 Tous des restaurants

Kyoto: la sélection

RESTAURANTS & RYOKANS ETOILES			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
85 82 restaurants et 3 Ryokans	66 64 restaurants et 2 Ryokans	13 12 restaurants et 1 Ryokan	6 Tous des restaurants

Kyoto: les restaurants et les ryokans étoilés



Chihana	✂
Hyo-tei	✂✂✂
Kikunoi Honten	✂✂✂✂
Kitcho Arashiyama Honten	✂✂✂✂✂
Mizai	✂
Tsuruya	✂✂✂✂✂



Gion Maruyama	✂✂✂
Gion Sasaki	✂✂
Kanamean Nishitomiya(ryokan)	🏠
Kenninji Gion Maruyama	✂✂✂
Kichisen	✂✂✂
Kikunoi Roan	✂✂
Nakamura	✂✂✂
Ogata	✂✂
Ryozanpaku	✂✂✂
Sakurada	✂✂
Sushi Matsumoto	✂
Tankuma Honke	✂✂✂
Uosaburo	✂✂✂



Ajiro	✂
Akai	✂
Awata Sanso	✂✂✂✂
Chihiro	✂
Daikiku	✂
Fujiwara	✂
Fukiage	✂✂✂
Gion Matayoshi	✂
Gion Matsudaya	✂
Gion Matsumuro	✂
Gion Nanba	✂
Gion Nishikawa	✂✂
Gion Nishimura	✂
Gion Okada	✂
Gion Suetomo	✂✂
Gion Tanimoto	✂

Gion U	✂
Gion Umenoi	✂
Gion Yutaka	✂
Hamasaku	✂
Hana Kitcho	✂✂
Hayashi	✂
Hiragiya(ryokan)	
Hyoki	✂✂✂
Ichiyoshi	✂
Iimori	✂
Ikuta	✂✂
Isshin	✂✂
Iwasaki	✂
Jiki Miyazawa	✂
Kamigamo Akiyama	✂✂
Kawakami	✂
Kyoboshi	✂
Kyoyuke Yokikana	✂✂
Maehara	✂
Mankamero	✂✂✂
Mashita	✂✂
Masuda	✂
Miyama-so(ryokan)	
Mokube	✂✂
Nakagawa Gion Shinbashi Honten	✂✂
Nicolas	✂
Nikyo	✂
Ogami	✂
Okina	✂
Rikichi	✂
Sakamoto	✂
Sakuragawa Gion	✂✂
Sakuragawa Kiyamachi	✂✂
Sangenchu	✂
Shoku Kobo Hirosaki	✂
Shunseki Suzue	✂✂
Shunshin an	✂✂
Sojiki Nakahigashi	✂
Sottaku Tsukamoto	✂✂
Sushi Imai	✂
Tankuma Kitamise Honten	✂✂
Tomoe	✂
Tozen-tei	✂✂

Uozuya	✂
Vis-à-Vis	✂✂✂
Wagokoro Izumi	✂
Wakuden Kodaiji	✂✂✂
Wakuden Muromachi	✂✂
Yonemura	✂✂
Yoshizen	✂✂

Osaka : la sélection

RESTAURANTS			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
65	52	12	1

Osaka : les restaurants étoilés

Hajime ✂✂✂

**

Accueillir	✂✂✂
Fujiya 1935	✂✂
Honkogetsu	✂✂
Kahala	✂✂
Kashiwaya	✂✂✂
Kasho	✂✂
Koryu	✂✂
Le Pont de Ciel	✂✂✂
Momen	✂
Sushi Harasho	✂
Taian	✂✂
Totoya	✂

*

Ajikitcho Daimaru Shinsaibashi	✂✂
Ajikitcho Horie	✂✂

Calendrier	XX
Convivialité	XX
Éternité	XX
Fujihisa	X
Fujikyu	X
Fukunoya	X
Gyuhō	X
Hiraishi	X
Honda	X
Ichijunisai Ueno Mino	XX
Ichijunisai Ueno Toyonaka	X
Imamura	X
Ippoh Honten	XXX
Kagairo	XXX
Kagaman	XXX
Kaishoku Shimizu	X
Kigawa	XX
Kigawa Asai	X
Kinsui	XX
Kitcho Koraibashi Honten	XXXX
Kokyu	XXX
Konoha	X
La Baie	XXXXX
Lumière	XXX
Man u	X
Man u Bekkan	X
Marusaku	X
Masuda	X
Matsumoto Dojima	X
Matsumoto Eiraku	XX
Nagahori	X
Naniwa Okina	X
Rogetsu	XXX
Rokukaku-tei	X
Sakamoto	X
Sakuichi Honten	XX
Sakurae	X
Sakurae Toyonaka	XX
Shien	XXX
Shintaro	X
Shunsaiten Tsuchiya	XX
Sushidokoro Kurosugi	X
Sushidokoro Sakau	XX

Sushi Jinsei
Sushi Yoshi
Tenshige
Tokiwa
Umeichi
Xiang Tao
Yoshiko



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