

INFORMATION PRESSE

Tokyo, le 19 octobre 2010

**Le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé 2011 :
12 restaurants ***, 46 ** (dont deux ryokans) et
185 * (dont deux ryokans)**

De nouveaux types culinaires (spécialités au poulet, obanzai et yuba)
et pour la première fois, une sélection d'hôtels et de restaurants à Kobé

Michelin publie aujourd'hui le nouveau guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé, qui offre une sélection des meilleurs hôtels et restaurants dans ces trois villes japonaises. **Il présente un total de 312 établissements, dont 239 restaurants, 42 hôtels et 31 Ryokans (auberges traditionnelles japonaises).**

Disponible en anglais et en japonais, le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé 2011 sera mis en vente au Japon le 22 octobre (et en France à partir du 1^{er} février 2011 pour la version anglaise).

À noter dans la sélection 2011 du guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe :

- **12 restaurants sont distingués par trois étoiles** (7 à Kyoto, 3 à Osaka et 2 à Kobé). A Kobé, deux restaurants obtiennent directement trois étoiles : Cá Sento et Komago. À Kyoto, le restaurant Nakamura obtient également trois étoiles. Tout comme les restaurants Kashiwaya et Taian à Osaka.
- **44 restaurants** (22 à Kyoto, 12 à Osaka et 10 à Kobé) et **2 Ryokans** (à Kyoto) **reçoivent deux étoiles**. Au total, 13 nouveaux restaurants font directement leur entrée dans la sélection avec deux étoiles et 12 restaurants ainsi qu'un ryokan passent de une à deux étoiles.
- **183 restaurants** (71 à Kyoto, 75 à Osaka et 37 à Kobé) et **2 Ryokans** (l'un à Kyoto et le second à Kobe) **obtiennent une étoile**. Cette année, 85 restaurants et un ryokan obtiennent leur première étoile.

Le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé 2011 propose un **nouveau pictogramme** : **☞ qui signale les établissements étoilés proposant un repas (déjeuner et/ou dîner) pour moins de 5 000 yens**. Les lecteurs peuvent ainsi s'offrir un repas gastronomique pour 5 000 yens maximum par personne, preuve de l'engagement de Michelin en faveur des établissements locaux affichant de très bons rapports qualité/prix. Il y a 106 restaurants avec ce pictogramme dans le guide (près de la moitié de la sélection) : 38 à Kyoto, 40 à Osaka et 28 à Kobé.

Michelin met ses guides à jour chaque année afin de proposer à ses lecteurs les informations les plus fiables possible. Deux nouveaux symboles font leur apparition cette année : **NEW** qui désigne les nouveaux arrivés dans la sélection du guide à

Kyoto et à Osaka (tous les établissements de Kobé étant en effet nouveau puisque cette ville est couverte pour la première fois), et ㊦ pour les établissements étant promus de une à deux étoiles et de deux à trois étoiles. Tous les restaurants et hôtels présentés dans l'édition 2010 ont été de nouveau testés et les établissements non sélectionnés mais susceptibles d'intéresser les lecteurs ont également été testés anonymement. Juste après le lancement de la précédente édition, les inspecteurs Michelin, des professionnels de l'hôtellerie, salariés de Michelin qui payent l'intégralité de leurs additions, sont partis à la découverte des restaurants et des hôtels de la ville.

À Kyoto, Osaka et à Kobé comme dans les 22 autres pays couverts par le guide MICHELIN, l'attribution des étoiles repose sur des critères identiques et ce, afin de garantir l'homogénéité de la sélection. Ce qui signifie qu'un restaurant ayant une étoile à Kyoto sera de qualité comparable à un établissement avec une étoile à New York ou Paris. Les critères d'attribution des étoiles sont identiques quels que soient la ville ou le pays : 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 de cuisine japonaise.

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.

Dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé 2011, la cuisine japonaise est toujours mise à l'honneur et représente plus de 80 % des restaurants sélectionnés. La plupart des styles culinaires japonais (soba, sushi, tempura, fugu, unagi, izakaya, kushiage, oden, shojin ryori...) sont représentés, ainsi que, depuis cette année, la gastronomie japonaise traditionnelle : spécialités au poulet, obanzai (cuisine familiale) ou encore yuba (crème de tofu). Les autres adresses sélectionnées dans le guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe 2011 proposent une cuisine française, chinoise, fusion, italienne 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), par des pavillons (🏠 à 🏠🏠🏠) pour les hôtels et par de nouveaux symboles (🏨 à 🏨🏨🏨) pour les Ryokans, que l'on trouve à Kyoto et Kobé.

Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN a indiqué : « *Seuls 90 restaurants dans le monde ont, à ce jour, trois étoiles. Douze d'entre eux se situent à Kyoto, Osaka et Kobé. Trois restaurants à Kyoto et Osaka ont reçu cette année une troisième étoile, et deux restaurants de la région de Kobé ont fait leur entrée dans le guide 2011 directement avec trois étoiles. Notre rôle consiste à dénicher de nouveaux talents et à les faire découvrir à nos lecteurs. Nous sommes*

particulièrement heureux de cette sélection exceptionnelle. Notre processus d'évaluation, toujours rigoureux, est le même dans le monde entier. Nous voudrions donc féliciter les chefs de Kyoto, Osaka et Kobé pour l'excellence de leur cuisine. »

Bernard Delmas, directeur de Michelin Japon, déclare : *« Nous sommes ravis de présenter aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé. Trois années se sont écoulées depuis la publication du premier guide MICHELIN au Japon, et 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 couverts, et locale puisqu'il est réalisé par une équipe éditoriale et des inspecteurs japonais et qu'il est destiné en priorité aux lecteurs nippons. La nouvelle édition est encore plus complète et variée. Je souhaite longue vie au guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobé, et j'espère que les lecteurs de la région du Kansai et du 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 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.

En 2011, 26 guides MICHELIN couvrant 23 pays seront publiés. L'ensemble de ces guides propose, à ce jour, une sélection d'environ 15,000 restaurants, dont seulement 90 trois étoiles, 318 deux étoiles et 1 854 une étoile (chiffres au 19 octobre 2010, prenant en compte les guides MICHELIN New York 2011 et Kyoto Osaka Kobe 2011).

Chaque année, MICHELIN publie dans plus de 90 pays du monde entier quelque 10 millions de cartes, atlas, guides touristiques, et guides d'hôtels et de restaurants - en mettant toujours l'accent sur la qualité. Plus d'un million d'exemplaires du guide MICHELIN ont ainsi été vendus l'an dernier dans le monde.

*La mission de **Michelin**, leader mondial de l'industrie pneumatique, est de contribuer de manière durable à la mobilité des personnes et des biens. A ce titre le Groupe fabrique et commercialise des pneus pour tous types de véhicules, des avions aux automobiles, en passant par les 2 roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds et la navette spatiale. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com), et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand (France), est présent dans plus de 170 pays, emploie 109 000 personnes dans le monde et dispose de 72 sites de production implantés dans 19 pays différents. (www.michelin.com)*


Michelin
Service presse Tél. :+ 33 1 45 66 13 43

guide MICHELIN Kyoto Osaka Kobe 2011 : la sélection

RESTAURANTS & RYOKANS ETOILES			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
243 (239 restaurant et 4 ryokans)	185 (183 restaurants et 2 ryokans)	46 (44 restaurants et 2 ryokans)	12 (tous des restaurants)


Kyoto : la sélection

RESTAURANTS & RYOKANS ETOILES			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trios étoiles (***)
103 (100 restaurants et 3 Ryokans)	72 (71 restaurants et 1 Ryokan)	24 (22 restaurants et 2 Ryokans)	7 (tous des restaurants)

NEW : nouvellement sélectionné dans le guide
 : restaurant promu de 1 à 2 étoiles ou de 2 à 3 étoiles

Kyoto : les restaurants et ryokans étoilés



Chihana		Japanese
Hyo-tei		Japanese
Kikunoi Honten		Japanese
Kitcho Arashiyama Honten		Japanese
Mizai		Japanese
Nakamura		Japanese
Tsuruya		Japanese





Chihiro			Japanese
Gion Maruyama			Japanese
Gion Matsumuro			Japanese
Gion Sasaki			Japanese
Gion Suetomo			Japanese
Hanamura	NEW		Japanese
Hassun	NEW		Japanese
Isshin			Japanese Beef Specialities
Kanamean Nishitomiya (ryokan)			Japanese
Kenninji Gion Maruyama			Japanese
Kichisen			Japanese
Kikunoi Roan			Japanese
Mankamero			Japanese
Miyama-so (ryokan)			Japanese
Ogata			Japanese
Ryozanpaku			Japanese
Sakurada			Japanese
Shunseki Suzue			Japanese
Sojiki Nakahigashi			Japanese
Sottaku Tsukamoto			Japanese
Sushi Matsumoto			Japanese Sushi
Tankuma Honke			Japanese
Uosaburo			Japanese
Wakuden Kodaiji			Japanese




Ajiro			Japanese Shojin
Akai			Japanese
Awata Sanso			Japanese
Daikiku			Japanese
Fujiwara			Japanese
Fukiage			Japanese
Gion Chinnen	NEW		Japanese
Gion Matayoshi			Japanese
Gion Matsudaya			Japanese Sushi
Gion Nakahara	NEW		Japanese
Gion Nanba			Japanese
Gion Nishikawa			Japanese
Gion Nishimura			Japanese

Gion Okada		✂	Japanese
Gion Owatari	NEW	✂✂	Japanese
Gion Sakagawa	NEW	✂	Japanese
Gion Tanimoto		✂	Japanese
Gion U		✂	Japanese Unagi
Gion Umenoi		✂	Japanese Unagi
Gion Yutaka		✂	Steakhouse
Gotoshi	NEW	✂	Japanese Izakaya
Hamasaku		✂	Japanese
Hana-Kitcho		✂✂	Japanese
Hayashi		✂	Japanese
Hiragiya (ryokan)		🏠🏠🏠	Japanese
Hokkoriya	NEW	✂	Japanese Obanzai
Ichiyoshi		✂	Japanese
Ifuki	NEW	✂	Japanese
Ikuta		✂✂	Japanese
Iwasaki		✂	Japanese
Jiki Miyazawa		✂	Japanese
Jikishin an Saiki	NEW	✂✂	Japanese
Jinroku	NEW	✂	Japanese Soba
Kamigamo Akiyama		✂✂	Japanese
Kanei	NEW	✂	Japanese Soba
Kanjin	NEW	✂✂✂	Japanese
Kawakami		✂	Japanese
Kyoboshi		✂	Japanese Tempura
Kyoyuke Yokikana		✂✂	Japanese
Lista Giorgio Pinchiorri	NEW	✂✂	Italian
Maehara		✂	Japanese Unagi
Mashita		✂✂	Japanese
Masuda		✂	Japanese
Mitsuyasu	NEW	✂✂	Japanese
Mokube		✂✂	Japanese
Nakazen	NEW	✂	Japanese
Nikyo		✂	Steakhouse
Ogami		✂	Japanese
Okina		✂	Japanese
Rikichi		✂	Japanese
Ryuheisoba	NEW	✂	Japanese Soba
Sakamoto		✂	Japanese
Sakuragawa Gion		✂✂	Japanese

Sakuragawa Kiyamachi		✂✂	Japanese
Sangenchu		✂	Japanese
Seike Nishijin	NEW	✂✂	Japanese Yuba
Seto	NEW	✂	Japanese Chicken Specialities
Shoku Kobo Hirotsuki		✂	Japanese
Shunshin an		✂✂	Japanese
Sobaya Nicolas		✂	Japanese Soba
Tankuma Kitamichi Honten		✂✂	Japanese
Tenyou	NEW	✂	Japanese Tempura
Tomoe		✂	Japanese Fugu
Toriyasa	NEW	✂✂	Japanese Chicken Specialities
Tozen-tei		✂✂	Japanese
Uozuya		✂	Japanese
Vis-à-Vis		✂✂✂	French
Wagokoro Izumi		✂	Japanese
Wakuden Muromachi		✂✂	Japanese
Yonemura		✂✂	Fusion
Yoshizen		✂✂	Japanese
Zen	NEW	✂	Japanese Soba

Osaka : la sélection

RESTAURANTS			
Total	Une étoile (*)	Deux étoiles (**)	Trois étoiles (***)
90	75	12	3

NEW : nouvellement sélectionné dans le guide
 : restaurant promu d 1 à 2 étoiles ou de 2 à 3 étoiles

Osaka : les restaurants étoilés



Hajime		XXX	French Contemporary
Kashiwaya	😊	XXX	Japanese
Taian	😊	XX	Japanese




Accueillir		XXX	French Contemporary
Ajikitcho Horie	😊	XXX	Japanese
Fujiya 1935		XX	Fusion
Gyuhō	😊	X	Japanese Beef Specialties
Honkogetsu		XX	Japanese
Kahala		XX	Fusion
Kasho		XX	Japanese
Koryu		XX	Japanese
Masuda	😊	X	Japanese
Sushi Harasho		X	Japanese Sushi
Totoya		X	Japanese
Yotaro Honten	NEW	X	Japanese Tempura



Ajikitcho Daimaru Shinsaibashi		XX	Japanese
Ayamedo	NEW	X	Japanese Soba
Ayamuya	NEW	X	Japanese Yakitori
Binbiya	NEW	X	Japanese Izakaya
Bon	NEW	X	Japanese Kushiage
Convivialité		XX	French
Éternité		XX	French
Fujihisa		X	Japanese
Fujikyu		X	Japanese
Fukunoya		X	Japanese Fugu
Hiraishi		X	Japanese Tempura
Honda		X	Japanese
Horigakido	NEW	X	Japanese Izakaya
Ichijunisai Ueno Mino		XX	Japanese
Ichijunisai Ueno Toyonaka		XX	Japanese
Imamura		X	Japanese
Ippoh Honten		XXX	Japanese Tempura
Kagaman		XXX	Japanese
Kaishoku Shimizu		X	Japanese

Kigawa		XX	Japanese
Kigawa Asai		X	Japanese
Kinsui		XX	Japanese
Kitamura	NEW	XX	Japanese Sukiyaki
Kokyu		XXX	Chinese
Konoha		X	Japanese
La Baie		XXXXX	French
Le Comptoir de Benoit	NEW	X	French
Le Pont de Ciel		XXX	French
Lumière		XXX	French
Man	NEW	X	Japanese Tempura
Man u		X	Japanese Oden
Man u Bekkan		X	Japanese Oden
Marusaku		X	Japanese
Matsumoto Dojima		X	Japanese
Matsumoto Eiraku		XX	Japanese
Matsuya	NEW	X	Japanese
Nagahori		X	Japanese Izakaya
Naniwa Okina		X	Japanese Soba
Notoya	NEW	X	Japanese Oden
Rogetsu		XXX	Japanese
Rokukaku-tei		X	Japanese Kushiage
Sakamoto		X	Japanese
Sakanadokoro Koetsu	NEW	X	Japanese
Sakuichi Honten		XX	Japanese
Sakurae		X	Japanese Contemporary
Sakurae Toyonaka		XX	Japanese Contemporary
Sennarizushi	NEW	X	Japanese Sushi
Shien		XXX	Japanese
Shintaro		X	Japanese Tempura
Shunsaiten Tsuchiya		XX	Japanese Tempura
Shunsai Yamasaki	NEW	XX	Japanese
Sushidokoro Hirokawa	NEW	X	Japanese Sushi
Sushidokoro Kurosugi		X	Japanese Sushi
Sushidokoro Sakau		XX	Japanese Sushi
Sushi Jinsei		X	Japanese Sushi
Sushi Saeki	NEW	X	Japanese Sushi
Sushi Yoshi		X	Japanese Sushi
Takama	NEW	X	Japanese Soba
Tamura	NEW	XX	Japanese Fugu

Tenshige		✂	Japanese Tempura
Tensho	NEW	✂	Japanese Soba
Tokiwa		✂	Japanese
Tominoya	NEW	✂✂	Japanese
Tout-Le-Monde	NEW	✂✂	French
Tsutaya	NEW	✂	Japanese Soba
Umazake Kamunabi	NEW	✂	Japanese Izakaya
Umeichi		✂✂	Japanese
Unisson des Cœurs	NEW	✂✂✂	French Contemporary
Wasabi	NEW	✂	Japanese Kushiage
Wayoyuzen Nakamura	NEW	✂	Japanese Contemporary
Xiang Tao		✂✂✂	Chinese
Yoshiko		✂✂	Japanese Fugu
Yoshino	NEW	✂	Japanese
Yoshitome	NEW	✂	Japanese
Yuno	NEW	✂	Japanese

NEW : nouvellement sélectionné dans le guide
 : restaurant promu de 1 à 2 étoiles ou de 2 à 3 étoiles

Kobe : la sélection

RESTAURANTS			
Total	Une étoile (✂)	Deux étoiles (✂✂)	Trois étoiles (✂✂✂)
50 (49 restaurants et 1 ryokan)	38 (37 restaurants et 1 ryokan)	10 (tous des restaurants)	2 (tous des restaurants)

Kobe : les restaurants et les ryokans étoilés



Cá Sento	✂✂	Fusion
Komago	✂✂✂	Japanese



Amefu	✂	Japanese
Aragawa	✂✂	Steakhouse
Gensai	✂	Japanese
Hyakumidokoro Onjiki	✂✂	Japanese
Jikishin	✂	Japanese
Sankayo	✂✂	Japanese
Sushi Kissui	✂	Japanese Sushi
Sushi Matsumoto	✂	Japanese Sushi
Takagi	✂✂✂	Japanese
Yamanaka	✂	Japanese Tempura



Abon	✂	Japanese Kushiage
Ambai	✂	Japanese Soba
Eita	✂	Japanese Izakaya
Fujihara	✂	Japanese Tempura
Fushimi	✂	Japanese Sushi
Gyogin Doi	✂	Japanese
Hashino	✂	Japanese
Hatada	✂✂	Japanese
Isso	✂	Japanese
Jin	✂	Japanese
Juene	✂✂	French
Kaburaya	✂	Japanese Soba
Katsura Sanso Horainosato	✂✂✂✂	Japanese
Kinzan (ryokan)		Japanese
Kobe Kitcho	✂✂	Japanese
Kozaru	✂	Japanese
Maison de Gill	✂✂✂✂	French
Maruyasu	✂✂	Japanese Fugu
Matsuki	✂	Japanese
Miki	✂	Japanese
Miyasu	✂✂	Steakhouse
Muragen Arima	✂	Japanese Soba
Muragen Ashiyagawa	✂	Japanese Soba
Nagasaka	✂	Japanese
Orfeu	✂✂✂	French
Sakana Kishi	✂	Japanese
Setsugetsuka	✂✂	Japanese Teppanyaki

Shigematsu	XX	Japanese
Shiko	X	Japanese
Shirahama	X	Japanese
Sushi Emiko	X	Japanese Sushi
Sushi Josuke	X	Japanese Sushi
Tachiki	XX	Steakhouse
Tokyo Chikuyo-tei	X	Japanese Unagi
Uemura	X	Japanese
Ukanya	X	Japanese Soba
Wakaishoku Kanayama	X	Japanese
Yozan	X	Japanese

Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 13 43