



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 25 novembre 2021

Le Guide MICHELIN Séoul célèbre « Le monde à Séoul » avec une sélection de 169 restaurants, dont 33 étoilés

- **La sélection comprend 169 restaurants, dont 24 établissements une-étoile, 7 deux-étoiles et 2 trois-étoiles.**
- **5 restaurants reçoivent leur première Étoile MICHELIN, deux sont promus de l'Assiette à une Étoile MICHELIN.**
- **Un restaurant une-étoile MICHELIN reçoit sa deuxième Étoile.**
- **Deux Prix MICHELIN spéciaux ont été révélés.**

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN a révélé sa nouvelle sélection de restaurants à Séoul pour 2022, à travers un événement numérique diffusé en direct à une communauté mondiale de gastronomes.

« Pour la 6^e année du Guide MICHELIN à Séoul, et malgré la crise de la Covid-19, nous sommes heureux d'annoncer que notre sélection s'est enrichie de restaurants nouvellement découverts ainsi que de restaurants récemment promus. Cette année, comme les précédentes, les inspecteurs ont œuvré avec sérieux pour offrir le meilleur choix à nos lecteurs », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Depuis plus de deux ans, nos vies sont impactées par la pandémie, et nous avons voulu témoigner aux restaurants et à leurs équipes notre reconnaissance. Depuis le début de cette crise, le secteur de la restauration s'adapte et se transforme pour redonner ses lettres de noblesse à l'un des plus grands plaisirs de la vie, la gastronomie. »

Deux restaurants promus au rang d'une Étoile MICHELIN

Derrière une façade discrète au deuxième étage des locaux, le chef Kim Geon met en valeur au **Goryori Ken**, des ingrédients de haute saison dans des créations inspirées par la fraîcheur des produits et sa propre intuition créative. La cohérence et le soin sont des éléments que Kim prend très au sérieux lorsqu'il sert ses clients. La carte des boissons propose une variété impressionnante de sakés produits par de petites brasseries japonaises.

Inspiré par les traditions culinaires locales mais soucieux d'exprimer les sensibilités modernes de la cuisine de Séoul, le **Soseoul Hannam** sert une cuisine coréenne contemporaine à partir d'ingrédients qui sont les plus familiers au palais local. Les créations du chef sont un hommage à certains des plats et techniques de préparation les plus typiques, notamment les salades assaisonnées, les plats



GUIDE MICHELIN

frits et braisés. Le restaurant propose également des accords traditionnels avec les alcools.

Cinq restaurants reçoivent leur première Étoile MICHELIN

Lorsqu'il s'agit de gastronomie, savourer des ingrédients naturels les plus frais qui capturent l'essence de la saison est sans aucun doute l'un des plus grands délices. Au **HANE**, la quête d'ingrédients naturels du chef Choi Ju-yong se traduit par une cuisine authentique et pleine de saveurs.

Kojacha - L'ambition culinaire commune des chefs Choi Yu-gang et Jo Yeong-du, qui ont précédemment cuisiné au Shilla Hotel, a donné naissance à un genre culinaire distinct, ces chefs coréens (« Ko ») réunissant la cuisine japonaise (« ja ») et chinoise (« cha »). L'éclairage vintage allié à un mobilier des années 50 et 60 qui créent une ambiance singulière, ainsi que le menu qui présente alternativement des plats chinois et japonais, permettent une expérience unique.

Passez devant les rues animées près de la station de métro de l'université Hongik. Vous y trouverez **YUN**, au deuxième étage d'une maison rénovée. La cuisine coréenne est un mélange intrigant de familier et d'audacieux, chaque plat mettant en valeur les saveurs inhérentes aux produits. Le chef croit résolument qu'il faut cuisiner à partir de zéro en utilisant uniquement des ingrédients frais et bruts.

Situé au premier étage, **Sushi Sanghyeon**, avec seulement un comptoir de six places, est si secret que même le bouton de la porte d'entrée est déguisé. La saveur simple mais jamais surfaite de ses plats constitue l'attrait particulier de ce restaurant.

Le chef Matsumoto Mizuho, du **Sushi Matsumoto**, est réputé pour reproduire l'authenticité dans des cadres locaux. Plutôt que de suivre les tendances gastronomiques, ce sushiya s'efforce de reproduire fidèlement les sushis authentiques du Japon continental dans le milieu coréen. Ces efforts sont indéniables, qu'il s'agisse de la composition et de la disposition du « shari » (riz) et du « neta » (garniture de poisson) ou de la compétence du service.

Un restaurant est promu d'une Étoile à deux Étoiles MICHELIN

Le nom du restaurant **Joo Ok** incarne la philosophie simple du chef Shin Chang-ho, qui consiste à servir des plats aussi raffinés que des pierres précieuses. Les créations culinaires de Shin témoignent de la manière dont la culture alimentaire d'une ville profondément ancrée dans la tradition résiste à l'épreuve du temps. Les ingrédients les plus prisés du restaurant consistent en quelque 30 variétés différentes de condiments fermentés. La célèbre huile de périlla du restaurant est pressée à partir de graines de périlla récoltées dans la ferme familiale de Jinju. Profitez de la vue imprenable sur l'un des quartiers les plus dynamiques de la ville.

Dans l'édition de cette année, **Gaon** et **La Yeon** conservent leurs trois Étoiles MICHELIN, grâce à l'engagement sans faille des équipes de ces restaurants, tandis



GUIDE MICHELIN

que **Hwanggeum Kongbat** et **A Flower Blossom on the Rice** conservent leurs Étoiles Vertes MICHELIN pour leurs initiatives inspirantes en faveur d'une gastronomie plus durable.

Deux Prix spéciaux dévoilés lors de la révélation des Étoiles Michelin de Séoul 2022

L'année dernière, le Guide MICHELIN a introduit pour la première fois à Séoul deux prix spéciaux - le Prix Michelin du Jeune Chef et le Prix Michelin du Chef Mentor. Ces prix visent à valoriser le professionnalisme et le dévouement de personnes talentueuses, capables de répondre aux besoins des clients.

Prix Michelin du Jeune Chef 2022 : Kim Bo-Mi (restaurant Mitou)

Née en 1990, Kim Bo-Mi, une des deux chefs propriétaires de Mitou, présente une cuisine Kaiseki légère et belle avec sa touche délicate unique, peaufinée au Japon où elle a travaillé. Avec son partenaire Chef Kwon Young-woon, ils ont ouvert en février 2018, le Mitou et proposent une cuisine japonaise traditionnelle originale et moderne, à partir d'ingrédients coréens. Le nom du restaurant signifie « pas encore atteint », et l'équipe s'efforce chaque jour d'accéder à l'étape supérieure.

Prix Michelin du Jeune chef 2022 : Jang Myeong-Sik (restaurant L'Amitié)

Le chef Jang Myeong-Sik a travaillé au Nineth Gate (restaurant français) de l'hôtel Chosun pendant 11 ans. En 1999, il commence à travailler à L'Amitié, avant de l'acquérir et d'exploiter le lieu dès 2006. Passionné par son travail, il se rend tous les matins au marché pour chercher ses ingrédients, explique les plats du menu, et joue même le rôle de sommelier. C'est le seul restaurant français en Corée qui personnifie la « tradition ».

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Séoul en un coup d'œil :

- 2 restaurants 🌟🌟🌟
- 7 restaurants 🌟🌟 (1 promu)
- 24 restaurants 🌟 (5 nouveaux, 2 promus)
- 61 restaurants 🍷 (4 nouveaux)
- 2 restaurants Étoile Verte MICHELIN
- 75 restaurants SÉLECTIONNÉS PAR MICHELIN (8 nouveaux)

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Séoul 2022 ci-dessous, sur le site officiel du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS et Android :





GUIDE 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 fournit des services numériques, des cartes et des guides pour contribuer à enrichir les voyages et les déplacements et en faire des expériences uniques. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont- Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

SELECTION DU GUIDE MICHELIN SEOUL 2022

Restaurants Etoilés



| Restaurant 레스토랑 | Cuisine Type 요리유형 |
|-----------------|-------------------|
| Gaon 가온 | Korean 한식 |
| La Yeon 라연 | Korean 한식 |



| Restaurant 레스토랑 | Cuisine Type 요리유형 |
|-------------------|--------------------|
| Kwon Sook Soo 권숙수 | Korean 한식 |
| Mosu 모수 | Innovative 이노베이티브 |
| Mingles 밍글스 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Alla Prima 알라 프리마 | Innovative 이노베이티브 |
| Jungsik 정식당 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Joo Ok 주옥 | Korean 한식 |
| Kojima 코지마 | Sushi 스시 |



| Restaurant 레스토랑 | Cuisine Type 요리유형 |
|-------------------------------------|--------------------|
| Goryori Ken 고료리 켄 N | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Soseoul Hannam 소설한남 N | Korean 한식 |
| Sushi Matsumoto 스시 마츠모토 N | Sushi 스시 |
| Sushi Sanghyeon 스시 상현 N | Sushi 스시 |
| YUN 윤서울 N | Korean 한식 |
| Kojacha 코자차 N | Asian 아시안 |
| HANE 하네 N | Sushi 스시 |
| Terreno 테레노 | Spanish 스페니시 |
| L'Amitié 라미띠에 | French 프렌치 |
| L'Amant Secret 라망 시크레 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Myomi 묘미 | Innovative 이노베이티브 |
| Muni 무니 | Japanese 일식 |
| Muoki 무오키 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Mitou 미토우 | Japanese 일식 |
| Bicena 비체나 | Korean 한식 |
| 7th door 세븐스도어 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Soigné 스와니예 | Innovative 이노베이티브 |
| Evett 에빗 | Innovative 이노베이티브 |
| Après 오프레 | French 프렌치 |
| Onjium 온지음 | Korean 한식 |
| Exquisine 익스퀴진 | Contemporary 컨템퍼러리 |
| Zero Complex 제로 콤플렉스 | Innovative 이노베이티브 |
| Table for Four 테이블 포 포 | Contemporary 컨템퍼러리 |



GUIDE MICHELIN

| | |
|-----------------------------|------------|
| Pierre Gagnaire 피에르 가니에르 | French 프렌치 |
|-----------------------------|------------|

Guide MICHELIN Seoul 2022 - Etoile Verte MICHELIN



| Restaurant 레스토랑 | Cuisine Type 요리유형 | Distinction 구분 |
|---|-------------------|-----------------------|
| A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다 | Korean 한식 | Bib Gourmand 밥 구르망 |
| Hwanggeum Kongbat 황금콩밭 | Dubu 두부 | Bib Gourmand 밥 구르망 |

Guide MICHELIN Seoul 2022 - Bib Gourmand



| Restaurant 레스토랑 | Cuisine Type 요리유형 |
|---|--------------------------|
| Ggupdang 곱당 N | Barbecue 바비큐 |
| Menten 멘텐 N | Ramen 라멘 |
| Egg & Flour 에그앤플라워 N | Italian 이탈리아 |
| Tim Ho Wan 팀호완 N | Dimsum 딤섬 |
| Gaeseong Mandu Koong 개성만두 궁 | Mandu 만두 |
| Gebangsikdang 계방식당 | Gejang 계장 |
| Gwanghwamun Gukbap 광화문국밥 | Dwaeji-Gukbap 돼지국밥 |
| Kyodaiya 교다이야 | Udon 우동 |
| Gyoyang Siksa 교양식사 | Barbecue 바비큐 |
| Goobok Mandu 구복만두 | Mandu 만두 |
| Geumdwaeji Sikdang 금돼지식당 | Barbecue 바비큐 |
| Kumsan Noodle Factory 금산제면소 | Asian 아시안 |
| A Flower Blossom on the Rice 꽃, 밥에피다 | Korean 한식 |
| Nampo Myeonok 남포면옥 | Naengmyeon 냉면 |
| Daesungjip 대성집 | Doganitang 도가니탕 |
| Mapo Ok 마포옥 | Seolleongtang 설렁탕 |
| Mandujip 만두집 | Mandu 만두 |
| Manjok Ohyang Jokbal 만족 오향 족발 | Jokbal 족발 |
| Myeongdong Kyoja 명동 교자 | Kalguksu 칼국수 |
| Minami 미나미 | Soba 소바 |
| Mimi Myeonga 미미면가 | Soba 소바 |
| Mijin 미진 | Memil-Guksu 메밀 국수 |
| Baek Nyun Ok 백년옥 | Dubu 두부 |
| Base is nice 베이스이즈나이스 | Vegetarian 베지테리언 |
| Bongsanok 봉산옥 | Mandu 만두 |

| | |
|---|--------------------|
| Bongpiyang 봉피양 | Naengmyeon 냉면 |
| Buchon Yukhoe 부춘육회 | Yukhoe 육회 |
| Samcheongdong Sujebi 삼청동 수제비 | Sujebi 수제비 |
| Semegae 세미계 | Barbecue 바비큐 |
| Soi Mao 소이연남마오 | Thai 타이 |
| Subaru 스바루 | Soba 소바 |
| Mr. Ahn's Craft Makgeolli 안씨막걸리 | Korean 한식 |
| Yakitori Mook 야키토리 묵 | Yakitori 야키토리 |
| Yangyang Memil Makguksu 양양 메밀 막국수 | Memil-Guksu 메밀 국수 |
| Yukjeon Hoekwan 역전회관 | Bulgogi 불고기 |
| Oreno Ramen 오레노 라멘 | Ramen 라멘 |
| Ojangdong Hamheung Naengmyeon 오장동 함흥냉면 | Naengmyeon 냉면 |
| Okdongsik 옥동식 | Dwaeji-Gukbap 돼지국밥 |
| Yonggeumok 용금옥 | Chueotang 추어탕 |
| Woo Lae Oak 우래옥 | Naengmyeon 냉면 |
| Niroumianguan 우육면관 | Noodles 누들 |
| Yurimyeon 유림면 | Memil-Guksu 메밀 국수 |
| Imun Seolnongtang 이문 설렁탕 | Seolleongtang 설렁탕 |
| Limbyungjoo Sandong Kalguksu 임병주 산동 칼국수 | Kalguksu 칼국수 |
| Jaha Son Mandu 자하 손만두 | Mandu 만두 |
| Tasty Cube 정육면체 | Noodles 면 |
| Jungin Myeonok 정인면옥 | Naengmyeon 냉면 |
| Jinmi Pyeongyang Naengmyeon 진미 평양냉면 | Naengmyeon 냉면 |
| Jin Jin 진진 | Chinese 중식 |
| Chungmuro Jjukkumi Bulgogi 충무로 쭈꾸미 불고기 | Barbecue 바비큐 |



GUIDE MICHELIN

| | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Tuktuk Noodle Thai 툽툽 누들 타이 | Thai 타이 |
| FAGP 팩피 | Italian contemporary 이탈리아인 컨템퍼러리 |
| Piyangkong Halmani 피양콩 할마니 | Dubu 두부 |
| Pildong Myeonok 필동면옥 | Naengmyeon 냉면 |
| Hadongkwan 하동관 | Gomtang 곰탕 |
| Halmaejip 할매집 | Jokbal 족발 |
| Hapjeongok 합정옥 | Gomtang 곰탕 |
| Hyun Udon 현우동 | Udon 우동 |
| Hwa Hae dang 화해당 | Gejang 계장 |
| Hwanggeum Kongbat 황금콩밭 | Dubu 두부 |
| Hwangsangga Kalguksu 황생가 칼국수 | Kalguksu 칼국수 |