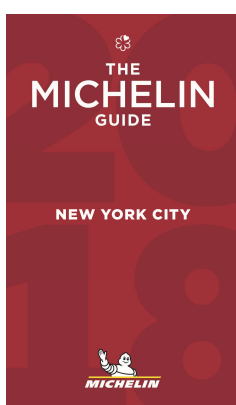


New-York, le 30 octobre 2017

Le guide MICHELIN New York 2018 reflète la diversité de la scène culinaire de la ville

Sushi Ginza Onodera est le premier restaurant japonais à obtenir deux étoiles Michelin aux Etats Unis



Michelin dévoile aujourd'hui la liste des établissements distingués d'une ou de plusieurs étoiles dans la treizième édition du guide MICHELIN New York City. Cette nouvelle sélection souligne la variété de la scène culinaire new-yorkaise, reconnue pour son excellence et sa qualité.

Dans cette nouvelle sélection, le restaurant **Sushi Ginza Onodera** obtient deux étoiles, devenant ainsi le seul restaurant japonais aux États-Unis à détenir deux étoiles. « *Nos inspecteurs avaient apprécié leurs premières visites chez Sushi Ginza Onodera. La cuisine qu'ils ont découverte cette année a encore gagné en qualité, si bien que l'établissement compte parmi les restaurants de sushis les plus remarquables au monde, qui vaut le détour !* » commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « *New York est très influencée par la cuisine internationale, ce qui se manifeste à travers le haut niveau des chefs quelle que soit la cuisine qu'ils proposent : japonaise, mais aussi italienne, française, ou qu'il s'agisse de l'un des 55 types de cuisines représentés dans le guide MICHELIN.* »

La sélection 2018 comprend cinq établissements trois étoiles, parmi lesquels *Chef's Table at Brooklyn Fare*, qui a déménagé à Midtown, et *Eleven Madison Park*, un établissement un temps fermé pour rénovation.

La sélection 2018 comprend cinq établissements trois étoiles, parmi lesquels *Chef's Table at Brooklyn Fare*, qui a déménagé à Midtown, et *Eleven Madison Park*, un établissement un temps fermé pour rénovation.

New York compte 56 restaurants une étoile. Parmi ceux-ci, six restaurants, situés dans divers quartiers de Manhattan, obtiennent pour la première fois une étoile cette année : **Satsuki** est un comptoir à sushis tenu par le célèbre Yuta Suzuki, fils du grand chef Toshio Suzuki. La fraîcheur du poisson et le degré de maîtrise de la technique transforment radicalement l'expérience de l'omakase. Quelques rues plus loin, toujours dans Midtown East, le chef Shion Uino réalise chez **Sushi Amane** de savoureux nigiris. Le Lower East Side s'enrichit d'un deuxième restaurant étoilé avec **Bar Uchū**, un concept haut de gamme proposant notamment un menu dégustation inspiré par le kaiseki. En cuisine, Samuel Clonts, de *Chef's Table at Brooklyn Fare*, exprime tout son savoir-faire dans les plats remarquables de poissons et de fruits de mer qui composent le menu de dégustation.

Ailleurs à New York, dans le Flatiron District, le restaurant de grillades coréennes **Cote** obtient également une étoile sous la direction de son propriétaire Simon Kim et du chef David Shim. Cet endroit est le lieu idéal pour déguster de la viande accompagnée d'un assortiment de plats, de sauces et d'épices coréens. **The Clocktower**, situé dans l'ancienne tour Metropolitan Life Insurance Co., bâtie en 1909 et abritant désormais la boutique Edition hotel, associe cuisine traditionnelle et contemporaine grâce au chef Jason Atherton. À Chelsea, **Rouge Tomate** a finalement rouvert dans un bâtiment historique, autrefois hangar à voitures, pour

le plus grand plaisir des New-Yorkais et des touristes. À présent dirigé par le chef Alan Wise, le restaurant sert des plats de qualité en mettant l'accent sur la nutrition et la santé.

La sélection 2018 inclut :

- 5 restaurants trois étoiles ;
- 11 restaurants deux étoiles ;
- 56 restaurants une étoile ;
- 127 restaurants Bib Gourmand.

Le Guide MICHELIN New York City 2018 sortira dans les grandes librairies le vendredi 3 novembre 2017 au prix indicatif de 18,99 \$.

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0)1 45 66 22 22

Mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)