

San Francisco, le 30 octobre 2017

Le restaurant Coi à North Beach obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN San Francisco 2018



Michelin dévoile aujourd'hui les 55 établissements étoilés dans le guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2018.

La sélection 2018 compte un nouveau restaurant trois étoiles, *Coi*, un restaurant moderne de poissons et fruits de mer installé à North Beach.

« Nos inspecteurs suivent Matthew KIRKLEY depuis son passage à L20, à Chicago, et nous sommes absolument ravis de constater qu'il est aujourd'hui au sommet de son art », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « Nous avons été impressionnés par son talent artistique et par la capacité de son équipe à réaliser des plats sublimes à partir de produits locaux tels que les ormeaux, les huîtres et les poissons de la région. »

Le guide MICHELIN San Francisco distingue sept restaurants trois étoiles, parmi lesquels *The French Laundry*, *Restaurant at Meadowood*, *Benu*, *Saison*, *Manresa*, *Quince*.

La sélection 2018 inclut deux nouveaux établissements deux étoiles. Le contemporain *Californios*, un établissement tendance dirigé par le chef Val CANTU, est le premier restaurant proposant une cuisine mexicaine aux États-Unis à obtenir deux étoiles. Le restaurant *SingleThread*, nouveau projet du chef Kyle CONNAUGHTON et de son épouse Katina CONNAUGHTON, est également distingué de deux étoiles. Tous les ingrédients utilisés dans la cuisine proviennent de la ferme du couple et d'autres maraîchers de la région.

In Situ, situé dans le Musée d'art moderne de San Francisco (SFMOMA), obtient également une étoile. Corey LEE, actuellement chef du restaurant trois étoiles *Benu*, y a créé un concept innovant. *Kenzo*, restaurant japonais branché de Napa, obtient lui aussi sa première étoile, de même que *Rich Table*, auparavant distingué d'un Bib Gourmand, très apprécié à San Francisco et dirigé par Evan et Sara RICH.

Au total, 55 restaurants répartis dans toute la ville, la baie et la région viticole Wine Country ont reçu une étoile Michelin. Outre les étoiles, les inspecteurs du guide MICHELIN ont également attribué un Bib Gourmand à 67 restaurants.

Cette sélection répertorie 43 styles de cuisines, preuve de la diversité de la scène culinaire proposée dans la baie de San Francisco.

La sélection du guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2018 inclut :

- 7 restaurants trois étoiles ;
- 7 restaurants deux étoiles ;

- 41 restaurants une étoile ;
- 67 restaurants Bib Gourmand.

Le guide MICHELIN San Francisco 2018 sera disponible dès le 17 octobre au prix indicatif de 18,99 \$.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 28 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays.

Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

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

Contact Presse:

Samuelle DOROL

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

Email : samuelle.dorol@michelin.com