

Washington DC, le 17 octobre 2017

La nouvelle sélection du guide MICHELIN Washington D.C confirme l'excellence de la scène culinaire locale

Les restaurants Komi et Metier obtiennent leur première étoile dans la sélection 2018



Michelin dévoile aujourd'hui la nouvelle sélection du guide MICHELIN Washington DC 2018.

« Cette sélection confirme l'évolution permanente de la scène culinaire de Washington DC. Chaque restaurant récompensé l'année dernière par nos inspecteurs est parvenu à maintenir son niveau de qualité, preuve des exigences élevées que se fixent les chefs en la matière », commente Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN. « Nous sommes convaincus du potentiel de la scène gastronomique de la ville et de son développement dans les années à venir, grâce à la créativité et au talent des chefs locaux ».

Dans cette sélection 2018, le restaurant **Komi**, dirigé par le chef Johnny Monis, obtient sa première étoile. Le chef y propose un menu aux saveurs méditerranéennes articulé autour de petits plats à partager, de pâtes maison et de viandes grillées comme la viande de chèvre, le tout accompagné d'une carte des vins offrant un large choix.

Metier obtient également une étoile dans le guide MICHELIN Washington 2018. Le très créatif chef Eric Zeibold, également chef de *Kinship*, situé à l'étage et récompensé d'une étoile l'année dernière, y sert une cuisine raffinée basée sur de nombreux produits issus de la production locale et de leur Abeille Garden à RdV Vineyards à DeLaplane, en Virginie.

Les restaurants distingués de deux étoiles *Inn at Little Washington* du chef Patrick O'Connell, *Minibar* du chef José Andrés, et *Pineapple and Pearls* du chef Aaron Silverman conservent leur distinction dans cette nouvelle sélection 2018. L'ensemble des onze restaurants ayant obtenus leur première étoile l'année précédente, comme *The Dabney*, *Fiola* ou encore *Tail Up Goat* maintiennent également leur étoile.

Vingt-deux restaurants sont distingués d'un Bib Gourmand en 2018 : des établissements sélectionnés par les inspecteurs MICHELIN pour la qualité de la cuisine qu'ils proposent, à un prix modéré, puisque les clients doivent pouvoir commander deux plats et un verre de vin ou un dessert pour un montant maximum de \$40 (taxe et pourboire non inclus).

Plus de 33 styles de cuisines sont représentés dans cette nouvelle sélection du guide MICHELIN Washington DC. Sont également signalés les adresses qui se distinguent pour la qualité de leur carte des vins, de bière, de saké ou encore de cocktails, ainsi que les restaurants proposant des menus pour moins de \$25.

Le guide MICHELIN Washington 2018 sera disponible à la vente dès le vendredi 20 octobre 2017 dans la plupart des librairies au prix de \$12,95.

La sélection du guide MICHELIN Washington 2018 inclut :

- 3 restaurants deux étoiles

- 11 restaurants une étoile
- 22 restaurants Bib Gourmand

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