

## INFORMATION PRESSE

Chicago, 27 octobre 2015

# LE RESTAURANT ACADIA, À CHINATOWN, DÉCROCHE DEUX ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN CHICAGO 2016

*Le Parachute, à Humboldt Park, et le Dusek's, à Pilsen, quittent la sélection Bib Gourmand et obtiennent une étoile au guide MICHELIN*



Michelin dévoile la sélection du guide MICHELIN Chicago 2016, disponible dès aujourd'hui dans les points de vente.

Dans cette nouvelle édition, l'**Acadia** gagne une étoile et rejoint le club très fermé des restaurants deux étoiles à Chicago, aux côtés du **42 Grams** (Lincoln Park et Old Town) et du **Sixteen** (West Loop). Le **L20** de Lincoln Park, qui avait deux étoiles l'an dernier, a fermé ses portes en 2015.

« Nous suivons de près le chef Ryan McCaskey de l'**Acadia** et il continue à nous impressionner avec sa cuisine élégante très technique », commente Michael ELLIS, directeur international des guides Michelin. « Ces dernières années, il a fait la preuve de son originalité et créé des plats superbes à partir de sublimes ingrédients. Nous sommes ravis de voir sa cuisine atteindre de nouveaux sommets. »

Les restaurants trois étoiles de Chicago, **Grace** à West Loop et **Alinea** à Lincoln Park, ont tous deux conservé leur distinction dans le guide de cette année.

Le guide Michelin 2016 de Chicago contient dix-sept restaurants une étoile, parmi lesquels deux nouveaux venus : le **Dusek's (Board and Beer)**, un pub gastronomique extrêmement créatif et terre-à-terre de Pilsen, et le **Parachute** dans le quartier d'Avondale, où la brigade de Beverly Kim et Johnny Clark, mari et femme, a établi une carte éclectique et originale mêlant ingrédients coréens à d'autres influences asiatiques.

Le guide MICHELIN Chicago 2016 est disponible au prix de 18,99 \$.

### A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des



produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Chicago, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

**Contact Presse Michelin:**

**Samuelle DOROL**

samuelle.dorol@fr.michelin.com

+ 33 1 45 66 22 22

