

San Francisco, 20 Octobre 2015

MANRESA EST DISTINGUE DE TROIS ETOILES DANS LA NOUVELLE EDITION DU GUIDE MICHELIN SAN FRANCISCO BAY AREA & WINE COUNTRY 2016

La 10ème édition du guide MICHELIN met en lumière l'extraordinaire dynamisme de la scène culinaire en Californie du Nord



Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de la 10ème édition du guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country.

Cette année, l'édition 2016 du guide distingue un nouveau restaurant trois étoiles : Manresa, où le chef David KINCH propose une cuisine très créative et contemporaine. « *En plus d'avoir rapidement repris ses activités malgré un feu qui a ravagé son restaurant l'année dernière, le chef David KINCH a continué, tout au long de ces derniers mois, à développer une extraordinaire personnalité qu'il retranscrit avec brio dans sa cuisine centrée autour d'ingrédients locaux et de saison. De l'amuse-bouche au dessert, le menu dégustation proposé à Manresa est l'illustration de la signature et du talent uniques de ce chef et de son équipe* » commente Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN.

The French Laundry, The Restaurant at Meadowood, Benu et Saison maintiennent leurs trois étoiles cette année. « *Seulement une centaine de restaurants dans le monde* » continue Michael ELLIS. « *Après Benu et Saison l'année dernière, l'entrée de Manresa dans la galaxie des trois étoiles révèle l'impressionnant niveau de cuisine dans la région de San Francisco ; un niveau qui ne cesse de croître année après année* » continue Michael ELLIS.

Dans cette édition 2016, deux restaurants obtiennent deux étoiles: *Campton Place*, où le chef Srijith GOPINATHAN sert un menu qui met à l'honneur des ingrédients locaux de très grande qualité mariant saveurs indiennes et asiatiques ; et *Commis*, premier restaurant deux étoiles situé dans East Bay, où le chef James SYHABOUT mélange saveurs et techniques dans un style contemporain. Au total, sept restaurants sont distingués de deux étoiles dans le guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2016.

Avec 38 restaurants distingués d'une étoile, dont 15 nouveaux, la région propose une grande diversité de styles de cuisine, d'une qualité remarquable. Parmi les nouveaux établissements une étoile, *Mourad*, tenu par le chef Mourad LAHLOU, offre une délicieuse cuisine marocaine ; à *Octavia*, où le chef Melissa PERELLO impressionne par l'originalité qu'elle insuffle dans chacun de ses plats. *Lazy Bear*, un ancien restaurant éphémère, *Kin Khao*, et un ancien Bib gourmand proposant une cuisine Thai, se voient également attribuer une étoile, tout comme les restaurants *All Spice* (deuxième adresse), *Al's Place*, *Aster*, *Californios*, *Commonwealth*, *Lord Stanley*, *Nico*, *Omakase*, *Rasa*, *Sushi Yoshizumi* et *Wako*.

« *Le nombre de nouveaux restaurants, dans toutes les catégories y compris celle des Bib Gourmand, reflète le dynamisme de la scène culinaire de San Francisco et de sa région* », commente Michael ELLIS. « *Depuis 10 ans maintenant, les inspecteurs Michelin continuent, au fil des ans, à être impressionnés par le très haut niveau de cuisine que l'on peut trouver dans toute la région* ».

Le guide MICHELIN Guide San Francisco Bay Area & Wine Country 2016 est disponible à la vente dès le 27 octobre, au prix de \$18.99. Au total, 505 restaurants représentant 53 styles de cuisine différents sont listés.

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 San Francisco Bay Area & Wine Country, 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

