

Grace remporte trois étoiles dans l'édition 2015 du guide MICHELIN Chicago !

Avec son style contemporain unique, Curtis Duffy, le chef du restaurant Grace, incarne la créativité et l'innovation qui font de Chicago une destination gastronomique à part entière.

CHICAGO (13 novembre 2014) – Michelin a rendu public aujourd'hui la liste des restaurants étoilés, toujours très attendue, de l'édition 2015 du guide MICHELIN Chicago.

Un seul restaurant est passé de deux à trois étoiles : **Grace**, dans lequel le chef Curtis Duffy compose de délicieux plats contemporains à partir de produits de saison, en parfait accord avec l'architecture moderne et élégante du quartier de West Loop. Grace rejoint ainsi l'éternel trois étoiles de Chicago, Alinea, qui conserve son rang cette année encore.

« Curtis Duffy est sans conteste l'une des figures incontournables du paysage culinaire de Chicago. Il a travaillé avec plusieurs des grands chefs de la ville et avait déjà remporté deux étoiles Michelin pour le restaurant Avenues de l'hôtel Peninsula. Élégante et raffinée, sa cuisine allie une totale maîtrise technique à une harmonie extraordinaire des saveurs et des parfums. Grace illustre parfaitement la créativité et l'audace qui caractérisent aujourd'hui les bonnes tables de Chicago. Avec cette troisième étoile, Curtis Duffy confirme qu'il compte à présent parmi l'élite culinaire américaine », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. Cette année s'est révélée particulièrement riche du côté des restaurants aux États-Unis, « car, avec Grace, trois nouveaux établissements ont obtenu trois étoiles, la plus haute distinction pour Michelin. Cela témoigne de l'évolution remarquable de la scène culinaire américaine, qui, année après année, s'affirme comme l'une des destinations gastronomiques les plus passionnantes et les plus dynamiques du monde. »

Le restaurant **42 Grams** fait son entrée dans la catégorie des deux étoiles, sous la houlette de l'impressionnant chef Jake Bickelhaupt, qui a travaillé à l'Alinea, au Charlie Trotter's et au Schwa. Il propose une cuisine d'une grande technicité, qui sait aussi se montrer créative et contemporaine, et même expérimentale. Avec le *L20* et le *Sixteen*, déjà récompensés en 2014, l'édition 2015 du guide MICHELIN Chicago compte désormais trois établissements deux étoiles.

Cette édition comprend également 19 restaurants une étoile, dont le **Spiaggia**, qui, après avoir fermé en janvier, a rouvert en mai après une rénovation complète pour fêter ses 30 ans. Il n'a rien perdu de son prestige et propose une carte italienne entièrement revisitée par le nouveau chef Chris Marchino. **The Lobby** conserve aussi son étoile. Le chef Seth Moliterno, qui a pris en mars la suite de Lee Wolen, sert des plats concis et résolument modernes, avec des notes internationales et qui varient au gré des saisons. Désormais entre les mains de Lee Wolen, le **Boka** garde également son étoile malgré son changement de chef.

L'édition 2015 du guide MICHELIN Chicago, qui répertorie 302 restaurants, est en vente à partir de mercredi 12 novembre, au prix de 18,99 dollars. Elle comprend :

- ✓ 2 restaurants ☼☼☼ (dont 1 nouveau)
- ✓ 3 restaurants ☼☼☼ (dont 1 nouveau)
- ✓ 19 restaurants ☼
- ✓ 59 restaurants ☼ (dont 11 nouveaux)

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 24 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent régulièrement les différents quartiers de Chicago à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis plusieurs dizaines d'années par les inspecteurs Michelin dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs Michelin règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Tokyo.

Par sa capacité d'innovation et l'excellence de ses produits, Michelin a joué un rôle pionnier dans l'essor de la mobilité. C'est à la fin du XIXe siècle que Michelin brevète le premier pneumatique automobile. Cette invention, qui marquera l'histoire de la mobilité, permet aux automobilistes de parcourir de longues distances en un seul voyage. Puis, dans sa volonté de faciliter encore davantage les déplacements des voyageurs, le Groupe lance une collection de guides et de cartes détaillées, dont le prestigieux guide MICHELIN est le plus connu mondialement.

Contact Presse : +33 1 45 66 22 22

