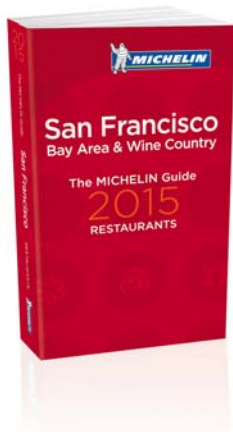


Deux nouveaux restaurants trois étoiles au palmarès du Guide MICHELIN San Francisco 2015

L'édition 2015 témoigne de l'extraordinaire diversité de la cuisine de la Californie du Nord

SAN FRANCISCO (21 octobre 2014) – Michelin annonce la sortie de la neuvième édition du très attendu guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country.



Dans cette nouvelle édition, deux restaurants sont promus de deux à trois étoiles : **Benu**, emmené par son chef Corey LEE, rompu à l'utilisation de techniques culinaires d'une incroyable précision. Sa cuisine véritablement inventive conjugue les techniques culinaires françaises traditionnelles à des saveurs d'inspiration américaine, asiatique et résolument coréenne. Au **Saison**, le chef Joshua SKENES, dont la cuisine s'inscrit dans la droite ligne de la philosophie culinaire de la Californie du Nord, propose des fruits de mer d'une exceptionnelle qualité, travaillés dans le strict respect de la tradition japonaise.

The French Laundry et *The Restaurant at Meadowood*, deux restaurants distingués par trois étoiles Michelin et situés dans la Napa Valley, figurent toujours au palmarès cette année.

Selon Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN :
« Avec deux nouveaux restaurants trois étoiles récompensés, l'édition 2015 illustre l'effervescence gastronomique qui anime la Californie du

Nord. L'offre culinaire de la baie de San Francisco est l'une des plus palpitantes au monde. Les chefs californiens savent marier avec harmonie leurs techniques de cuisson exigeantes avec des produits du terroir de grande qualité et des influences culinaires venant des quatre coins du globe. Résultat : une scène culinaire riche, dynamique et sans équivalent. »

Dans la catégorie des deux étoiles, le restaurant **Acquerello** est promu d'une à deux étoiles. Son chef Suzette GRESHAM propose des spécialités italiennes raffinées tout en élégance, rehaussées d'une touche contemporaine unique. Suzette GRESHAM est la troisième chef récompensée par deux étoiles au guide MICHELIN aux États-Unis.

La sélection des établissements une étoile s'enrichit cette année de deux nouveaux restaurants de sushi situés à San Francisco : le **Kusakabe** et le **Maruya**. Après plusieurs années à la tête du *Sushi Ran* à Sausalito, Mitsunori KUSAKABE a décidé de mettre son savoir-faire et son approche artistique au service de son propre établissement éponyme à San Francisco. Au *Maruya*, les traditionnels sushis Edomae sont délicieux et la meilleure façon de les déguster est d'opter pour le menu Omakase, servi au comptoir.

Le guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine country 2015, qui sera en vente le mercredi 22 octobre au prix de 18,99 dollars, compte 474 établissements, dont :

- ✓ 4 restaurants 🌟🌟🌟 (dont 2 nouveaux)
- ✓ 6 restaurants 🌟🌟 (dont 1 nouveau)
- ✓ 30 restaurants 🌟 (dont 2 nouveaux)
- ✓ 78 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 la région de la baie de San Francisco 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



Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

