

New York, 30 septembre 2014

## LA 10<sup>ème</sup> EDITION DU GUIDE MICHELIN NEW YORK S'ENRICHIT DE TROIS NOUVELLES TABLES DEUX ETOILES

*Jamais autant de restaurants n'avaient été récompensés à Brooklyn, un arrondissement de New York qui accueille cette année de nombreux établissements étoilés*

Michelin dévoile aujourd'hui le palmarès des meilleures tables new-yorkaises avec le lancement de la dixième édition de son guide MICHELIN New York.



Selon Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN : « Nous nous réjouissons aujourd'hui de célébrer la sortie de la 10<sup>e</sup> édition du guide MICHELIN New York. Ce guide tient une place de choix dans nos cœurs. Lorsque nous l'avons publié en 2005, cette édition était la toute première consacrée à une ville non européenne, posant ainsi la première pierre de notre développement international. Aujourd'hui, dix ans après, la collection des guides MICHELIN, au nombre de 24, couvre 24 pays sur 4 continents. Aux États-Unis, Michelin publie trois guides pour les villes de New York, San Francisco et Chicago. »

Cette année, trois adresses sont promues d'une à deux étoiles, dont le restaurant **Blanca**, situé à Brooklyn et emmené par son talentueux chef Carlo MIRACHI qui sert une cuisine unique, et **l'Aquavit**, un établissement d'inspiration scandinave : sa chef Emma BENGTTSSON, rompue aux techniques culinaires européennes, devient ainsi la première femme à décrocher deux étoiles à New York ! Troisième table à décrocher une deuxième étoile, **l'Ichimura**, un incroyable restaurant japonais où le brillant chef Eiji ICHIMURA revisite avec une touche toute personnelle les traditionnels sushis et sashimis.

Dans la catégorie une étoile, 17 établissements font cette année leur entrée dans le guide, dont deux tables dans le Queens : le **Casa Enrique**, un très pittoresque restaurant mexicain qui sert le meilleur mole, une spécialité culinaire mexicaine, de la ville et le **M. Wells Steakhouse**, une table aux influences franco-canadiennes affirmées.

Cette année, le guide témoigne aussi de la diversité de l'offre culinaire proposée dans de nombreux quartiers de Brooklyn, portée par une impressionnante créativité. Les tables étoilées ne sont plus concentrées dans quelques quartiers. Brooklyn compte ainsi de nombreux nouveaux restaurants étoilés, dont le **Delaware and Hudson**, qui propose une cuisine américaine élaborée à partir d'ingrédients locaux de saison, ou le **Meadowsweet** qui retrouve son étoile sous la direction de son chef Polo DOBKIN. Le **Pok Pok Ny** propose une cuisine typique originaire de Thaïlande du Nord. Le **Take Root** offre à ses convives une expérience culinaire unique empreinte d'une authentique élégance. **La Vara** sert des tapas créatives aux influences sépharades et maures. Pour une dégustation d'en-cas d'inspiration scandinave, rendez-vous au **Luksus at Toorst**. Sans oublier **The River Café**, un lieu d'exception emmené par le propriétaire des lieux Buzzy O'KEEFE et le chef Brad

STEELMAN et leur équipe dévouée, et qui a retrouvé tout son charme. Michael ELLIS commente cette évolution en ces termes : « *Cette tendance est très intéressante et confirme que Brooklyn, le plus populaire des arrondissements de New York, regorge d'établissements de qualité offrant un éventail varié de cuisines différentes.* »

Soixante types de cuisine sont représentés cette année, témoignant du remarquable métissage culturel de la ville.

Le guide MICHELIN New York City 2015, qui recense pas moins de 874 restaurants, sera en vente dès demain au prix de 18,99 dollars.

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 New York 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**

