

INFORMATION PRESSE

MICHELIN PUBLIE LA QUATRIÈME ÉDITION DU GUIDE DES MEILLEURS RESTAURANTS DE CHICAGO

Le guide MICHELIN compte cette année pas moins de 25 restaurants étoilés, témoignage de l'excellence culinaire de Chicago et de sa région

Chicago (12 novembre 2013) – La quatrième édition du très attendu guide MICHELIN Chicago paraîtra demain.

Deux nouvelles adresses font leur entrée dans la catégorie des restaurants doublement étoilés. Le *Sixteen*, qui avait décroché sa première étoile l'an dernier, en obtient une deuxième cette année. Installé au 16^e étage de l'hôtel Trump International, l'établissement offre une vue exceptionnelle sur la ville et une cuisine contemporaine et créative préparée le chef Thomas Lents. Le *Grace*, situé sur West Randolph, propose une cuisine tout en élégance dans un style contemporain, élaborée par le chef Curtis Duffy. C'est la parfaite illustration de la créativité et de l'innovation qui font de Chicago un lieu unique.

Dans la catégorie des restaurants une étoile, cinq adresses sont récompensées pour la première fois, parmi lesquelles *El Ideas*, *The Lobby* ou le *North Pond*, un lieu plébiscité localement, où le chef Bruce Sherman invite à la découverte d'une cuisine aux accents résolument américains. Autre table distinguée cette année, *Elizabeth*, tenu par la jeune chef Iliana Regan. Dans ce restaurant plein de charme, vous dégusterez une cuisine incroyablement créative. Quant à Noah Sandoval, le chef du *Senza*, il propose une cuisine santé sans gluten, alliant finesse et créativité. Forte de ces nouvelles adresses, l'édition 2014 du guide MICHELIN Chicago, compte désormais quatre établissements deux étoiles, dont le *L20* et le *Graham Elliot*, déjà récompensés en 2013.

Alinea, distingué par trois étoiles, figure toujours au palmarès de l'édition 2014. Les trois étoiles du guide MICHELIN sont considérées comme la récompense internationale suprême dans l'univers de la gastronomie ; à peine plus d'une centaine de restaurants à travers le monde arborent cette prestigieuse distinction.

« Chicago offre une cuisine innovante et particulièrement avant-gardiste. La scène culinaire n'a rien de commun avec celle de New York ou de San Francisco : les chefs ont créé leur propre style contemporain, à partir des influences de la cuisine moléculaire. Résultat : des plats à la créativité remarquable », déclare Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN.

Le simple fait d'être référencé dans le guide MICHELIN Chicago 2014 constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires. Pas moins de 405 établissements sont référencés dans l'édition de cette année ; ils se situent dans les quartiers proches du centre et dans les banlieues limitrophes de la ville. Cette année, les inspecteurs Michelin ont recensé 47 styles de cuisine différents, témoignage de l'extraordinaire diversité gastronomique de la région.

Il y a quelques jours, Michelin a publié la liste des 69 Bib Gourmand inclus dans le guide MICHELIN Chicago 2014. Sélectionnés par les inspecteurs Michelin pour leur excellent rapport qualité-prix, les Bib Gourmand servent deux plats et un verre de vin ou un dessert pour un maximum de 40 dollars, hors taxe et pourboire.

Le guide MICHELIN Chicago 2014 sera disponible dès mercredi 13 novembre au prix de 18,99 dollars.



À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 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 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 et à Chicago comme à New York ou à 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

