

## INFORMATION PRESSE

Boulogne Billancourt, le 23 octobre

### MICHELIN DÉVOILE LE PALMARÈS 2014 DES MEILLEURES TABLES DE SAN FRANCISCO

*La sélection met en exergue un style culinaire propre à la Californie du Nord, une cuisine moderne et avant-gardiste à base de produits locaux*

Michelin annonce la sortie de la huitième édition du très attendu guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country, qui sera en vente dès le 23 octobre.

L'édition 2014 récompense le restaurant **Quince**, promu de une à deux étoiles. Tenu par Lindsay et Michael TUSK, cet établissement, qui a déjà obtenu une première étoile il y a plusieurs années, offre une cuisine d'inspiration italienne dans un cadre accueillant et chaleureux. Cette année, les restaurants doublement étoilés sont donc au nombre de sept - *Atelier Crenn, Baume, Benu, Coi, Manresa, Saison et Quince*.

**Le restaurant State Bird Provisions se voit pour sa part récompensé par une première étoile Michelin.** Stuart BRIOZA et son épouse Nicole KRASINSKI sont aux commandes de ce restaurant unique en son genre au concept original, puisqu'il sert une cuisine californienne créative, présentée sous forme de Dim sum (bouchées chinoises).

*The French Laundry et The Restaurant at Meadowood*, les deux restaurants distingués par trois étoiles Michelin, figurent toujours au palmarès cette année. 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.

**Selon Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN : « La sélection 2014 confirme la qualité de la scène culinaire de San Francisco, qui se distingue par un niveau de créativité exceptionnel et un réel talent pour apprêter dans un style très contemporain des produits issus du terroir nord-californien. »**

Cette année, les restaurants étoilés sont au nombre de 38. Ils se situent dans la ville de San Francisco mais aussi dans la région de la Baie et celle de Wine Country. Le guide met l'accent sur les établissements offrant un bon rapport qualité-prix, dont le nombre est en progression : **pas moins de 83 Bib Gourmand ont ainsi été sélectionnés, un record depuis la première parution en 2006.** Ces adresses très populaires à moins de 25 dollars représentent près de 20 % des établissements répertoriés en 2014. Les inspecteurs proposent une sélection de 518 restaurants au total. Le simple fait d'être référencé dans le guide MICHELIN constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires.

**La sélection s'enrichit cette année de trois nouveaux styles culinaires – cuisine caribéenne, sri lankaise et argentine –, ce qui porte leur nombre à 46,** témoignage de l'extraordinaire diversité culturelle de San Francisco.

Aux États-Unis, Michelin publie chaque année trois guides, dont un consacré à la ville de San Francisco. Le guide MICHELIN New York City 2014 est disponible depuis quelques semaines. Le guide MICHELIN Chicago 2014 sera lui en vente à compter du 14 novembre.

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 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 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 San Francisco 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 XIX<sup>e</sup> 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**

