

New York le 1^{er} octobre 2013

MICHELIN DÉVOILE LE PALMARÈS 2014 DES MEILLEURES TABLES NEW YORKAISES

Forte de styles et d'influences culinaires en provenance des quatre coins du globe, la ville de New York s'impose comme un carrefour de la gastronomie internationale

La neuvième édition du très attendu guide MICHELIN New York paraîtra demain. Elle reflète la formidable richesse et l'incroyable diversité de la scène culinaire new yorkaise, dont la réputation d'excellence et de qualité n'est plus à faire.

La sélection 2014 accueille un nouveau restaurant deux étoiles le TriBeCa's Jungsik, à Manhattan. Récompensé par une première étoile l'an passé, l'établissement revisite les spécialités coréennes, illustrant une fois encore l'incomparable choix de cuisines du monde offert à New York. La ville compte donc à présent cinq restaurants deux étoiles : l'Atera, le Jungsik, le Marea, le Momofuku Ko et le Soto.

Dans la catégorie une étoile, neuf restaurants font leur entrée cette année : l'Aska, le Babbo, le Carbone, le Caviar Russe, l'Ichimura, Le Restaurant, le Lincoln, le Musket Room et le Telepan. L'arrivée de l'Aska porte désormais à quatre le nombre de restaurants étoilés situés à Brooklyn. Quant au Musket Room, l'une des adresses les plus éclectiques du guide, sa cuisine néo-zélandaise dynamique et contemporaine souligne une nouvelle fois la variété quasi infinie du paysage culinaire new yorkais. Au total, 55 restaurants une étoile sont ainsi répertoriés, contre 52 dans l'édition précédente.

De l'avis des inspecteurs, les chefs new yorkais se montrent toujours plus créatifs et ambitieux. La composition de l'élite de la gastronomie new yorkaise demeure d'ailleurs inchangée, les sept restaurants trois étoiles de l'édition 2013 – le Chef's Table at Brooklyn Fare, le Daniel, l'Eleven Madison Park, le Jean-Georges, Le Bernardin, le Masa et le Per Se – conservant leur distinction dans 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 dans le monde arborent cette prestigieuse distinction.

Cette année, les restaurants new yorkais étoilés sont au nombre de 67, une première depuis l'inauguration en 2005 de la version new yorkaise du célèbre guide. Le simple fait d'être référencé dans le *guide MICHELIN New York 2014* constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires. Pas moins de 930 restaurants couvrant les cinq quartiers de la ville et 61 types de cuisine sont représentés cette année, témoignant du remarquable métissage culturel de la ville.

La semaine dernière, Michelin a publié la liste des Bib Gourmand inclus dans le *guide MICHELIN New York 2014*. Les restaurants étoilés et les Bib Gourmand ne sont toutefois que deux des catégories proposées. S'y ajoute un choix de tables très populaires à 25 dollars maximum. Des symboles pratiques aisément repérables fournissent des informations complémentaires : fourchette de prix, niveau de confort, accès aux personnes à mobilité réduite, service tard le soir, ouverture pour le petit déjeuner et le brunch, carte des vins et spiritueux (bière, saké, cocktails) particulièrement élaborée. Les établissements servant des spécialités dim sum sont également présents.

New York est l'une des trois villes des États-Unis, avec San Francisco et Chicago, auxquelles Michelin consacre chaque année un guide. Les *guides MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2014* et *guide MICHELIN Chicago 2014* paraîtront dans le courant de l'année.



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 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 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, qu'ils soient 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 d'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

