

## INFORMATION PRESSE

Boulogne, le 13 novembre 2012

# MICHELIN PUBLIE LE GUIDE DES MEILLEURS RESTAURANTS DE CHICAGO

*Le paysage culinaire de Chicago brille avec pas moins de 433 restaurants sont cette année distingués pour l'excellence et la qualité de leur cuisine.*

Michelin dévoile aujourd'hui la troisième édition du guide MICHELIN Chicago qui recense les meilleurs hôtels et restaurants de la ville.

Cette nouvelle mouture confirme le dynamisme culinaire de Chicago. Dans l'édition 2013, *Alinea*, couronné en 2012, conserve ses trois étoiles, plus haute distinction décernée par le guide MICHELIN. Les trois étoiles sont le symbole international de l'excellence culinaire. Seuls une centaine de restaurants à travers le monde bénéficient aujourd'hui de cette prestigieuse récompense.

Dans l'édition 2013, plusieurs établissements font leur entrée dans la très prisée catégorie des restaurants deux étoiles. Le *L2O* et le *graham elliot* sont ainsi promus de une à deux étoiles. De nombreux changements sont intervenus dans la catégorie des restaurants une étoile. Trois établissements – l'*Acadia*, le *Goosefoot* et le *Mexique* – obtiennent leur première étoile MICHELIN, signe de l'excellence de leur cuisine. Et après avoir disparu de la sélection l'année dernière, le restaurant *Sixteen* réintègre la catégorie des établissements possédant une étoile. Chicago compte au total 16 restaurants une étoile en 2013.

Le simple fait d'être référencé dans le guide MICHELIN Chicago 2013 constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires. Pas moins de 433 établissements sont référencés dans l'édition 2013 ; ils se situent dans les quartiers proches du centre et dans les banlieues limitrophes de la ville. Cette année, les inspecteurs Michelin ont recensé 44 styles de cuisine différents, témoignage de l'extraordinaire diversité gastronomique de la région.

La semaine dernière, Michelin a publié la liste des 64 Bib Gourmand inclus dans le guide MICHELIN Chicago 2013. 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.

Les restaurants étoilés et les Bib Gourmand ne sont que deux catégories parmi les nombreuses présentées dans le guide MICHELIN Chicago 2013. Figurent aussi les très populaires tables à 25 dollars maximum, les restaurants où il est possible de prendre un brunch ou encore ceux qui restent ouverts tard le soir. Par ailleurs, un symbole permet de repérer facilement les établissements offrant un choix remarquable de vins, de cocktails ou de sakés. Deux nouveaux symboles font leur apparition dans l'édition 2013 des guides MICHELIN. L'un signale une carte des bières particulièrement étoffée et l'autre indique les restaurants de dim sum.

Aux États-Unis, MICHELIN publie chaque année trois guides, dont un consacré à la ville de Chicago.



Le guide MICHELIN New York City 2013 et le guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2013 sont en vente depuis le mois dernier.

Le guide MICHELIN Chicago 2013 sera disponible dès le 14 novembre 2012 au prix de 18,99 dollars en format papier et numérique :

- Les applications mobiles du guide MICHELIN New York et San Francisco sont disponibles pour l'iPhone sur l'Apple Store (au prix de 4,99 dollars) et celle du guide MICHELIN Chicago le sera à partir du 20 novembre.
- Des versions eBook du guide MICHELIN New York et du guide San Francisco 2013 sont disponibles auprès d'Apple (iBooks) et de Barnes & Noble pour la Nook. L'eBook du guide MICHELIN Chicago 2013 sera disponible auprès d'Apple et de Barnes & Noble à partir du 14 novembre.

Les applications mobiles et les eBook sont le complément idéal du guide papier et offrent à nos lecteurs la possibilité de consulter, à loisir, la sélection des hôtels et restaurants choisis par les inspecteurs Michelin.

Le groupe Michelin, plus que tout autre au monde, contribue à améliorer 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.

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.

Pour en savoir plus sur les inspecteurs et l'histoire du guide MICHELIN : [www.michelinguide.com](http://www.michelinguide.com).

Liste des établissements étoilés du guide MICHELIN Chicago 2013.

**Service de presse Michelin : +33 1 45 66 22 22**

## Chicago MICHELIN guide 2013 Starred establishments



**Exceptional cuisine, worth a special journey**

Area	District	Restaurant	Comfort	Chef
Chicago	Lincoln Park & Old Town	Alinea	✿✿✿✿	Grant Achatz



**Excellent cuisine, worth a detour**

Area	District	Restaurant	Comfort
Chicago	River North	graham elliot	✿✿
Chicago	Lincoln Park & Old Town	L2O	✿✿✿✿



**A very good restaurant in its category**

Area	District	Restaurant	Comfort
Chicago	Chinatown & South Loop	Acadia	✿✿✿
Chicago	West Loop	Blackbird	✿✿
Chicago	Lincoln Park & Old Town	Boka	✿✿✿
Chicago	Loop	Everest	✿✿✿✿
Chicago	Andersonville, Edgewater & Uptown	Goosefoot	✿✿
Chicago	Humboldt Park & Logan Square	Longman & Eagle	✿
Chicago	Bucktown & Wicker Park	Mexique	✿✿
Chicago	West Loop	Moto	✿✿✿
Chicago	River North	NAHA	✿✿✿
Chicago	Bucktown & Wicker Park	Schwa	✿
Chicago	West Loop	Sepia	✿✿
Chicago	River North	Sixteen	✿✿✿✿
Chicago	Gold Coast	Spiaggia	✿✿✿✿
Chicago	Bucktown & Wicker Park	Takashi	✿✿
Chicago	River North	Topolobampo	✿✿
Chicago	Streeterville	Tru	✿✿✿✿

## Chicago MICHELIN guide 2012 Summary

<b>Selected establishments</b>	<b>472</b>
Hotels	<b>39</b>
Particularly pleasant establishments 🏠🏠🏠 to 🏠	<b>4</b>
Restaurants	<b>433</b>
Particularly pleasant establishments 🍴🍴🍴 to 🍴	<b>22</b>
Bib Gourmands 🍷 (Good food at moderate price)	<b>64</b>
Small plates 🍽️ (unique menu, ambience and service)	<b>13</b>
Offering a meal under \$25 💵	<b>142</b>
Notable cocktail program 🍸	<b>54</b>
Notable wine list 🍷	<b>31</b>
Notable sake list 🍶	<b>9</b>
Notable Beer list	<b>32</b>
Dim sum	<b>5</b>
Restaurants serving breakfast 🍳	<b>67</b>
🌟🌟🌟 (Exceptional cuisine, worth a special journey)	<b>1</b>
🌟🌟 (Excellent cuisine, worth a detour)	<b>2</b>
🌟 (A very good restaurant in its category)	<b>16</b>
Cuisine types starred restaurants	<b>7</b>
Cuisine types reflected in selection	<b>44</b>