

INFORMATION PRESSE

Boulogne, le 23 octobre 2012

MICHELIN PUBLIE SON CÉLÈBRE GUIDE DES MEILLEURS RESTAURANTS DE SAN FRANCISCO

Dans cette septième édition, Atelier Crenn obtient une deuxième étoile Michelin

La toute nouvelle édition du très attendu guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2013 recense 42 établissements étoilés. *The French Laundry* et *The Restaurant at Meadowood*, deux restaurants distingués par trois étoiles Michelin en 2012 figurent toujours au palmarès. Symbole international de l'excellence culinaire, les trois étoiles récompensent « une table exceptionnelle valant le voyage ».

Cette année, la catégorie deux étoiles réunit six restaurants : cinq établissements conservent les deux étoiles obtenues dans la précédente édition et *Atelier Crenn* obtient une deuxième étoile.

La catégorie une étoile, distinction culinaire de taille qui définit « une très bonne table dans sa catégorie » regroupe trente-quatre restaurants dont trois nouveaux établissements : *All Spice*, *SPQR* et *Keiko à Nob Hill*.

Le simple fait d'être référencé dans le guide MICHELIN constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires. La sélection, qui couvre la ville de San Francisco, la région de l'East Bay et celle de South Bay, Marin, la Péninsule et Wine Country, la région des vignobles, compte 539 restaurants. Cette année, les inspecteurs Michelin ont recensé 47 styles de cuisine différents qui témoignent de l'extraordinaire diversité culinaire de la région.

La semaine dernière, Michelin a publié la liste des 70 Bib Gourmand inclus dans le guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country. 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 2013 propose deux nouveaux symboles : 🍷 signale une carte des bières intéressante et 🥡 indique des Dim sum (bouchées chinoises).

Aux États-Unis, Michelin publie chaque année trois guides, dont un consacré à la ville de San Francisco. Le guide MICHELIN New York City 2013 a été publié en début de mois et le guide MICHELIN Chicago 2013 sera mis en vente le 13 novembre prochain.

La septième édition du guide MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country sera disponible dès le mercredi 24 octobre au prix de 18,99 dollars.

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



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 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.

Pour en savoir plus sur les inspecteurs et l'histoire du guide MICHELIN : www.michelinguide.com.

Liste des établissements étoilés du guide MICHELIN San Francisco édition 2013

Pour plus d'informations, connectez-vous au site www.MichelinMedia.com

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22