

Boulogne, le 03 Octobre 2012

NOUVELLE ÉDITION DU GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY

Le paysage gastronomique new yorkais brille de nouvelles étoiles. Le nombre d'établissements étoilés n'a jamais été aussi élevé et près de 900 restaurants sont cette année distingués pour leur excellence et la qualité de leur cuisine.

La dernière édition du très attendu guide MICHELIN New York City 2013 compte pas moins de 66 établissements étoilés.

Les sept restaurants couronnés de trois étoiles Michelin en 2012 conservent leur distinction en 2013. Les trois étoiles sont le symbole international de l'excellence culinaire. Atera, dans le quartier de Tribeca, se voit cette année distingué par une deuxième étoile, ce qui porte à sept le nombre d'établissements dans cette catégorie. Cinquante-deux restaurants sont récompensés par une étoile Michelin, dont neuf nouveaux.

Le simple fait d'être référencé dans le guide MICHELIN constitue en soi un gage d'excellence et de qualité culinaires. Cette nouvelle édition compte 896 établissements situés dans les cinq boroughs (quartiers) de New York – Manhattan, Brooklyn, le Queens, le Bronx et Staten Island –, contre 805 en 2012. Les inspecteurs du guide MICHELIN ont retenu 61 types de cuisines, témoignage de la diversité culinaire de la ville.

La semaine dernière, Michelin a publié la liste des 126 Bib Gourmand inclus dans le guide MICHELIN New York City 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.

Aux États-Unis, MICHELIN publie chaque année trois guides, dont un consacré à la ville de New York. La septième édition du guide MICHELIN San Francisco Bay Area & Wine Country 2013, et le guide MICHELIN Chicago 2013 seront publiés le 24 octobre et le 13 novembre, respectivement.

La huitième édition du guide MICHELIN New York City 2013 sera en vente à partir du mercredi 3 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 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.

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

Liste des établissements étoilés du guide MICHELIN New York City 2013.

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

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

