

New-York, le 30 septembre 2015

The Modern distingué de deux étoiles dans le guide Michelin New York City 2016

Les étoiles continuent de briller à Brooklyn et dans le Queens

Michelin est heureux de révéler la sélection des restaurants distingués dans la 11^{ème} édition du guide Michelin.

Cette nouvelle édition du guide MICHELIN regroupe au total 76 restaurants, tous distingués d'une, deux ou trois étoiles, preuve de la grande qualité de la scène culinaire new yorkaise.

"L'incroyable diversité de cuisines répertoriée dans l'édition 2016 du guide MICHELIN New York City met en lumière l'énergie et l'évolution permanente de la scène culinaire new yorkaise" commente Michael Ellis, le directeur international des guides MICHELIN. "Le nombre impressionnant de styles de cuisine, 61 au total, répartis parmi les cinq quartiers de la ville, confirme que la ville de New York demeure l'une des destinations les plus attirantes au monde pour les amateurs de cuisine".

Cette année, la liste des restaurants deux étoiles accueille un nouveau promu, The Modern, qui avait jusqu'à présent une étoile. Sous la direction du chef Abram Bissel, The Modern propose une cuisine créative et contemporaine, aux saveurs fraîches et brillamment maîtrisées. Au total, New York compte désormais 10 restaurants deux étoiles.

Le guide MICHELIN distingue 10 nouveaux restaurants une étoile, qui l'obtiennent pour la première fois. Parmi eux, 4 proposent une cuisine japonaise remarquable. Tempura Matsui a transformé les traditionnels tempura japonais en un véritable art, et a intégré dans ses préparations des fruits de mer de grande qualité. Sushi Yasuda, sous l'impulsion du chef Mitsuru Tamura et de sa nouvelle équipe, propose d'incroyables sushis. Cagen et Hirohisa complètent cette nouvelle sélection en servant une cuisine japonaise de haut niveau.

Cette sélection confirme le dynamisme de la scène culinaire new yorkaise dans tous les quartiers de la ville, et notamment à Brooklyn et dans le Queens. Brooklyn compte ainsi 2 nouveaux restaurants une étoile, avec le restaurant végétarien Semilla, et avec The Finch, une adresse sophistiquée qui offre une cuisine américaine. Également étoilé cette année, le restaurant Somtum Der, à East Village, était jusqu'à présent distingué d'un Bib Gourmand. Gabriel Kreuther, Uncle Boons et Rebelle rejoignent également cette année la catégorie des restaurants une étoile.

La sélection du guide MICHELIN New York City 2016 est dévoilée une semaine après l'annonce de la sélection des 133 restaurants de New York distingués d'un Bib Gourmand. Le guide MICHELIN New York City 2016, qui répertorie près de 900 adresses, est en vente dès le 1^{er} octobre au prix de \$18.99.

CONTACT PRESSE MICHELIN : + 33 (0)1 45 66 22 22

