

Boulogne-Billancourt, le 7 novembre 2018

***Avec 3 nouveaux établissements deux étoiles et 13 restaurants une étoile la scène gastronomique de New York n'a jamais été aussi forte !***

Michelin est heureux de dévoiler l'édition 2019 du guide MICHELIN New York. Cette année, les inspecteurs ont distingué quelques 76 restaurants d'une ou de plusieurs étoiles.

Parmi les restaurants sélectionnés, 11 établissements font leur première entrée dans la sélection étoilée de New York et 5 ont été promus d'une à deux étoiles ou d'Assiette MICHELIN à une étoile. Il s'agit des restaurants *Gabriel Kreuther*, *Kosaka*, *Le Coucou*, *Sushi Nakazawa* et *Tuome*.

A propos de cette nouvelle édition, Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN, commente : « Nous sommes extrêmement heureux de voir autant de restaurants progresser au sein de nos sélections. Nous nous réjouissons également, qu'années après années, de nouveaux entrants toujours plus nombreux viennent étoffer encore un peu plus cette sélection dynamique. »

L'édition 2019 du guide MICHELIN New York comprend trois nouveaux établissements deux étoiles :

- *Gabriel Kreuther*, dont les inspecteurs ont attentivement suivi l'évolution depuis son ouverture en 2015, gagne cette année une étoile supplémentaire grâce à l'amélioration de ses techniques culinaires ;
- *Ichimura at Uchū* est un comptoir de sushis situé dans le Lower East Side. Connecté à l'adresse étoilée *Bar Uchū*, cet établissement est dirigé par l'un des maîtres sushis les plus convoités et les plus expérimentés de la ville ;
- *L'Atelier de Joël Robuchon* a rouvert ses portes à Chelsea après six ans d'interruption. Dans un cadre luxueux, ce restaurant, où les clients sont installés au comptoir afin d'admirer le travail des chefs qui officient dans une cuisine centrale et ouverte, propose des assiettes qui mettent en valeur des produits de haute qualité.

La sélection 2019 compte également treize nouvelles adresses une étoile :

- *Atomix* est un restaurant qui sert une cuisine techniquement audacieuse mais accessible à tous. Les inspecteurs ont été impressionnés par les efforts déployés par le chef pour atteindre un niveau de qualité exceptionnel allant de la production maison d'huile au polissage du riz !
- Chez *Bouley at Home*, le chef David Bouley parvient à allier sa philosophie en matière de nutrition et de santé à des plats savoureux et gourmands. Par ailleurs, ce restaurant qui se définit comme un centre culinaire comporte une cuisine dans laquelle les clients peuvent apprendre à préparer les plats servis dans cet établissement ;
- *Claro*, qui s'inspire de la cuisine d'Oaxaca, au Mexique, propose de délicieuses spécialités traditionnelles, comme le mole ou les tortillas, toutes rigoureusement préparées par le chef et ses équipes ;
- *Jeju Noodle Bar* est un restaurant coréen situé dans le quartier de West Village. Au-delà des excellentes ramyun – la version coréenne des ramen – nos inspecteurs ont beaucoup apprécié les autres spécialités de la carte dont les saveurs et la précision d'exécution sont remarquables ;

- *Kosaka* a été promu cette année d'Assiette MICHELIN à restaurant une étoile. Avant d'ouvrir cette adresse, le chef, Yoshihiko Kousaka a été pendant onze ans à la tête du célèbre restaurant de sushi *Jewel Bako*. Les inspecteurs ont été séduits par la sélection de poissons et ont trouvé que la préparation des sushi était remarquable ;
- *Le Coucou* attire l'œil et le palais de nos inspecteurs depuis 2016. Au cours de leurs nombreuses visites, nos équipes ont constaté cette année une amélioration constante de la qualité de la cuisine justifiant ainsi qu'une étoile lui soit attribuée ;
- *Le Grill de Joël Robuchon* est la table décontractée qui jouxte *L'Atelier de Joël Robuchon*. Si les plats qui y sont servis sont plus simples et plus accessibles, ils n'en demeurent pas moins axés sur le service d'une cuisine française contemporaine de haute qualité. Par ailleurs, la même équipe de cuisiniers supervisant les deux établissements, la qualité des ingrédients et la maîtrise des cuissons y sont comparables ;
- *Noda* offre un espace bar confortable et chaleureux qui fait vivre à ses clients une expérience d'omakase merveilleuse. L'inscription de cette adresse sur la liste toujours plus longue des comptoirs à sushis de New York ravira les amateurs ;
- *Okuda* propose un menu kaiseki d'exception élaboré à partir de produits de haute qualité et de saison ;
- *Oxomoco* porte le nom de la déesse aztèque de la nuit. À l'instar du restaurant lui-même, la cuisine servie dans cet établissement est amusante et vibrante, et le chef n'hésite pas à utiliser un four à bois pour confectionner ses assiettes. Les inspecteurs ont été impressionnés par le niveau de soin apporté aux tacos et recommandent particulièrement les desserts du menu ;
- *Sushi Nakazawa*, qui a ouvert ses portes en 2013, fait partie de la sélection new-yorkaise depuis quatre ans dans la catégorie Assiette MICHELIN. Les inspecteurs ont surveillé de près ce restaurant et grâce à une plus grande cohérence dans l'exécution des plats, nos équipes ont été heureuses de lui attribuer cette année une première étoile ;
- *Sushi Noz* est une adresse intime qui ne reçoit, autour de son comptoir, que huit personnes pour leur faire vivre une expérience omakase magnifiquement conçue avec un menu d'une grande finesse ;
- *Tuome* propose une cuisine créative qui porte la marque de la personnalité du chef. Les inspecteurs ont trouvé que les menus présentaient un bel équilibre entre techniques culinaires audacieuses et saveurs asiatiques séduisantes. *Tuome* est donc un petit joyau gourmand situé dans le quartier d'East Village à Manhattan.

Plus de 550 restaurants figurent dans le guide Michelin New York 2019. Parmi eux, la sélection 2019 comprend :

- 5 restaurants trois étoiles ;
- 15 restaurants deux étoiles ;
- 56 restaurants une étoile ;
- 129 restaurants Bib Gourmand.

Le guide MICHELIN New York 2019 sera disponible à la vente à partir du jeudi 8 novembre 2018 au prix indicatif de 18,99\$.

Note de l'éditeur : le restaurant *Tetsu Basement* sera référencé dans la sélection 2019 comme établissement deux étoiles. Cependant, nous vous informons que celui-ci a fermé ses portes en octobre dernier.

**Service de Presse du groupe Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

**A propos du groupe Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))