

Boulogne-Billancourt, Mardi 4 Juin 2019

La première édition du guide MICHELIN Californie référence 90 restaurants étoilés

La sélection du guide MICHELIN Californie 2019 annoncée en direct à Huntington Beach

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection très attendue du guide MICHELIN Californie 2019, première édition du guide à l'échelle d'un Etat aux Etats-Unis. Elargissant la sélection annoncée dans le guide MICHELIN San Francisco 2019, le guide référence désormais 657 restaurants dans toute la Californie.

Depuis sa création au début du XX^e siècle à sa position toujours plus internationale, le guide MICHELIN n'a cessé de se développer pour devenir la vitrine des plus belles adresses au monde ainsi qu'une source de confiance pour ses lecteurs. La pérennité des cinq critères d'évaluation des inspecteurs assure la cohérence et la qualité de l'expérience vécue aux gourmets du monde entier.

Gwendal Poullennec, Directeur International des guides MICHELIN commente « Michelin est heureux de dévoiler cette sélection étoilée 2019 qui célèbre le talent des chefs et de leurs équipes à travers la Californie. La scène culinaire californienne, à la fois avant-gardiste et décontractée est en plein essor, notamment grâce à la mise en valeur de formidables produits locaux. »

Le guide MICHELIN Californie 2019 référence :

- 7 restaurants trois étoiles
- 14 restaurants deux étoiles
- 69 restaurants une étoile

La sélection complète est accessible en anglais, espagnol et chinois sur <https://guide.michelin.com>

Parmi cette sélection, sept nouveaux restaurants sont distingués d'une deuxième étoile dans le guide MICHELIN Californie 2019 :

Campton Place à San Francisco continue de surprendre les gourmets avec une cuisine indienne créative complémentée par une exécution maîtrisée. Les inspecteurs sont très enthousiastes à propos de l'ajout de cette belle adresse au rang des deux étoiles.

n/naka propose une interprétation subtile et moderne de la cuisine Kaiseki dans un cadre somptueux à Culver City. Le talent et la technique du chef se ressentent dans chacun des plats.

Providence propose d'excellents plats construits avec habileté et technique. Dans cet établissement hollywoodien, le menu axé sur les fruits de mer impressionne à chaque plat.

Somni est un restaurant caché dans l'hôtel SLS Beverly Hills, où la cuisine surprend les convives grâce à une expérience singulière qui est un régal pour les sens. Les desserts, dans lesquels une attention particulière est portée aux détails sont marquants.

Sushi Ginza Onodera est un restaurant qui se distingue par sa grande maîtrise du sushi, où même la soupe miso, à base d'un trio de pâtes de miso vieilli, est remarquable.

Urasawa est un temple du sushi à Beverly Hills, où est mis en valeur un savoir-faire et une maîtrise profonde des traditions. Le chef travaille lui-même chaque morceau de poisson avec talent et expertise.

Vespertine est une destination de Culver City où chaque plat déborde de personnalité et de créativité. Le chef ravit les convives avec des saveurs innovantes, une technique impressionnante et des plats tout à fait inattendus.

27 nouveaux restaurants 1 étoile font également partie de la sélection du guide MICHELIN Californie 2019 :

Addison propose une cuisine française contemporaine et raffinée, ponctuée de touches californiennes. Luxe et raffinement sont au menu tous les soirs dans cet établissement situé près de San Diego.

Angler est dirigé par un chef qui s'est fait connaître au restaurant Saison et qui partage désormais sa passion pour les fruits de mer dans ce nouvel établissement situé près de l'Embarcadero. Un sourcing remarquable est la signature de ce joyau culinaire.

Aubergine est une destination prisée de longue date, nichée à Monterey. Les inspecteurs ont été impressionnés par la saveur locale et la saisonnalité du menu.

Bistro Na's sert une cuisine de la Cour impériale chinoise où le menu, axé sur la qualité des produits, témoigne de l'effort fait sur l'utilisation d'ingrédients de haut-vol.

CUT est un restaurant où le bœuf est mis à l'honneur et est préparé par des mains expertes. Steakhouse de l'icône Wolfgang Puck, le menu se concentre sur des classiques qui ne se démodent jamais.

Dialogue propose un menu évolutif ponctué de présentations artistiques et divertissantes, pensé par un chef d'une grande maturité, qui a précédemment été à la tête de NEXT à Chicago. La cuisine est remplie d'inspiration du début à la fin du repas.

Hana Re offre un menu omakase à Costa Mena, dans un petit espace privilégié quelque peu caché. Les produits sont d'une qualité inouïe.

Harbour House construit son menu grâce aux récoltes des jardins attenants ainsi que la diversité des espèces sous-marines, pêchées à la fois dans une crique locale et sur la côte nord de la Californie. Le chef propose une cuisine dont l'approche est à la fois contemporaine et délicate.

Hayato est un nouvel endroit dans le centre-ville de Los Angeles où le chef propose son expression personnelle du kaiseki.

Kali est un restaurant où la cuisine est empreinte de la conception ludique du chef. Les préparations soigneusement composées sont à noter, tout comme la disposition dans l'établissement d'un réfrigérateur avec des canards séchés, des steaks et même une tête de porc.

Kato est dirigé par un chef de 27 ans qui propose un menu dégustation aux saveurs californiennes et asiatiques. L'utilisation judicieuse de sauces aux arômes profonds ainsi que d'éléments carbonisés est à souligner.

The Kitchen propose une expérience culinaire interactive à Sacramento, qui se double d'un dîner et d'un spectacle. Que vous dégustiez des huîtres dans la cuisine ou que vous discutiez avec vos voisins pendant des heures, l'élaboration du menu est impressionnante.

Le Comptoir propose un menu à base de légumes issus du jardin du chef à Long Beach. Cet espace intime du quartier de Koreatown peut accueillir un petit nombre de convives tous les soirs.

Maude est un restaurant nommé en l'honneur de la grand-mère paternelle du chef, où une attention méticuleuse est portée aux détails. L'impressionnant menu dégustation change chaque trimestre et est accordé avec justesse à une région viticole particulière.

Maum offre une expérience culinaire incroyablement excitante à Palo Alto. Cet étonnant restaurant coréen obtient sa première étoile après avoir été distingué d'une assiette dans le guide MICHELIN San Francisco 2019.

Mori Sushi avait reçu une étoile dans les éditions de guide MICHELIN Los Angeles 2008 et 2009. Tout y est exquis, de tofu fait maison au choix de poissons de saison.

Nozawa Bar sert un menu omakase dans une pièce cachée du Sugarfish, situé à Beverly Hills. Le riz chaud qui y est servi met en valeur la saveur du poisson.

Orsa & Winston met en valeur les traditions culinaires du Japon et de l'Italie dans cet endroit branché du centre-ville de Los Angeles. Les multiples éléments du menu soulignent la qualité des ingrédients locaux.

Osteria Mozza sert une délicieuse cuisine italienne ponctuée d'une touche de saveurs méditerranéennes, dans un cadre décontracté et élégant. Ce restaurant avait précédemment été distingué d'une étoile dans le guide MICHELIN Los Angeles 2009.

Q Sushi est un établissement du centre-ville de Los Angeles qui propose une gamme de poissons de haute qualité préparés grâce à une technique impressionnante. Le chef prépare et sert chaque plat minutieusement.

Rustic Canyon propose un impressionnant menu centré sur les légumes. Après des années loin des cuisines, le chef, plus inspiré que jamais, a refait surface à Santa Monica.

Shibumi propose des plats japonais de style Kappo dans le centre-ville de Los Angeles. La cuisine du chef est évidente et ses assiettes sont savoureuses.

Shin Sushi est un comptoir où l'on peut déguster des mets préparés au couteau dans le plus grand soin, des ingrédients de haute qualité et un délicieux omakase. Le chef coupe le poisson à la commande pour chaque client.

Shunji est un restaurant vivant et populaire dans l'ouest de Los Angeles. Bien que le menu à la carte soit proposé, l'omakase est de loin la meilleure option.

Sorrel reçoit sa première étoile après avoir été distingué d'une Assiette dans le guide MICHELIN San Francisco 2019. Ce restaurant propose de délicieux plats saisonniers, en menu dégustation ou à la carte.

Taco Maria, dans le comté d'Orange, propose un menu rempli de saveurs, où l'odeur de la cuisson de la viande au-dessus du feu et les tortillas de masa faites maison rendent l'expérience incroyable.

Trois mec est un restaurant basé à Los Angeles où les compétences françaises classiques et la technique du chef subliment son menu contemporain à la fois créatif et savoureux.

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 170 pays, emploie plus de 117 400 personnes

et exploite 121 usines dans 25 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2018 (www.michelin.com)

Restaurants trois étoiles: « Cuisine unique. Vaut le voyage ! »

ETABLISSEMENT	REGION	QUARTIER	VILLE	CHEF
Atelier Crenn	San Francisco	Marina		Dominique Crenn
Benu	San Francisco	SoMa		Corey Lee
French Laundry (The)	Wine Country	Napa Valley	Yountville	Thomas Keller
Manresa	South Bay		Los Gatos	David Kinch
Quince	San Francisco	North Beach		Michael Tusk
Restaurant at Meadowood (The)	Wine Country	Napa Valley	St. Helena	Christopher Kostow
SingleThread	Wine Country	Sonoma	Healdsburg	Kyle Connaughton

Restaurants deux étoiles: « Cuisine d'exception. Vaut le détour ! »

ETABLISSEMENT	REGION	QUARTIER	VILLE	NOUVEAU
Acquerello	San Francisco	Nob Hill		
Baumé	South Bay		Palo Alto	
Californios	San Francisco	Mission		
Campton Place	San Francisco	Financial District		NOUVEAU
Coi	San Francisco	North Beach		
Commis	East Bay		Oakland	
Lazy Bear	San Francisco	Mission		
n/naka	Los Angeles	Westside		NOUVEAU
Providence	Los Angeles	Hollywood		NOUVEAU
Saison	San Francisco	Soma		
Somni	Los Angeles	Beverly Hills		NOUVEAU
Sushi Ginza Onodera	Los Angeles	Hollywood		NOUVEAU
Urasawa	Los Angeles	Beverly Hills		NOUVEAU
Vespertine	Los Angeles	Westside		NOUVEAU

Restaurant une étoile : « Cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape ! »

ETABLISSEMENT	REGION	QUARTIER	VILLE	NOUVEAU
Addison	San Diego			NOUVEAU
Al's Place	San Francisco	Mission		
Angler	San Francisco	SoMa		NOUVEAU
Aster *closed	San Francisco	Mission		
Auberge du Soleil	Wine Country	Napa Valley	Rutherford	
Aubergine	Monterey			NOUVEAU
Bar Crenn	San Francisco	Marina		

Birdsong	San Francisco	SoMa		
Bistro Na's	Los Angeles	San Gabriel Valley		NOUVEAU
Bouchon	Wine Country	Napa Valley		
Chez TJ	South Bay		Mountain View	
Commonwealth	San Francisco	Mission		
CUT	Los Angeles	Beverly Hills		NOUVEAU
Dialogue	Los Angeles	Santa Monica Bay		NOUVEAU
Farmhouse Inn & Restaurant	Wine Country	Sonoma County	Forestville	
Gary Danko	San Francisco	North Beach		
Hana Re	Orange County			NOUVEAU
Harbor House	Wine Country	Sonoma County		NOUVEAU
Hashiri	San Francisco	SoMa		
Hayato	Los Angeles	Greater Downtown		NOUVEAU
In Situ	San Francisco	SoMa		
jū-ni	San Francisco	Civic Center		
Kali	Los Angeles	Hollywood		NOUVEAU
Kato	Los Angeles	Westside		NOUVEAU
Keiko à Nob Hill	San Francisco	Nob Hill		
Kenzo	Wine Country	Napa Valley	Napa	
Kinjo	San Francisco	Nob Hill		
Kin Khao	San Francisco	Financial District		
Kitchen (The)	Sacramento			NOUVEAU
La Toque	Wine Country	Napa Valley	Napa	
Le Comptoir	Los Angeles	Greater Downtown		NOUVEAU
Lord Stanley	San Francisco	Nob Hill		
Luce	San Francisco	SoMa		
Madcap	Marin		San Anselmo	
Madera	Peninsula		Menlo Park	
Madrona Manor	Wine Country	Sonoma County	Healdsburg	
Maude	Los Angeles	Beverly Hills		NOUVEAU
Maum	South Bay		Palo Alto	NOUVEAU
Michael Mina	San Francisco	Financial District		
Mister Jiu's	San Francisco	Nob Hill		
Mori Sushi	Los Angeles	Westside		NOUVEAU
Mourad	San Francisco	SoMa		
Nico	San Francisco	Financial District		
Nozawa Bar	Los Angeles	Beverly Hills		NOUVEAU
Octavia	San Francisco	Marina		

Omakase	San Francisco	SoMa		
Orsa & Winston	Los Angeles	Greater Downtown		NOUVEAU
Osteria Mozza	Los Angeles	Hollywood		NOUVEAU
Plumed Horse	South Bay		Saratoga	
Progress (The)	San Francisco	Civic Center		
Protégé	South Bay		Palo Alto	
Q Sushi	Los Angeles	Greater Downtown		NOUVEAU
Rasa	Peninsula		Burlingame	
Rich Table	San Francisco	Civic Center		
Rustic Canyon	Los Angeles	Santa Monica Bay		NOUVEAU
Shibumi	Los Angeles	Greater Downtown		NOUVEAU
Shin Sushi	Los Angeles	Ventura Boulevard		NOUVEAU
Shunji	Los Angeles	Westside		NOUVEAU
Sons & Daughters	San Francisco	Nob Hill		
Sorrel	San Francisco	Marina		NOUVEAU
SPQR	San Francisco	Marina		
Spruce	San Francisco	Marina		
State Bird Provisions	San Francisco	Civic Center		
Sushi Yoshizumi	Peninsula		San Mateo	
Taco Maria	Orange County			NOUVEAU
Trois Mec	Los Angeles	Hollywood		NOUVEAU
Village Pub (The)	Peninsula		Woodside	
Wako	San Francisco	Richmond & Sunset		
Wakuriya	Peninsula		San Mateo	