

Dix nouveaux restaurants étoilés dans le Guide Michelin New York 2020

Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection étoilée de l'édition 2020 du Guide MICHELIN New York, qui couvre également cette année le comté voisin de Westchester County. Cette liste comprend deux nouveaux restaurants dans la catégorie deux étoiles (**Atomix** et **Blue Hill at Stone Barns**) ainsi que huit nouveaux restaurants une étoile.

"La ville de New-York, destination privilégiée pour le tourisme comme pour la gastronomie, demeure une référence mondiale grâce à la diversité de sa scène culinaire, à la richesse des talents et à l'expérience des chefs", déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN. "Les 76 établissements étoilés cette année offrent aux convives un éventail d'expériences culinaires, allant de la cuisine coréenne contemporaine d'**Atomix** à la philosophie « du pré à l'assiette » de **Blue Hill at Stone Barns**. Les inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par l'exécution hors du commun des cinq critères du guide : la qualité des ingrédients, la maîtrise de la cuisson et des techniques, l'harmonie des saveurs, la constance dans le temps et la personnalité du chef exprimée dans l'assiette."

Voici les nouveaux restaurants deux étoiles, accompagnée d'un descriptif de chacun :

Atomix

Les plats traditionnels coréens comme le jeon et le banchan sont revisités avec élégance et avec un talent évident. L'attention aux détails portée par le chef Junghyun Park et son épouse Ellia dans une magnifique salle de cette maison de ville mérite le détour.

Blue Hill at Stone Barns

Les multiples bouchées astucieuses proposées par le chef Dan Barber sont élaborées pour la plupart à partir de légumes provenant de la ferme ou de la serre attenantes à la propriété. Cette cuisine pleine de personnalité est servie dans une salle surprenante, construite dans ancienne bâtisse agricole.

Et voici les nouveaux restaurants une étoile :

Benno

Le chef Jonathan Benno sert ici une belle cuisine classique d'inspiration italienne. Les plats sont préparés avec talent et à partir de produits de toute première qualité.

Crown Shy

Sérieux et expérimenté, James Kent propose une carte séduisante de plats créatifs et raffinés à un tarif accessible – le tout servi dans une nouvelle salle magnifique.

Estela

La réputation d'Estela comme lieu de prédilection des gourmets de Manhattan n'est nullement usurpée. Les inspecteurs ont jugé unique, délicieuse et d'une grande constance la cuisine élaborée par le chef Ignacio Mattos et sa brigade.

The Four Horsemen

La carte du dîner alléchante proposée par le chef Nick Curtola dans ce café/bar-à-vin de caractère a séduit les inspecteurs par son élaboration judicieuse et ses saveurs audacieuses et équilibrées.

Le Jardinier

La cuisine servie par le chef Alain Verzeroli est respectueuse des saisons et met en œuvre exclusivement des produits d'excellente qualité. On apprécie également des attentions comme le pain sans gluten et des glaces à base de plantes.

Odo

L'interprétation particulière de la cuisine kaiseki présentée par le chef Hiroki Odo peut se déguster au comptoir, dissimulé derrière le petit bar situé à l'entrée de l'établissement.

Oxalis

La carte du dîner mijotée par le chef Nico Russell est basée sur des compositions d'une belle créativité dans cet ancien restaurant éphémère ayant pignon sur rue depuis l'hiver dernier. Le menu « Carte Blanche » à 70 USD offre un excellent rapport qualité-prix pour un restaurant étoilé.

Ukiyo

Cet agréable comptoir dirigé par le chef Marco Prins régale ses clients grâce à un mariage fin d'ingrédients de qualité et d'assaisonnements irréprochables.

Le Guide MICHELIN, qui compte 32 éditions à travers le monde, avait sélectionné New York comme sa première destination américaine, il y a quinze ans. L'outil de confiance des voyageurs et des gastronomes compte désormais quatre éditions américaines : New York et le comté de Westchester, Chicago, Washington et la plus récente, consacrée à l'Etat de Californie.

La sélection New York est disponible en ligne sur guide.michelin.com. Les gastronomes auront accès gratuitement à la sélection et bénéficieront d'un contenu éditorial exclusif pour en apprendre davantage sur leurs adresses préférées.

Le Guide MICHELIN New York sera disponible à la vente à partir du 23 octobre.

Service presse Michelin : + 33 (0)1 45 66 22 22

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)