

Boulogne-Billancourt - le 29 avril 2021

Les inspecteurs du Guide MICHELIN dévoilent les nouvelles tables étoilées à Chicago



- **Les inspecteurs distinguent deux nouveaux établissements Deux Étoiles et un nouveau restaurant Une Étoile à Chicago**
 - **24 restaurants de la ville arborent désormais une ou plusieurs Étoiles MICHELIN, mettant ainsi à l'honneur 30 types de cuisine**

L'annonce des 24 adresses étoilées à Chicago est l'occasion pour le Guide MICHELIN de célébrer la résilience de la scène culinaire de la plus grande ville du Midwest. Le nom de deux nouveaux restaurants Deux Étoiles et d'un nouvel établissement Une Étoile MICHELIN a été dévoilé sur le compte [Instagram du Guide MICHELIN](#) au cours d'entretiens surprise avec les chefs.

« *Les inspecteurs du Guide MICHELIN étaient honorés de saluer la force et la créativité des toques de Chicago et de leurs collaborateurs tout au long de l'année écoulée. Nos équipes ont hâte de dénicher toujours plus de nouveaux talents locaux à mesure que le secteur sort de la crise* », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

GUIDE MICHELIN

Voici la liste des nouveaux restaurants étoilés, ainsi que les notes prises par les inspecteurs pour chacun d'entre eux :

Ever (West Loop - Deux Étoiles)

Le chef Curtis Duffy et le restaurateur Michael Muser font un retour en fanfare et officient désormais dans un cadre à leur image, où des plats raffinés imaginés par le chef enchantent les papilles (et les yeux) par leurs saveurs complexes, leurs textures enchanteresses et leurs feux d'artifice visuels.

Moody Tongue (South Loop - Deux Étoiles)

Le chef Jared Wentworth décline le concept du menu de dégustation dans le décor de la brasserie Moody Tongue. Sur la carte pensée autour des ingrédients et renouvelée au fil des saisons, chaque plat s'accompagne d'une cuvée tout aussi créative de la maison, dans une osmose parfaite entre mets et malt.

Porto (Bucktown - Une Étoile)

Le style du jeune chef Marcos Campos est ancré dans son héritage espagnol. Chez Porto, il revisite les conserves, les fruits de mer et les spécialités à base de riz de la péninsule ibérique.

Les nouvelles sélections seront consultables sur l'[application iOS du Guide MICHELIN](#). Téléchargez-la pour découvrir tous les restaurants du Guide MICHELIN à travers le monde et réserver dans les hôtels les plus fabuleux et incroyables. Les utilisateurs de l'application peuvent également créer et partager leur propre liste d'hôtels et de restaurants. Grâce à des intégrations avec OpenTable et [Resy](#), deux partenaires de réservation officiels de Michelin, les utilisateurs peuvent réserver dans les restaurants Michelin membres des réseaux OpenTable et Resy.





GUIDE MICHELIN

Sélection du Guide MICHELIN à Chicago :

Bib Gourmands 🍷 (repas soigné à prix modéré)	56
🌟🌟🌟 (cuisine exceptionnelle, mérite le voyage)	1
🌟🌟 (excellente cuisine, mérite le détour)	5
🌟 (cuisine de grande qualité, mérite de s'y arrêter)	18
Types de cuisine mis à l'honneur dans la sélection	30
Types de cuisine des restaurants étoilés	7
Types de cuisine des établissements Bib Gourmand	23

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 j / 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

27, cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt