



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - le 6 mai 2021

New York : sept nouveaux restaurants décrochent Une Étoile MICHELIN



- Dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN consacré à la ville de New York et au comté de Westchester, sept nouveaux restaurants se voient décerner Une Étoile MICHELIN
- La première Étoile Verte MICHELIN de New York revient au *Blue Hill at Stone Barns*

Le Guide MICHELIN conclut sa série [Still Serving](#) en beauté avec l'annonce de 68 étoiles à New York et dans le comté de Westchester, dont sept nouvelles adresses étoilées et une nouvelle Étoile Verte MICHELIN, dévoilées sur le compte [Instagram du Guide MICHELIN](#).

« Avec pas moins de 58 traditions culinaires différentes, la ville de New York et le comté de Westchester continuent de faire preuve de résilience et de montrer l'exemple au monde entier par la diversité et la qualité de leur cuisine gastronomique, et ce, malgré les défis posés par la crise sanitaire mondiale. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont par ailleurs eu le plaisir de décerner la toute première Étoile Verte new yorkaise au chef Dan Barber et à toute l'équipe du Blue Hill at Stone Barns pour leur indéfectible engagement en faveur de la gastronomie durable », 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 :

Tsukimi (*East Village – Une Étoile*)

Guidé par la saisonnalité, le chef Takanori Akiyama propose une réinterprétation très personnelle du traditionnel repas *kaiseki*.

Rezdôra Osteria Emiliana (*Gramercy – promu Une Étoile, auparavant dans la catégorie Assiette*)

Chez *Rezdôra*, on sert une cuisine italienne régionale et authentique. La qualité et l'exécution des plats cuisinés sous la direction du chef Stefano Secchi ne cessent d'impressionner.

Jua (*Gramercy – Une Étoile*)

Fort de son expérience à *Jungsik*, entre Séoul et New York, le chef Hoyoung associe avec talent tradition coréenne et influences occidentales dans sa formule de menu.

Don Angie (*Greenwich Village – Une Étoile*)

Le tandem Angie Rito et Scott Tacinelli, en couple en cuisine comme à la ville, a su composer un menu italo-américain qui joue sur la modernité et sur l'ouverture à l'international. Leur cuisine explore des saveurs audacieuses avec créativité et finesse.

Kochi (*Midtown West – Une Étoile*)

Avec ses brochettes grillées à la perfection, ses produits coréens et ses compositions audacieuses et réjouissantes, le chef Sungchul Shim et sa brigade nous offrent une expérience véritablement à part, dans laquelle personnalité et technique vont de pair.

Vestry (*SoHo – Une Étoile*)

C'est le talentueux chef Shaun Hergatt qui officie en cuisine, pour une carte pleine d'élégance. Sa proposition consiste à associer produits asiatiques et techniques classiques de la gastronomie française.

Francie (*Brooklyn-Williamsburg – Une Étoile*)

Le chef new yorkais Chris Cipollone excelle dans l'art d'équilibrer des textures et des saveurs intrigantes. Une expertise qui se révèle dans ses assiettes de pâtes contemporaines, son pithiviers signature et les sauces accompagnant chaque plat.

Le Guide MICHELIN New York et comté de Westchester 2021 intègre par ailleurs pour la première fois, l'Étoile Verte MICHELIN. Introduite en janvier 2020 à l'occasion de la sortie du Guide MICHELIN France, cette distinction est décernée aux établissements particulièrement investis dans la gastronomie durable et la protection de l'environnement.

Le **Blue Hill at Stone Barns**, dirigé par le chef Dan Barber, est le premier établissement new yorkais à recevoir une Étoile Verte MICHELIN. Le cuisinier et son équipe collaborent étroitement avec 64 producteurs de la région, maraîchers, céréaliers, et pêcheurs de jour de Long Island, pour s'approvisionner en produits frais et locaux et développer des cultures moins énergivores.

GUIDE MICHELIN

Les nouvelles sélections sont 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 l'intégration des partenaires de réservation officiels du Guide MICHELIN New York, [OpenTable](#) et [Resy](#), les utilisateurs peuvent réserver directement depuis l'application.



Sélection du Guide Michelin New York et comté de Westchester :

Bib Gourmands 🍷 (l'on y mange bien à prix modéré)	131
🌟🌟🌟 (cuisine exceptionnelle, mérite le voyage)	5
🌟🌟 (excellente cuisine, mérite le détour)	14
🌟 (cuisine de grande qualité, mérite de s'y arrêter)	49
Types de cuisine mis à l'honneur dans la sélection	58
Types de cuisine des restaurants étoilés	14
Types de cuisine des établissements Bib Gourmand	36



GUIDE MICHELIN

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](https://twitter.com/MichelinPress)

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