



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 28 septembre 2021

Le Guide MICHELIN Californie 2021 célèbre célèbre l'attribution de deux Étoiles MICHELIN à cinq nouveaux établissements et d'une Étoile MICHELIN à vingt-deux nouveaux établissements.



- **Les inspecteurs ont décerné deux Étoiles MICHELIN à cinq nouveaux établissements et une Étoile MICHELIN à vingt-deux nouveaux restaurants dans la nouvelle édition du Guide MICHELIN Californie**
- **Addison, Birdsong, Harbor House et Hayato récompensés par deux Étoiles MICHELIN**

Le guide MICHELIN Californie est heureux d'accueillir dans sa nouvelle édition 27 nouvelles Étoiles MICHELIN, avec l'annonce de l'attribution de deux Étoiles MICHELIN à cinq nouveaux établissements et d'une Étoile MICHELIN à vingt-deux nouveaux établissements. Les chefs des restaurants concernés ont eu la surprise de découvrir leur nouvelle distinction, à l'occasion d'interviews vidéo réalisées sur la chaîne [Instagram du Guide MICHELIN](#).



GUIDE MICHELIN

« La Californie est une destination culinaire internationale et leader du secteur. Elle continue d'impressionner les inspecteurs du Guide MICHELIN par son engagement en faveur de la gastronomie durable et par sa capacité à proposer une cuisine toujours plus créative », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes ravis de célébrer dix-neuf promotions de restaurants qui ont su faire preuve d'un niveau de qualité et de constance réhaussés malgré les défis occasionnés par la crise sanitaire, et d'accueillir également huit nouvelles tables étoilées. »

Voici la liste des nouveaux restaurants étoilés MICHELIN, avec les commentaires des inspecteurs pour chaque restaurant :

Deux Étoiles MICHELIN :

Addison (San Diego - promu depuis le rang une-Étoile MICHELIN)

Le chef William Bradley continue de déployer ses impressionnants talents dans cette salle à manger emblématique, et ses compétences sont plus tangibles que jamais. Le menu de l'Addison conserve la signature du chef tout en évoluant constamment.

Birdsong (San Francisco - promu depuis le rang d'une-Étoile MICHELIN)

L'habileté du chef Christopher Bleidorn réside dans sa capacité à combiner l'attrait rustique des viandes flambées avec une touche délicate et un sens palpable de la fantaisie. Pour s'en convaincre, il suffit de goûter la caille laquée accompagnée de rouleaux Parker House grillés et de cornichons croustillants assemblés à la main façon canard laqué.

Hayato (Los Angeles - promu depuis le rang d'une-Étoile MICHELIN)

Le dîner ici est une expérience intime et engageante avec le chef Brandon Hayato Go. La plupart des plats de ce repas kaiseki commencent par des ingrédients qui sont disposés avec doigté dans l'arrière-cuisine et remis au chef sur des plateaux, puis peaufinés sous vos yeux et présentés avec des explications détaillées.

Harbor House (comté de Mendocino - promu depuis le rang d'une-Étoile MICHELIN)

Le chef Matthew Kammerer est un fervent adepte des ingrédients hyperlocaux et de la cueillette, à tel point que le nom du pêcheur peut être évoqué au détour d'une conversation ou que le propriétaire du verger de pommiers est probablement assis à côté de vous.

Mélisse (Santa Monica - Nouveau restaurant deux-Étoiles MICHELIN)

La salle à manger emblématique du chef Josiah Citrin est de nouveau opérationnelle, et même florissante. Son expertise permet à Josiah Citrin de proposer une expérience gastronomique intemporelle. C'est un changement de rythme agréable pour tous ceux qui cherchent à ralentir, à se régaler et à se faire dorloter par un personnel de service très compétent.

Une Étoile MICHELIN :

Adega (San Francisco – Promotion au rang d'une-Étoile MICHELIN)

Les chefs David Costa et Jessica Carreira subliment chaque bouchée de leur menu appétissant grâce à un mélange parfait de produits locaux inaltérés et d'ingrédients importés de première qualité. Les fruits de mer font l'objet d'une attention particulière dans cette cuisine, et les convives ne doivent pas manquer la version revisitée de l'épine dorsale culinaire du Portugal, à savoir le bacalhau ou morue salée.

Avery (San Francisco – Promotion au rang d'une-Étoile MICHELIN)

L'impressionnant menu rend hommage à l'expérience du chef et copropriétaire Rodney Wages, dans certaines des cuisines les plus prestigieuses de la ville. Au fur et à mesure que le repas se déroule, il apparaît clairement que ce chef fait son chemin. Une liste de champagnes et de sakés sélectionnés avec soin met en valeur cette cuisine particulière.

Barndiva (Sonoma – Promotion au rang d'une-Étoile MICHELIN)

La cuisine, telle qu'elle est conçue par le chef Jordan Rosas, est axée sur les meilleurs produits locaux et la durabilité. Les combinaisons de saveurs aromatiques, telles que les coquilles Saint-Jacques poêlées avec chou-rave, pamplemousse et sauce au beurre de citronnelle et de gingembre, sont d'une habileté tangible. Bien sûr, ce serait regrettable de renoncer aux délices créatifs du chef pâtissier, Neidy Venegas.

Bell's (Santa Barbara – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Après avoir fait leurs armes dans les meilleures cuisines de New York, Daisy et Greg Ryan se sont dirigés vers la côte ouest et se sont installés dans la vallée de Santa Ynez. Il s'agit ici d'une cuisine aussi bonne qu'elle en a l'air et qui met l'accent sur les fournisseurs locaux.

Gucci Osteria da Massimo Bottura (Los Angeles – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le chef Massimo Bottura a confié la direction du restaurant au talentueux Mattio Agazzi et le résultat est impressionnant. Cette cuisine est à la fois fantaisiste et rigoureuse.

Jeune et Jolie (San Diego – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le Chef de cuisine exécutif Eric Bost et son associé John Resnick sont à l'origine de ce restaurant français très séduisant et bien orchestré, qui regorge de style et d'élégance. Cette cuisine affiche une approche mature, avec des ingrédients solides, des combinaisons uniques et de belles présentations.

Knife Pleat (comté d'Orange – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Tout le monde se presse pour la version contemporaine de la gastronomie française du chef Tony Esnault, servie par des serveurs professionnels qui semblent se mouvoir par mouvements mesurés. Le menu met en avant des plats imaginatifs qui mêlent technique et ingéniosité.

Marlena (San Francisco – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

David Fisher et Serena Chow Fisher, son épouse, gèrent à la fois le côté salé et le côté sucré des choses. Leur expérience de la haute gastronomie est évidente dans leur cuisine, qui marie habilement simplicité et sophistication. Les convives apprécieront la précision de la technique et l'utilisation discrète mais imaginative des ingrédients proposés dans le menu à prix fixe.

Morihiro (Los Angeles – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

L'omakase du chef Morihiro Onodera donne lieu à une quantité impressionnante de plats, dont des éléments impeccablement exécutés comme le calmar luciole aux algues wakame et le sashimi de flétan au poivre rose. Des nigiris assaisonnés au minimum avec de gros grains bien définis peuvent dévoiler tout un éventail de saveurs, du hirame blanc et pur au maquereau appétissant et huileux.

Niku Steakhouse (San Francisco – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le chef exécutif Dustin Falcon dirige la cuisine, où des morceaux immaculés de bœuf japonais de première qualité partagent l'affiche avec de copieuses pièces de viande, les charbons binchotan chauffés à blanc créant des arômes appétissants.

O' by Claude Le Tohic (San Francisco – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le menu à prix fixe du chef Claude Le Tohic est composé de plats exceptionnels qui associent des techniques françaises classiques à des ingrédients californiens de première qualité. Des sauces exquis font partie de ce menu tournant qui commence par un généreux trio de caviar accompagné de pains frais et se termine par des mignardises alléchantes.

Pasjoli (Santa Monica – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Le chef Dave Beran a placé la barre très haut dans ce bistrot français captivant, où des classiques comme la soupe à l'oignon et le tartare de bœuf sont élevés à leur plus haut niveau.

Pasta | Bar (Los Angeles – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

La maestria de cette équipe réside dans sa capacité à tirer pleinement parti de la générosité naturelle de la Californie, avec des résultats réjouissants, comme dans les cavatelli avec une sauce au homard brillante et riche en beurre, avec des pois de printemps et des morceaux de viande sucrée ; ou une version exaltée de la caprese avec des tomates jaunes, de la mozzarella, des fleurs de fenouil et de l'avocat.

Phenakite (Los Angeles – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Phenakite, du chef Minh Phan a élu domicile dans un espace de bureaux de travail niché parmi les arbres et dans une structure magnifiquement entretenue. Des saveurs subtiles et élégantes ainsi que des textures singulières se retrouvent dans des créations très personnelles comme la boulette de mochi aux lardons et aux pois mange-tout.

Selby's (San Francisco – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Cette cuisine talentueuse propose une cuisine américaine classique avec un menu qui met en valeur les produits de la ferme biologique de deux hectares du groupe.

Six Test Kitchen (Paso Robles – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Le chef Ricky Orbert propose un menu dégustation à plusieurs plats qui évolue au gré des saisons de la côte centrale et s'en inspire. Les vendredis et samedis, le menu est élargi, avec des plats qui mettent en valeur le style unique et la vision créative du chef.

Soichi (San Diego – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Nommé d'après le chef Soichi Kadoya, qui a perfectionné ses compétences au Sushi Tadokoro d'Old Town, ce restaurant japonais à l'ambiance intimiste s'est rapidement fait un nom à University Heights. Les sushis sont plutôt simples, mais ils sont impressionnants et témoignent d'un grand savoir-faire.

Sushi | Bar Montecito (Santa Barbara – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Niché à côté du Tony Montecito Inn, ce n'est pas un restaurant omakase ordinaire. Le chef sushi, Lennon Silvers-Lee, est originaire de Van Nuys, et non du Japon. Ses nigiris sont non seulement extrêmement raffinés, mais aussi empreints de notes originales, comme la touche de « pudding » de maïs sucré et la chapelure de levain croustillante qui habille les tranches de hamachi.

Sushi I-NABA (Los Angeles – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Le chef Yasuhiro Hirano, en collaboration avec son épouse qui s'occupe de la réception, est responsable de la production de certains des sushis les plus fascinants du moment. Sa magie réside dans l'assemblage de quelques éléments clés, dont le poisson exotique qu'il fait vieillir avant de le préparer avec une multitude d'ingrédients.

Sushi Shin (San Francisco – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le chef Jason Zhan est charmant et attachant. Il est une véritable mine d'informations sur l'approvisionnement en produits, leur vieillissement et leur marinade. Les clients qui ont la chance de se trouver face à lui peuvent se voir présenter des plats comme l'anguille d'eau de mer braisée dans du dashi et nappée de sauce aux prunes, suivie d'un tartare de sardine imprégné de gingembre et d'oignons verts. Viennent ensuite des nigiris d'une qualité exceptionnelle et à l'assaisonnement délicat.

Sushi Tadokoro (San Diego – Promotion depuis le rang de Nouvelle Découverte)

Le chef et propriétaire Tadokoro et le jeune chef Tatsuro Tsuchiya prennent un grand plaisir à offrir aux clients une expérience culinaire délicieuse. Le souci du détail est une marque de fabrique, les sauces sont faites maison et le poisson du jour repose dans une boîte en bois en attendant un traitement très spécial.



GUIDE MICHELIN

The Shota (San Francisco – Nouveau restaurant une-Étoile MICHELIN)

Le menu associe les sushis Edomae au kaiseki classique et est élaboré à chaque étape avec des ingrédients japonais importés et des produits locaux. Comme on peut s'y attendre, les convives vivent une expérience époustouflante du début à la fin, et bénéficient d'un service fluide, discret et agréable.

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Californie est disponible sur l'application iOS et Android du 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).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

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

La sélection du Guide MICHELIN Californie

Restaurants	589
Étoile Verte MICHELIN	7
Initiatives de durabilité	117
Bib Gourmand (Repas savoureux à un prix modéré)	147
Proposant un menu inférieur à 25 \$ 	60
Carte des vins remarquable N	113
*** (Cuisine exceptionnelle, qui mérite de faire spécialement le voyage)	6
** (Excellente cuisine, mérite un détour)	16
* (Un très bon restaurant dans sa catégorie)	69
Types de cuisine dans les restaurants étoilés	15
Types de cuisine reflétés dans la sélection	53
Types de cuisine Bib Gourmand	37