

INFORMATION PRESSE

LE TOUT PREMIER GUIDE MICHELIN CHICAGO PROPOSE UNE SELECTION DE 46 RESTAURANTS BIB GOURMAND

Paris, le 10 novembre 2010 - Le 17 novembre prochain, MICHELIN présentera la toute première sélection du guide MICHELIN Chicago. Dès aujourd'hui, MICHELIN dévoile une première sélection d'établissements cités dans le guide MICHELIN Chicago 2011 : les Bib Gourmand. Le Bib Gourmand distingue les restaurants proposant un repas soigné à prix modéré, dans différentes catégories de confort. **Sélectionnés par les inspecteurs MICHELIN pour leur excellent rapport qualité/prix, ces restaurants servent des repas complets (deux plats et un verre de vin ou un dessert) pour un prix maximum de 40 dollars** hors taxe et pourboire, et constituent une source inestimable d'adresses pour ceux qui cherchent des bonnes tables à petit prix.

46 restaurants de Chicago et des environs ont reçu cette distinction. À Chicago et dans plusieurs villes environnantes, les inspecteurs ont déniché une large variété d'excellents restaurants tous dignes de figurer dans la catégorie Bib Gourmand. D'ailleurs, les inspecteurs recommandent volontiers ces adresses à leur famille et à leurs amis car elles symbolisent parfaitement la diversité et la créativité du paysage culinaire de Chicago.

Une vingtaine de cuisines différentes sont répertoriées dans cette catégorie - depuis la cuisine américaine jusqu'à la cuisine chinoise en passant par les pizzerias et les pub-restaurants pour n'en citer que quelques unes. Distinction créée en 1997 pour les éditions des guides MICHELIN en Europe, le Bib Gourmand est symbolisé par un pictogramme rouge représentant la tête du Bonhomme MICHELIN.

Depuis deux ans, les inspecteurs MICHELIN parcourent Chicago et ses environs pour effectuer, anonymement, des essais de table et des nuitées. Hommes ou femmes, ils sont américains, anonymes et professionnels, salariés de MICHELIN. Ils déjeunent et dînent tous les jours au restaurant. Ils utilisent les mêmes méthodes de travail, quel que soit le pays, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Ils payent l'intégralité de leurs additions, gage de leur objectivité et de leur indépendance vis-à-vis de la profession.

Les Bib Gourmand sont :

Ann Sather	Gilt Bar	Mexique
Belly Shack	Girl & The Goat	M. Henry
Bistro 110	Green Zebra	Mixteco Grill
Bristol (The)	Han 202	Nana
Browntrout	Hopleaf	Nightwood
Ceres' Table	Jaipur	Opart Thai House
Cumin	Kith & Kin	Otom
deca	La Creperie	Paramount Room
De Cero	La Petite Folie	Perennial
DeCOLORES	Los Nopales	Publican (The)
Frances' Deli	Lula Café	Purple Pig (The)
Frontera Grill	mado	Raj Darbar



Riccardo Trattoria
Smak-Tak
Smoque BBQ
Spacca Napoli

Taste of Peru
Thai Village
Twin Anchors
Urban Belly

Veerasway
West Town Tavern

« Chacun peut trouver table à son goût dans le paysage culinaire de Chicago - depuis la deep-dish pizza (pizza à bord haut) jusqu'à la cuisine moléculaire la plus élaborée, déclare Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN. La ville propose un vaste choix de restaurants, pour tous les goûts et tous les budgets. Si les établissements étoilés captent une grande partie de l'attention, la sélection des Bib Gourmand recèle d'excellentes adresses qui seront appréciées de tous. »

Sans attendre le 18 novembre, date de parution du guide, il est déjà possible de découvrir la sélection des Bib Gourmand de Chicago à l'adresse suivante : www.facebook.com/MichelinGuides. Les inspecteurs MICHELIN partagent également certains de leurs secrets sur Twitter, à l'adresse @MichelinGuideCH.

Avec plus d'un million d'exemplaires vendus dans une centaine de pays, le succès du guide MICHELIN repose sur la diversité de sa sélection et, en particulier, sur les adresses offrant un excellent rapport qualité/prix - d'où la popularité et l'importance des Bib Gourmand et du choix de tables à 25 dollars maximum. Néanmoins, le simple fait, pour un restaurant, d'être sélectionné dans le guide MICHELIN constitue, en soi, un gage de qualité, puisque ne sont sélectionnés que les meilleurs établissements dans chaque catégorie de confort et de prix. Le guide MICHELIN constitue une référence internationale en matière de gastronomie.

Le guide MICHELIN Chicago 2011 sera en vente dès le mercredi 18 novembre au prix de 18,99 dollars. Il sera disponible en France début février au prix de 17,90 euros.

Le Groupe Michelin, plus que tout autre au monde, contribue à améliorer la mobilité. C'est à la fin du 19^e siècle que MICHELIN brevète le premier pneumatique automobile. Cette invention, qui marquera l'histoire de la mobilité, permet aux automobilistes de parcourir de longues distances en un seul voyage. Puis, dans sa volonté de faciliter encore davantage les déplacements des voyageurs, le Groupe lance une collection de guides et de cartes détaillées.

Les guides MICHELIN, au nombre de 26, couvrent aujourd'hui 23 pays et trois continents, et répertorient plus de 45 000 adresses dans le monde. Chicago rejoint New York et San Francisco, les trois seules villes des États-Unis auxquelles un guide est consacré.

Service presse Michelin, Tél. : + 33 1 45 66 13 43