

## INFORMATION PRESSE

### LE TOUT PREMIER GUIDE MICHELIN CHICAGO PRÉSENTE UNE DESTINATION GASTRONOMIQUE DE PREMIER ORDRE

*23 restaurants étoilés - 46 restaurants « Bib Gourmand »*

**Paris, le 16 novembre 2010** – À l'issue de deux années d'une enquête rigoureuse menée par une équipe d'inspecteurs américains anonymes, le Groupe présente aujourd'hui la première édition du guide MICHELIN Chicago 2011 qui recense les meilleurs hôtels et restaurants de cette ville. Chicago rejoint ainsi New York et San Francisco, seules villes aux États-Unis à avoir un guide MICHELIN. **Le guide MICHELIN Chicago 2011 sera en vente dès le 18 novembre au prix de 18,99 dollars et en France début février (17,90 euros).**

**La toute première édition du guide MICHELIN Chicago propose une sélection de 342 restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix et de 39 hôtels. Quelque 42 types de cuisines sont représentés.**

Le Groupe Michelin, plus que tout autre au monde, contribue à améliorer la mobilité. C'est à la fin du 19<sup>e</sup> 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. Plus d'un million de guides MICHELIN sont vendus chaque année dans le monde.

**Le simple fait d'être référencé gratuitement dans le guide MICHELIN constitue un gage d'excellence.** Si les restaurants étoilés attirent une grande partie de l'attention, ils ne représentent que 10 % de la sélection. Dans le guide MICHELIN Chicago 2011, les restaurants sont classés par quartiers et répertoriés par style de cuisine et par catégorie.

Le 10 novembre, Michelin a dévoilé la sélection des restaurants Bib Gourmand (« *Our inspectors Favorites for Good Value* ») figurant dans le guide Chicago. Elle recense les restaurants qui offrent un repas complet (deux plats et un verre de vin ou un dessert) pour 40 dollars maximum, hors taxes et pourboire. **46 restaurants de Chicago ont reçu cette distinction.** Ils sont identifiés dans le guide par un pictogramme rouge représentant la tête du Bonhomme Michelin.

En outre, le guide MICHELIN Chicago 2011 propose une sélection de 109 restaurants offrant un repas complet à moins de 25 dollars.

**Deux restaurants de Chicago sont distingués par trois étoiles dans le guide MICHELIN Chicago 2011 (Alinea et L2O).** Les trois étoiles sont le symbole international de l'excellence ; seuls 93 restaurants dans le monde en sont couronnés à ce jour. **Trois restaurants ont reçu deux étoiles (Avenues, Charlie Trotter's et Ria) et 18 restaurants une étoile.**

Un restaurant étoilé fait non seulement partie des meilleurs de sa ville ou de son pays mais également du monde. Les étoiles sont un signe d'excellence et ne récompensent que la qualité de la cuisine.

La signification des étoiles varie suivant leur nombre :







- Une étoile (✱) signale « une très bonne table dans sa catégorie », porteuse d'un haut niveau d'exigence.
- Deux étoiles (✱✱) désignent « une table excellente méritant un détour », offrant une cuisine soignée de qualité remarquable.
- Trois étoiles (✱✱✱) indiquent qu'il s'agit « d'une table exceptionnelle, valant le voyage ». On y mange toujours très bien, souvent merveilleusement.



*« Michelin lève le voile sur ce que les habitants de Chicago savent depuis toujours – la ville propose l'une des gastronomies les plus raffinées au monde, déclare Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN. Grâce à l'abondance et à la richesse des terres agricoles de la région, les chefs de Chicago disposent de toutes les ressources pour concocter une cuisine irréprochable – chefs qui comptent parmi les plus créatifs au monde. »*

Les restaurants étoilés et les Bib Gourmand ne sont que deux catégories parmi les nombreuses figurant dans le guide MICHELIN Chicago 2011.

Par exemple, la catégorie « **Breakfast Specialists** » recense les établissements de Chicago qui servent des petits-déjeuners d'exception. Chicago est la seule ville à offrir cette catégorie d'établissements, qui compte 19 restaurants.

Le guide MICHELIN propose une large sélection de restaurants et d'hôtels dans toutes les catégories de confort et de prix en tenant compte de l'environnement local. Cette classification, propre à Michelin, est identique dans le monde entier. Elle se traduit par :

- **Un classement selon le confort** : de un à cinq couverts (de  à ) pour les restaurants et de un à cinq pavillons (de  à ) pour les hôtels. Ces pictogrammes ne jugent que le confort de l'établissement en prenant en compte son niveau d'équipement, le service, la propreté et l'entretien général. Des couverts ou des pavillons rouges ( à ) désignent des adresses particulièrement agréables.

- **Une distinction pour certains établissements** : de une à trois étoiles ( à ) pour les meilleurs restaurants. Les étoiles sont dans l'assiette et uniquement dans l'assiette, elles ne tiennent compte que de la qualité des produits, de la maîtrise des cuissons et des saveurs, de la « personnalité » de la cuisine, du rapport qualité/prix et de la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte.

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection rigoureux appliqué dans le monde entier, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Les guides MICHELIN, au nombre de 26, couvrent aujourd'hui 23 pays et trois continents et répertorient plus de 45 000 adresses. La sélection est réalisée par des inspecteurs anonymes, professionnels, salariés de Michelin, qui payent l'intégralité de leurs additions. Pour en savoir plus sur les inspecteurs et l'histoire du guide MICHELIN : [www.famouslyanonymous.com](http://www.famouslyanonymous.com).

*La sixième édition du guide MICHELIN New York City est en vente depuis le 6 octobre. La cinquième édition du guide MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country est en vente depuis le 26 octobre.*

**Service de presse Michelin, tél. : + 33 1 45 66 13 43**

# Le guide MICHELIN Chicago 2011 : les tables étoilées



## La table vaut le voyage

Alinea	
L20	



## La table mérite un détour

Avenues	
Charlie Trotter's	
Ria	



## Une très bonne table dans sa catégorie

Blackbird	
Boka	
Bonsoirée	
Crofton on Wells	
Everest	
Graham Elliot	
Longman & Eagle	
NAHA	
NoMI	
Schwa	
Seasons	
Sepia	
Sixteen	
Spiaggia	
Takashi	
Topolobampo	
Tru	
Vie	

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