

LE GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY 2011 REND HOMMAGE À TOUTES LES BONNES TABLES NEW YORKAISES

*Des petits restaurants de quartier aux établissements gastronomiques
de renommée mondiale*

NEW YORK, le 6 octobre 2010 – Depuis plus de 100 ans, les guides MICHELIN proposent une sélection des meilleures adresses d'hôtels et de restaurants. Le guide MICHELIN New York City 2011, à paraître aujourd'hui, se fait l'écho de la vaste offre culinaire et hôtelière de New York en proposant une vaste et riche sélection d'établissements dans toutes les catégories de confort et de prix.

Le guide MICHELIN New York 2011 propose une sélection de 95 restaurants Bib Gourmand – soit plus que toute autre ville au monde. Les Bib Gourmand, qui sont sélectionnés par les inspecteurs MICHELIN pour leur excellent rapport qualité-prix, servent des repas soignés à prix modérés. **Vingt-et-un nouveaux établissements reçoivent cette distinction dans le guide 2011. La nouvelle édition propose également un vaste choix de restaurants proposant une cuisine de qualité pour 25 dollars maximum, dont 17 nouveaux sur un total de 127.**

Cinquante-sept restaurants reçoivent une ou plusieurs étoiles dans cette nouvelle édition. 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.

Dans le monde, seuls 86 restaurants dans le monde sont couronnés, à ce jour de trois étoiles, dont 5 à New York. Par ailleurs, le guide MICHELIN New York City 2011 a sélectionné 10 restaurants deux étoiles et 42 restaurants une étoile. Au total, cette année, dix nouveaux établissements se sont vus décerner des étoiles (une ou deux). Cependant, si les restaurants étoilés ont fait la renommée du guide MICHELIN à travers le monde, ils ne représentent que 10 % du total de la sélection.

Le simple fait d'être référencé dans le guide est, en soi, synonyme de qualité. Ainsi, **715 adresses ont été sélectionnées cette année par les inspecteurs MICHELIN, proposant 55 types de cuisine différents. L'édition 2011 compte également 29 établissements dans la catégorie « Small Plates ».** Cette catégorie, qui n'existe qu'aux Etats-Unis, propose une sélection d'adresses choisies pour l'originalité de leur menu, de leur ambiance et de leur service.

Le Groupe MICHELIN, plus que tout autre au monde, contribue à améliorer la mobilité. C'est à la fin du 19^{ème} 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. Plus d'un million d'exemplaires du guide MICHELIN sont vendus chaque année.

Aux Etats-Unis, MICHELIN publie cette année trois guides, pour les villes de New York, de San Francisco et de Chicago. Le lancement de la cinquième édition du guide MICHELIN San Francisco est prévu le 26 octobre. Par ailleurs, MICHELIN publiera pour la première fois cette année le guide des restaurants et hôtels de Chicago. **La sélection du guide MICHELIN Chicago 2011 sera annoncée le 17 novembre 2010.**

Le guide MICHELIN New York 2011 offre une vaste sélection, dans le souci de refléter les goûts et intérêts de ses lecteurs :

- Des adresses de restaurants de quartier destinées aux gourmets - où déguster des spécialités locales, les lieux mêlant restauration et vue panoramique, et les manifestations mettant la gastronomie et le vin à l'honneur – répondent à l'enthousiasme croissant des amateurs, toujours plus nombreux, de bonne cuisine.
- Le pictogramme « cocktail » continue de faire écho à la culture du cocktail et à sa créativité sans cesse grandissante à New York, en distinguant les établissements proposant des cartes particulièrement intéressantes dans ce domaine.
- La sélection de Bib Gourmand 🍷, qui propose des menus à un excellent rapport qualité/prix, a été plébiscitée par les lecteurs du guide. Vingt-et-une nouvelles adresses, sur un total de 95 établissements, figurent cette année dans cette catégorie de restaurants qui offrent un repas complet (deux plats et un verre de vin ou un dessert) pour 40 dollars maximum, hors taxes et pourboire. L'intégralité de la sélection des Bib Gourmands est disponible sur le site www.facebook.com/MichelinGuides.
- La sixième édition du guide MICHELIN New York City présente également 127 restaurants proposant des repas à moins de 25 dollars 💵.
- Le guide 2011 continue, par ailleurs, d'étendre sa sélection à Brooklyn et dans le Queens afin de refléter l'étendue de l'offre de restauration de ces quartiers.

« Les inspecteurs MICHELIN sillonnent la ville afin de dénicher les meilleures adresses, quels que soient le prix, le décor et le style de cuisine, explique Jean-Luc Naret, Directeur des guides MICHELIN. Ce guide s'adresse à tous, New York regorgeant de bonnes adresses de quartier proposant à ses habitants et aux visiteurs d'excellents menus à toute heure du jour et de la nuit. »

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. La sélection, quel que soit le pays, est réalisée par des inspecteurs anonymes,

professionnels, salariés de Michelin, qui utilisent les mêmes méthodes de travail et qui payent l'intégralité de leur addition. Pour en savoir plus sur les inspecteurs et l'histoire du guide MICHELIN : www.famouslyanonymous.com.

Présent en Amérique du Nord depuis fin 2005, le guide MICHELIN New York City 2011 sera en vente dès le jeudi 7 octobre au prix de 18,99 dollars.

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. L'équipe d'inspecteurs, rigoureusement formés, visite chaque établissement anonymement, en appliquant les critères internationaux de qualité définis par Michelin et ce, dans plusieurs catégories de confort et de prix. En Amérique du Nord, les guides MICHELIN comptent le guide MICHELIN New York City et le guide MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country. Un nouveau guide MICHELIN Chicago 2011 sera publié à la mi-novembre. Après l'introduction, en décembre 2008, du guide MICHELIN Hong Kong et Macao, un nouveau guide couvrant Kyoto et Osaka a été récemment lancé au Japon.

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

Le guide MICHELIN New York City 2011 : Les tables étoilées








La table vaut le voyage.






Daniel 
Jean Georges 
Le Bernardin 

Masa 
Per Se 



La table mérite un détour

Alto 
Chef Table at Brooklyn Fare 
Corton 
Gilt 
Gordon Ramsay at The London 

Kajitsu 
Marea 
Momofuku Ko 
Picholine 
Soto 



Une très bonne table

Adour 
Aldea 
Annisa 
Anthos (Permanently Closed) 
Aureole 
A Voce Columbus 
A Voce Madison 
Blue Hill 
Bouley 
Breslin (The) 
Café Boulud 
Casa Mono 
Convivio 
Danny Brown Wine Bar & Kitchen 
Del Posto 
Dovetail 
Dressler 
Eleven Madison Park 
Gotham Bar and Grill 
Gramercy Tavern 
Jewel Bako 

Kyo Ya 
L'Atelier de Joël Robuchon 
Laut 
Marc Forgione 
Minetta Tavern 
Modern (The) 
Oceana 
Peter Luger 
Public 
River Café 
Rouge Tomato 
Saul 
Seäsonal 
Shalezeh 
SHO Shaun Hergatt 
Spotted Pig 
Sushi Azabu 
Sushi of Gari 
Veritas (Currently Closed) 
Wallsé 
wd~50 