

INFORMATION PRESSE

LA CINQUIÈME ÉDITION DU GUIDE MICHELIN SAN FRANCISCO SALUE LA RICHESSE CULINAIRE DE LA BAIE

*Des bonnes tables de quartier aux établissements trois étoiles,
des adresses pour tous les goûts et tous les budgets*

Paris, le 26 octobre 2010 – La cinquième édition du guide *MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country* met en lumière l'une des régions les plus riches au monde en matière de gastronomie. Il sera en vente dès le mercredi 27 octobre au prix de 18,99 dollars aux Etats-Unis et dès le 1^{er} février 2011 en France (17,90 euros).

Le guide couvre, cette année, **519 restaurants**. La catégorie des « **Bib Gourmands** », sélectionnés par les inspecteurs Michelin pour leur excellent rapport qualité-prix, recense **74 adresses**, dont **29 nouvelles dans l'édition de cette année**. Ces établissements offrent un menu complet (deux plats et un verre de vin ou un dessert) pour 40 dollars maximum.

L'édition 2011 du guide MICHELIN San Francisco compte 2 restaurants trois étoiles, dont un nouveau. Cette distinction, la plus haute décernée par Michelin, n'a été accordée à ce jour qu'à 118 établissements à travers le monde. Trois restaurants obtiennent deux étoiles, et 39 se voient accorder une étoile, dont 11 nouveaux.

« La ville de San Francisco est connue pour l'éclectisme de sa population, de sa politique, de ses paysages, et bien sûr de sa cuisine, explique Jean-Luc Naret, Directeur des guides MICHELIN. La baie est également une zone agricole particulièrement fertile. Cette région offre l'embarras du choix : nous l'avons arpentée pendant une année entière pour mettre à jour notre guide, et nos efforts ont été grandement récompensés. Nous avons tout simplement affaire à l'une des meilleures destinations gastronomiques au monde. »

Le guide MICHELIN San Francisco 2011 propose différentes catégories pour répondre aux exigences de ses lecteurs. On peut citer, entre autres :

- Les « **Small Plates** ». Ces établissements sont choisis pour l'originalité de leur carte, de leur ambiance et de leur service. Seize adresses ont été sélectionnées dans cette édition.
- Des mentions spéciales sont également accordées pour les boissons, avec un pictogramme pour saluer les restaurants proposant des **cartes des vins excellentes** (au nombre de 81), et un autre pour honorer ceux offrant des **cartes de saké remarquables** (15 adresses).
- La 5^e édition du guide MICHELIN San Francisco présente également une sélection de 113 restaurants – soit 24 de plus qu'en 2010 – **proposant des repas à moins de 25 dollars**.

Le guide est divisé en six chapitres : la ville de San Francisco, la région de l'East Bay, celle de South Bay, Marin, la Péninsule et la région des vignobles. Les cuisines asiatique et sud-américaine sont bien représentées, notamment dans le sud de la baie. La cuisine mexicaine reste une spécialité du quartier de Mission. L'édition 2011 propose 38 restaurants (dont 12 nouveaux) dans la région de la Péninsule et 45 dans le sud de la baie (dont 17 nouveaux). Onze nouvelles adresses ont été ajoutées cette année pour le quartier de Mission, dont 4 proposant de la cuisine mexicaine. **Quarante-trois styles de cuisine différents sont ainsi sélectionnés dans le guide MICHELIN San Francisco 2011**, ce qui témoigne de l'extraordinaire diversité culinaire de la région.

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. Chaque année, plus d'un million de guides MICHELIN sont vendus dans le monde.

Aux États-Unis, MICHELIN publie chaque année trois guides, pour les villes de San Francisco, de New York et de Chicago. La sixième édition du guide *MICHELIN New York City* est en vente depuis le mercredi 6 octobre. **Par ailleurs, Michelin publiera pour la première fois cette année le guide des restaurants et hôtels de Chicago. Cette sélection sera annoncée le 17 novembre 2010.**

Le guide *MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country 2011* présente chaque quartier, mettant en avant ses particularités culinaires et des informations destinées aux gourmets : où déguster des spécialités locales, les lieux mêlant restauration et vue panoramique ou encore les manifestations mettant la gastronomie et le vin à l'honneur.

Le guide MICHELIN San Francisco propose par ailleurs une liste d'établissements hôteliers de premier ordre, du palace à l'hôtel de charme. Comme en matière gastronomique, la région offre un large éventail de choix dans toutes les catégories de prix. **L'édition 2011 recense 71 hôtels.**

Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et 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. Les inspecteurs du guide MICHELIN San Francisco partagent également certains de leurs secrets via Twitter, à l'adresse @MichelinGuideSF.

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

Le guide MICHELIN San Francisco 2011:

Les tables étoilées



La table vaut le voyage.

French Laundry (The) 
Restaurant at Meadowood (The)  **N**



La table mérite un détour

Coi 
Cyrus 
Manresa 




Une très bonne table

Acquerello		Luce	
Alexander's Steakhouse	 N	Madera	 N
Ame		Madrona Manor	
Applewood	 N	Masa's	
Auberge du Soleil	 N	Mirepoix	 N
Aziza		Murray Circle	
Baumé	 N	One Market	
Bouchon		Plumed Horse	
Boulevard		Quince	
Campton Place	 N	Redd	
Chez TJ		Saison	 N
Commis		Santé	
Dining Room at the		Solbar	
Ritz-Carlton (The)		Spruce	 N
Dio Deka	 N	Terra	
étoile		Ubuntu	
Farmhouse Inn & Restaurant	 N	Village Pub (The)	
Fleur de Lys		Wakuriya	 N
Frances	 N		
Gary Danko			
La Folie			
La Toque			

Le guide MICHELIN San Francisco 2011 :

La sélection des Bib Gourmand

 Etablissement proposant une cuisine de qualité au prix maximum de 40\$ (2 plats + un verre de vin ou un dessert hors taxes et pourboire.).

A 16	XX	
BarBersQ	XX	
Bay Wolf	XX	
Bellanico	XX	
Betelnut	X	
Bistro Aix	XX	N
Bistro Jeanty	XX	N
Bistro 29	XX	N
Bottega	XX	N
Brown Sugar Kitchen	X	
Burma Superstar	X	
Café des Amis	XX	N
Cafe Gibraltar	XX	
Camino	XX	
C Casa	X	N
Chapeau!	XX	N
Chevalier	XX	
Chu	X	N
Coa	X	N
Colibrí	XX	
Cook St. Helena	XX	
Corso	X	
Crouching Tiger	XX	
Cucina Paradiso	XX	
Delarosa	X	N
Delfina	X	
Domo	X	N
Dosa	XX	
eVe	XX	N
FIVE	XX	
flour + water	X	
Gather	XX	N
Hachi Ju Hachi	X	N
Henry's Hunan	X	
Hibiscus	XX	N
Hong Kong Flower Lounge	X	
Incanto	XX	
Insalata's	XX	
Kabab & Curry's	X	N
Kitchen (The)	XX	
K & L Bistro	X	
Kokkari Estiatorio	XX	

La Costanera	XX N
Laurus	XX N
Le Charm	XX
Mamacita	X
Marinitas	XX
Market	XX
Monti's Rotisserie	XX
Nopa	XX
Oenotri	XX N
Perbacco	XX
Picán	XXX
Risibisi	XX
Rivoli	XX N
Sakae	X
Santi	XX N
Sauce	XX
Slanted Door (The)	XX
Slow Club	X
Sociale	XX
Sons & Daughters	XX N
SPQR	XX N
Starbelly	XX N
Sumika	X N
Sushi Ran	XX N
Tavern at Lark Creek	XX
Thai House	XX N
the girl & the fig	XX
Troya	X N
Vanessa's Bistro	XX
Willi's Wine Bar	XX
Wood Tavern	XX N
Yank Sing	X

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