

Paris, le 5 octobre 2009,

POUR SA CINQUIÈME ÉDITION, LE GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY S'ÉTOFFE ET S'ENRICHIT

Depuis plus d'un siècle, les guides MICHELIN proposent aux voyageurs une sélection des meilleures adresses à travers le monde. La 5^{ème} édition du guide MICHELIN New York City s'est étoffée et enrichie afin de permettre à ses lecteurs, qu'ils soient habitants de New York ou voyageurs, de choisir en toute confiance un restaurant exceptionnel, adapté à leurs envies.

À son apparition, le guide MICHELIN avait pour vocation de faciliter les déplacements en proposant aux voyageurs d'agréables moments tout au long de leur trajet. Plus d'un siècle plus tard, le guide MICHELIN poursuit sur la voie de la mobilité tout en évoluant en permanence afin de rester au plus près des besoins de ses 1,2 million de lecteurs dans le monde. Ainsi, le guide MICHELIN New York City 2010 propose :

- La sélection de Bib Gourmands (« *Our inspector's favorite for good value* ») a été plébiscitée par les lecteurs du guide MICHELIN pour son choix d'adresses toujours abordables malgré la crise. Dans l'édition du guide MICHELIN New York City 2010, la liste de ces restaurants proposant un repas complet (deux plats et un verre de vin ou un dessert) pour 40 dollars maximum, s'enrichit de 31 nouveaux établissements, soit un total de 85 tables proposant des repas soignés à un excellent rapport qualité/prix. L'intégralité de la sélection des Bib Gourmands est disponible sur le site www.famouslyanonymous.com
- La 5^{ème} édition du guide MICHELIN New York City propose également une sélection de 109 restaurants offrant un menu complet à \$25 maximum, reflétant ainsi le climat économique actuel et les nouvelles habitudes culinaires des clients.
- Les étoiles... cette célèbre catégorie a été revue pour inclure davantage de texte et d'illustrations. Ainsi le guide MICHELIN New York City 2010 propose à ses lecteurs une description approfondie de ces établissements.

De nouveaux pictogrammes sont apparus dans cette 5^{ème} édition :

- Cheers ! Kanpai ! ou Santé ! peu importe la formule, un toast est toujours plus agréable accompagné d'un bon cocktail, de saké ou d'un verre de vin. Aux côtés du symbole de la carte des vins offrant un choix particulièrement attractif, deux nouveaux symboles signalent à présent les établissements proposant des cocktails 🍸 ou une carte de sakés remarquables 🍷.

- Une nouvelle classification pour les restaurants – Small Plates 🍽️. Cette nouvelle catégorie, qui n'existe dans aucun autre guide MICHELIN, propose une sélection d'établissements choisis pour l'originalité de leur carte, de leur ambiance et de leur service. L'apparition de cette catégorie reflète l'engouement grandissant pour les établissements de ce type qui offrent une qualité croissante.
- Le symbole Voiturier 🚗 a été ajouté à l'attention des lecteurs se déplaçant en voiture et à la recherche de ce service pratique.
- La présentation de chaque quartier, qui met toujours en avant les particularités du secteur, inclut à présent des informations destinées aux gourmets : où déguster des spécialités locales, les lieux mêlant restauration et vue panoramique, et les manifestations annuelles mettant la gastronomie et le vin à l'honneur.
- Autre nouveauté dans ce guide : une sélection beaucoup plus complète à Brooklyn et dans le Queens, signe d'un fort dynamisme de ces quartiers.

« La réputation du guide MICHELIN n'est plus à faire, et les étoiles font beaucoup parler d'elles dans le milieu de la gastronomie, indique Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN. Toutefois, le guide va bien au-delà. Il est le fruit d'une année de travail de la part de l'équipe d'inspecteurs, qui veillent à ce que le guide MICHELIN réponde réellement aux attentes des lecteurs, en leur proposant une excellente sélection de restaurants recommandés par des experts reconnus. »

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 payent l'intégralité de leurs additions.

Si la renommée du guide MICHELIN, de par le monde, repose sur ses fameuses étoiles, celles-ci ne représentent que 10 % de la sélection. Avec plus de 1,2 million d'exemplaires vendus dans une centaine de pays, le succès du guide MICHELIN repose sur la diversité de sa sélection et, en particulier, les adresses offrant un excellent rapport qualité/prix, dont les meilleures sont « *Our inspectors' favorites for good value* », les Bib Gourmands. Néanmoins, le simple fait, pour un restaurant, d'être référencé 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.

Présent en Amérique du Nord depuis fin 2005, le guide MICHELIN New York City 2010 sera en vente dès le mardi 6 octobre (17,99 dollars), et le guide MICHELIN San Francisco 2010 le mardi 20 octobre (17,99 dollars). En Europe, ces deux guides seront disponibles à partir du 14 décembre.

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 à titre anonyme, en appliquant les critères internationaux de qualité définis par Michelin dans plusieurs catégories. En Amérique du Nord, les guides MICHELIN comptent le guide MICHELIN New York City et le guide MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country. Après l'introduction, en décembre 2008, du guide MICHELIN Hong Kong et Macao, un nouveau guide couvrant Kyoto et Osaka sera lancé dès la mi-octobre au Japon.

Service de presse : + 33 1 45 66 22 22

Sélection des restaurants étoilés du guide MICHELIN New York City 2010

N : les nouveaux restaurants étoilés du guide MICHELIN New York City 2010

Trois étoiles indiquent qu'il s'agit « d'une des meilleures tables, valant le voyage ».***

On y mange toujours très bien, souvent merveilleusement. La cuisine y est exécutée avec art, avec des produits haut de gamme.

Daniel **N**
Jean Georges
Le Bernardin
Masa
Per Se

Deux étoiles désignent « une table excellente, méritant un détour ».**

Table offrant une cuisine soignée de qualité remarquable.

Alto **N**
Corton **N**
Gilt
Gordon Ramsay at The London
Momofuku Ko
Picholine

Une étoile signale « une très bonne cuisine dans sa catégorie ».*

Une très bonne cuisine dans sa catégorie

Adour
Annisa
Anthos
Aureole
A Voce **N**
Blue Hill
Bouley **N**
Café Boulud
Casa Mono **N**
Convivio **N**
Del Posto
Dressler
eighty one

Marea **N**
Minetta Tavern **N**
Modern (The)
Oceana
Perry Street
Peter Luger
Public
Rhong-Tiam **N**
River Café **N**
Rouge Tomate **N**
Saul
Seasonal **N**
Shalazar **N**

Eleven Madison Park **N**
Etats-Unis
Gotham Bar and Grill
Gramercy Tavern
Insieme
Jewel Bako
Kajitsu **N**
Kyo Ya
L'Atelier de Joël Robuchon
Marc Forgione **N**

SHO Shaun Hergatt **N**
Soto **N**
Spotted Pig
Sushi Azabu **N**
Sushi of Gari
Veritas
Wallse
wd~50

Sélection des restaurants Bib Gourmand du Guide MICHELIN New York City 2010

Sélection disponible sur www.FamouslyAnonymous.com



Restaurants	Quartier
Amy Ruth's	Harlem, Morningside & Washington Heights
Ápizz	Lower East Side
Aroma Kitchen & Wine Bar	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Baci & Abbracci	Brooklyn
Belleville	Brooklyn
Beyoglu	Upper East Side
Bianca	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Bistro 33	Queens
Blue Ribbon Bakery	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Blue Smoke	Gramercy, Flatiron & Union Square
Boqueria	Gramercy, Flatiron & Union Square
Brooklyn Star	Brooklyn
Buttermilk Channel	Brooklyn
Char No. 4	Brooklyn
Cho Dang Gol	Midtown West
Congee Village	Lower East Side
Crispo	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Daisy May's BBQ	Midtown West
Danny Brown Wine Bar & Kitchen	Queens
DBGB Kitchen & Bar	East Village
Dim Sum Go Go	Chinatown & Little Italy
Dinosaur Bar-B-Que	Harlem, Morningside & Washington Heights
Dirt Candy	East Village
Ed's Lobster Bar	SoHo & Nolita
Egg	Brooklyn
Emporio	SoHo & Nolita
El Parador	Midtown East & Murray Hill
Fatty Crab	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Frankies 457 Spuntino	Brooklyn
Franny's	Brooklyn
Garden Court Café	Upper East Side
Gennaro	Upper West Side
Golden Unicorn	Chinatown & Little Italy
Good Fork, The	Brooklyn
Great N.Y. Noodletown	Chinatown & Little Italy
Hunan House	Queens
'inoteca e Liquori Bar	Gramercy, Flatiron & Union Square
J.G. Melon	Upper East Side
Jackson Diner	Queens
Jaiya	Gramercy, Flatiron & Union Square
Jean Claude	SoHo & Nolita
Kampuchea	Lower East Side
Katz's	Lower East Side
Kif	Brooklyn
L'Ecole	SoHo & Nolita
Les Halles	Gramercy, Flatiron & Union Square
Lil' Frankie's Pizza	East Village
Lupa	Greenwich, West Village & Meatpacking District
Marlow & Sons	Brooklyn
Mesa Coyoacan	Brooklyn
Momofuku Noodle Bar	East Village

Momofuku Ssäm Bar
 Motorino
 Nyonya
 Park Avenue Bistro
 Persimmon Kimchi House
 Phoenix Garden
 Prime Meats
 Prune
 Quinto Quarto
 Red Egg
 Rye
 S'Agapo
 Saravanaas
 Seo
 Sette Enoteca & Cucina
 Sevilla
 Sip Sak
 Snack
 Soba-Ya
 Supper
 Surya
 Szechuan Gourmet
 Taco Taco
 Thomas Beisl
 Turkish Kitchen
 202
 Uva
 Uvarara
 Vida
 World Tong
 Yakitori Torays
 Zabb Queens
 Zarella
 Zoma

East Village
 Brooklyn
 Chinatown & Little Italy
 Gramercy, Flatiron & Union Square
 East Village
 Midtown East & Murray Hill
 Brooklyn
 East Village
 Greenwich, West Village & Meatpacking District
 Chinatown & Little Italy
 Brooklyn
 Queens
 Gramercy, Flatiron & Union Square
 Midtown East & Murray Hill
 Brooklyn
 Greenwich, West Village & Meatpacking District
 Midtown East & Murray Hill
 SoHo & Nolita
 East Village
 East Village
 Greenwich, West Village & Meatpacking District
 Midtown West
 Upper East Side
 Brooklyn
 Gramercy, Flatiron & Union Square
 Chelsea
 Upper East Side
 Queens
 Staten Island
 Brooklyn
 Midtown East & Murray Hill
 Queens
 Midtown East & Murray Hill
 Harlem, Morningside & Washington Heights

Service de presse, tél. : + 33 1 45 66 22 22