

INFORMATION PRESSE

Paris, le 1^{er} novembre 2005

MICHELIN PUBLIE SA SÉLECTION DES MEILLEURS HÔTELS ET RESTAURANTS DE NEW YORK

La première édition du Guide Michelin New York City recense **39** établissements étoilés

Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection d'hôtels et de restaurants qui figurent dans son premier guide en Amérique du Nord, le **Guide New York City 2006**, à paraître vendredi 4 novembre. Depuis huit mois, le mystère planait sur la liste des hôtels et restaurants new-yorkais appelés à figurer dans la sélection du Guide plus que centenaire en Europe. Michelin publie chaque année 13 Guides hôtels et restaurants couvrant 21 pays, 15 Guides « Must See » (destinés aux courts séjours et recensant les principaux sites à découvrir en Amérique du Nord), et 60 Guides Verts (conçus pour les séjours touristiques plus longs et présentant l'histoire, la culture, l'art et l'architecture d'un pays ou d'une région), auxquels s'ajoute un Guide des régions viticoles françaises : « La France des vignobles ».

« Les voyageurs du monde entier considèrent depuis longtemps New York comme l'une des destinations touristiques et gastronomiques les plus passionnantes, a déclaré Jim Micali, président de Michelin Amérique du Nord. Ce nouveau Guide Michelin permettra aux touristes, tout autant qu'aux new-yorkais, de profiter pleinement de tous les atouts de cette ville merveilleuse. »

Pourquoi avoir consacré le premier Guide Michelin Amérique du Nord à New York ? Selon Jean-Luc Naret, directeur du Guide Michelin : *« New York s'impose, aujourd'hui, comme l'une des principales destinations gastronomiques et touristiques du monde, au même titre que Londres, Paris ou toutes les grandes capitales européennes. Grâce à sa diversité culturelle, New York est devenue l'une des villes les plus fascinantes au monde et les restaurateurs new-yorkais ont su y faire preuve d'une grande détermination et d'un grand savoir-faire pour améliorer sans cesse la qualité de la gastronomie et du service, pour nourrir la créativité et l'originalité sur un marché en constante évolution, aussi unique que riche ».*

« Avec ce premier Guide Michelin outre-Atlantique, nous avons aussi souhaité saluer les efforts de ces hommes et de ces femmes qui font de New York un rendez-vous incontournable en matière culinaire et hôtelière », a-t-il ajouté.



Per Se, Le Bernardin, Alain Ducasse et Jean-Georges se sont vu attribuer trois étoiles qui signalent une « cuisine remarquable, une table qui vaut le voyage ». Le **Guide New York City 2006** compte par ailleurs **4** restaurants deux-étoiles, **31** restaurants une-étoile et **468** bonnes adresses recommandées par Michelin pour la qualité de leur cuisine. Les cinq « boroughs » de New York sont représentés dans le guide : Brooklyn (**25** établissements dont **2** étoilés), le Queens, (**13** établissements), Staten Island (**4** établissements), le Bronx (**2** établissements) et Manhattan (**463** établissements dont **37** étoilés).

Le **Guide Michelin New York City 2006** offre une sélection de 500 restaurants et 50 hôtels dans toutes les catégories de confort et de cuisine, pour tous les budgets. Les étoiles distinguent les établissements méritant d'être particulièrement portés à l'attention du lecteur pour la très grande qualité de leur cuisine. Toutefois, faire partie de la sélection du Guide Michelin (500 restaurants sur les 23 000 que compte la ville) est déjà une distinction en soi. Cette sélection résulte de l'application rigoureuse d'une même méthode par tous les inspecteurs qui sont des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, tous salariés de Michelin. Quant aux étoiles, elles sont dans l'assiette et uniquement dans l'assiette. Leur attribution par les inspecteurs du Guide repose, elle, sur la prise en compte de cinq critères : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la « personnalité » de la cuisine, le rapport qualité/prix et la régularité.

Le **Guide New York City 2006** comporte les catégories suivantes :

- American
- Asian
- Austrian
- Belgian
- Brazilian
- Chinese
- Contemporary
- Contemporary Asian
- Contemporary French
- Contemporary Japanese
- Contemporary Mexican
- Contemporary Thai
- Cuban
- Deli
- Egyptian
- European
- French
- Fusion
- Gastro Pub
- Greek
- Hawaiian
- Indian
- Italian
- Japanese
- Korean
- Latin American
- Malaysian
- Mediterranean
- Mexican
- Middle Eastern
- Moroccan
- Persian
- Russian
- Scandanavian
- Seafood
- Southern
- Southwestern
- Spanish
- Steakhouse
- Thai
- Turkish
- Vegetarian
- Venezuelan
- Vietnamese

Les étoiles indiquent les meilleures tables de la ville :

- La présence d'un établissement dans la sélection du Guide Michelin désigne « un restaurant de qualité qui se distingue des autres », dans la même catégorie de confort et de prix ;
- Une étoile (☼) signale « une très bonne cuisine dans sa catégorie » ;
- Deux étoiles (☼☼) désignent « une cuisine excellente, une table méritant un détour » ;
- Trois étoiles (☼☼☼) indiquent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, d'une table valant le voyage ». On y mange toujours très bien, parfois merveilleusement.

Le **Guide Michelin New York City 2006** se présente dans un format convivial adapté aux habitudes de lecture d'un public nord-américain. Tous les restaurants étoilés (qu'ils aient reçu, ☼, ☼☼ ou ☼☼☼) sont présentés sur une double page agrémentée de deux photos de l'établissement, d'une description complète du restaurant et de la présentation d'une des recettes du chef. Les hôtels distingués par un pavillon (de 🏠 à 🏠🏠🏠), bénéficient, sur une pleine page, d'une description complète et d'une photo. Cette nouvelle maquette intérieure sera progressivement étendue par étapes à l'ensemble des collections du Guide Michelin.

Les restaurants et hôtels inclus dans la sélection du **Guide Michelin New York City 2006** seront classés par quartier et, au début du guide, par type de cuisine. Les cinq « borough » de New York seront représentés, Manhattan étant lui-même divisé en quartiers. Pour chaque établissement sélectionné seront mentionnées les informations suivantes : adresse, type de cuisine et nombre d'étoiles (pour les restaurants), catégorie de confort, station(s) de métro la (les) plus proche(s), téléphone, fax, e-mail, site web, catégorie de prix et horaires d'ouverture.

Le **Guide Michelin New York City 2006** propose une large sélection de 500 restaurants et 50 hôtels dans tous les segments de confort et de prix en tenant compte de la spécificité du paysage culinaire et hôtelier new-yorkais et des normes internationales. Cette classification est unique et homogène dans tous les 21 pays couverts par le Guide Michelin et prend en compte les critères suivants : le niveau d'équipement de l'établissement, le type de services proposés, l'entretien général de l'hôtel ou du restaurant, le confort, la cuisine, l'ambiance, le prix ou encore le rapport qualité/prix. 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.
- **Une distinction pour certains établissements** : des étoiles pour les meilleures tables (de ☼ à ☼☼☼☼), et des couverts ou des pavillons (de 🏠 à 🏠🏠🏠) rouges pour les adresses particulièrement agréables. 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 processus de décision d'attribution des étoiles est collégial et implique le consensus de tous les inspecteurs ayant effectué des essais de table dans un établissement. Une description de chaque établissement ainsi qu'une sélection d'autres pictogrammes permettent aussi au lecteur du **Guide Michelin New York City 2006** d'avoir une vision plus complète de l'ambiance de l'établissement, de son style de cuisine et de ses spécialités et de sa carte des vins, le tout étant conçu pour les lecteurs new-yorkais et pour les visiteurs de la ville.

Michelin est le leader mondial de l'industrie pneumatique. Le Groupe fabrique et commercialise des produits et des services contribuant à la mobilité des biens et des personnes. Michelin produit des pneus pour tous types de véhicules, des avions aux automobiles, en passant par les 2 roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds et la navette spatiale. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com), et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand (France), est présent dans 170 pays, emploie 127 000 personnes dans le monde et dispose de 74 sites de production implantés dans 19 pays différents. (www.michelin.com)

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

LE GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY 2006 EN CHIFFRES

ÉTABLISSEMENTS ÉTOILÉS			
Nombre d'établissements	Une étoile (🌟)	Deux étoiles (🌟🌟)	Trois étoiles (🌟🌟🌟)
507	31	4	4

RESTAURANTS : 507 ETABLISSEMENTS	
58	Table simple, menu complet à moins de 25 \$

HÔTELS : 50 ETABLISSEMENTS	
7	Grand luxe et tradition
11	Grand confort
15	Très confortable
14	De bon confort
3	Assez confortable
12	Établissement particulièrement agréable

LA SELECTION DES RESTAURANTS
U GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY 2006

UNE ÉTOILE (★)			
Établissement	Catégorie	Borough	Quartier
Annisa	★★	Manhattan	West Village
Aureole	★★★★	Manhattan	Upper East Side
Babbo	★★★	Manhattan	Greenwich Village
BLT Fish	★★★	Manhattan	Union Square
Café Boulud	★★★	Manhattan	Upper East Side
Café Gray	★★★®	Manhattan	Midtown West
Craft	★★★	Manhattan	Gramercy-Flatiron
Cru	★★★★	Manhattan	Greenwich
Etats-Unis	★	Manhattan	Upper East Side
Fiamma Osteria	★★★	Manhattan	SoHo
Fleur de Sel	★★	Manhattan	Gramercy-Flatiron
Gotham Bar and Grill	★★★	Manhattan	Greenwich Village
Gramercy Tavern	★★★	Manhattan	Gramercy-Flatiron
JoJo	★★	Manhattan	Upper East Side
Jewel Bako	★®	Manhattan	East Village

La Goulue	🍴🍴	Manhattan	Upper East Side
Lever House	🍴🍴🍴	Manhattan	Midtown East
Lo Scalco	🍴🍴🍴	Manhattan	TriBeCa
March	🍴🍴🍴	Manhattan	Midtown East
Nobu	🍴🍴	Manhattan	TriBeCa
Oceana	🍴🍴🍴	Manhattan	Midtown East
Peter Luger	🍴	Brooklyn	
Picholine	🍴🍴🍴	Manhattan	Upper West Side
Saul	🍴🍴	Brooklyn	
Scalini Fedeli	🍴🍴🍴	Manhattan	TriBeCa
Spotted Pig	🍴	Manhattan	Greenwich Village
The Modern	🍴🍴🍴	Manhattan	Midtown West
Veritas	🍴🍴	Manhattan	Gramercy-Flatiron
Vong	🍴🍴	Manhattan	Midtown East
Wallsé	🍴🍴	Manhattan	West Village
WD-50	🍴🍴	Manhattan	Lower East Side

🍴 Le rouge signale les établissements particulièrement agréables.

DEUX ÉTOILES (✪✪)			
Établissement	Catégorie	Borough	Quartier
Bouley	✪✪✪✪	Manhattan	TriBeCa
Daniel	✪✪✪✪✪✪®	Manhattan	Upper East Side
Danube	✪✪✪®	Manhattan	TriBeCa
Masa	✪✪	Manhattan	Midtown West

® Le rouge signale les établissements particulièrement agréables.

TROIS ÉTOILES (✪✪✪)			
Établissement	Catégorie	Borough	Quartier
Alain Ducasse	✪✪✪✪✪®	Manhattan	Midtown West
Jean-Georges	✪✪✪✪	Manhattan	Upper West Side
Le Bernardin	✪✪✪✪✪	Manhattan	Midtown West
Per Se	✪✪✪✪✪®	Manhattan	Midtown West

® Le rouge signale les établissements particulièrement agréables.