

INFORMATION PRESSE

NEW-YORK LIVRE SES BONNES PETITES ADRESSES 21 RESTAURANTS REÇOIVENT LA DISTINCTION BIB GOURMAND DANS LE GUIDE MICHELIN NEW YORK CITY 2011

NEW YORK, le 29 septembre 2010 – MICHELIN a annoncé aujourd'hui que 21 établissements supplémentaires recevaient la distinction Bib Gourmand dans l'édition 2011 du guide MICHELIN New York City 2011 à paraître le 6 octobre. Les restaurants Bib Gourmand, qui sont sélectionnés par les inspecteurs MICHELIN pour leur excellent rapport qualité-prix, proposent des menus complets (deux plats plus un verre de vin ou un dessert) pour un prix maximum de 40 dollars.

Quotidiennement, de manière anonyme, ils testent les restaurants, midi et soir.

Les inspecteurs MICHELIN répertorient entre autres les établissements qui offrent le meilleur rapport qualité-prix. Cette sélection, les Bib Gourmand, constitue un précieux vivier d'adresses pour ceux qui cherchent de bonnes tables à petit prix. Pour les New-yorkais et les visiteurs, ces restaurants sont autant de trésors culinaires que peut leur offrir la ville au quotidien. Créés en 1997, les Bib Gourmand sont symbolisés par un pictogramme rouge représentant la tête de Bibendum.

La ville de New York compte au total 95 restaurants Bib Gourmand. La liste intégrale de ces établissements est disponible en avant première à l'adresse www.facebook.com/MichelinGuides.

« Les guides MICHELIN s'adressent à tous. Chaque jour, nos inspecteurs visitent les différents établissements anonymement, et nos guides reflètent ce savoir collectif, explique Jean-Luc Naret, directeur des Guides MICHELIN. Lorsqu'on visite New-York ou que l'on y habite, il est important de connaître non seulement les meilleures tables, mais également celles qui offrent le meilleur rapport qualité-prix.. Nous estimons que le guide MICHELIN 2011 rend hommage à New-York en tant que l'une des premières destinations gastronomiques au monde, avec de quoi satisfaire tous les goûts et tous les budgets. »

Par ailleurs, les inspecteurs MICHELIN partagent également certains de leurs secrets sur Twitter, à l'adresse @MichelinGuideNY.

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, ce qui garantit la parfaite indépendance du guide par rapport aux professionnels.

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 un 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 – d'où la popularité et l'importance des Bib Gourmands, et du choix de tables à 25 dollars maximum. Dans ces deux catégories, l'édition 2011 propose une sélection encore plus étoffée. 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 2011 avec l'intégralité de la sélection sera en vente dès le jeudi 7 octobre au prix de 18,99 dollars.

Améliorer la mobilité n'est pas seulement la mission du Groupe MICHELIN, mais aussi celle du guide MICHELIN, qui a été créé pour faciliter les déplacements des voyageurs, et en particulier des automobilistes. 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. 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 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.

Michelin, Service presse, + 33 1 45 66 13 43

Guide MICHELIN New York City 2011 : la sélection des Bib Gourmand

al Bustan	🍴🍴	N	L'Ecole	🍴🍴
Andy's Seafood & Grill	🍴	N	Les Halles	🍴
Ápizz	🍴		Lil' Frankie's	🍴
Aroma Kitchen & Wine Bar	🍴		Little Pepper	🍴 N
Asia de Cuba	🍴🍴	N	Lupa	🍴🍴
Baci & Abbracci	🍴		Mapo Tofu	🍴 N
Bahari estiatorio	🍴	N	Marlow & Sons	🍴
Belleville	🍴		Mercato	🍴 N
Beyoglu	🍴		Mesa Coyoacan	🍴
Bianca	🍴		Momofuku Noodle Bar	🍴
Bistro 33	🍴		Momofuku Ssäm Bar	🍴
Blue Ribbon Bakery	🍴		Motorino	🍴
Blue Smoke	🍴		M & T Restaurant	🍴 N
Bohemian	🍴🍴	N	Northern Spy Food Co.	🍴 N
Boqueria	🍴🍴		Nyonya	🍴
Buttermilk Channel	🍴		OBAO	🍴🍴 N
Char No. 4	🍴		Park Avenue Bistro	🍴🍴
Cho Dang Gol	🍴		Paulie Gee's	🍴 N
Congee Village	🍴		Phoenix Garden	🍴
Crispo	🍴🍴		Prime Meats	🍴
Daisy May's BBQ	🍴		Prune	🍴
DBGB Kitchen & Bar	🍴🍴		Quinto Quarto	🍴
Dim Sum Go Go	🍴		Red Egg	🍴
Diner	🍴	N	Robotaya	🍴 N
Dinosaur Bar-B-Que	🍴		Rye	🍴
Dirt Candy	🍴		Saravanaas	🍴
Ed's Lobster Bar	🍴		Seo	🍴🍴
Egg	🍴		Sette Enoteca & Cucina	🍴
El Parador	🍴🍴		Sip Sak	🍴🍴
El Paso Taqueria	🍴	N	Snack	🍴
Emporio	🍴🍴		Soba-Ya	🍴🍴
Fatty Crab	🍴🍴		Supper	🍴
Fatty 'Cue	🍴	N	Surya	🍴
Frankies 457 Spuntino	🍴		Szechuan Gourmet	🍴
Franny's	🍴		Taco Taco	🍴
Garden Court Café	🍴		Tanoreen	🍴🍴 N
Gennaro	🍴		Tori Shin	🍴🍴 N
Golden Unicorn	🍴		Turkish Kitchen	🍴🍴
Good Fork (The)	🍴		202	🍴
HanGawi	🍴🍴	N	Uva	🍴
Hecho en Dumbo	🍴	N	Uvarara	🍴
Hunan House	🍴		Vida	🍴
'inoteca e Liquori Bar	🍴🍴		World Tong	🍴
Jack the Horse	🍴🍴	N	Zabb Queens	🍴
Jaiya	🍴		Zarela	🍴🍴
Jean Claude	🍴		Zoma	🍴
J.G. Melon	🍴			
Katz's	🍴			
Kif	🍴			