

GUIDE MICHELIN



—

Boulogne-Billancourt, le 4 mai 2022

Le Guide MICHELIN met en lumière les étoiles les plus brillantes de Washington DC

- **Les inspecteurs du Guide MICHELIN distinguent quatre nouveaux restaurants d'Une Étoile MICHELIN à Washington**
- **24 restaurants récompensés par Une Étoile MICHELIN**
- **Quatre nouveaux restaurants Bib Gourmand rejoignent la sélection**

Quatre nouveaux restaurants rejoignent aujourd'hui la sélection du Guide MICHELIN Washington DC avec Une Étoile MICHELIN. 24 restaurants composent ainsi cette sélection.

« Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont constaté que la scène culinaire de Washington a su relever les défis de l'année écoulée », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Les chefs et les équipes des restaurants du district continuent de faire preuve d'une grande créativité, toute en précision. Nous sommes heureux de célébrer l'arrivée des quatre nouveaux restaurants Une Étoile MICHELIN et de continuer à mettre en avant les restaurants qui ont maintenu leur niveau de cuisine, et conservent ainsi leur distinction. »

Voici les nouveaux restaurants Une Étoile MICHELIN, avec les commentaires des inspecteurs pour chacun d'entre eux (retrouvez les commentaires dans leur intégralité sur l'App et [le site internet du Guide MICHELIN](#)) :

Albi (Cuisine du Moyen-Orient)

Ce restaurant branché et animé est situé dans le quartier très vivant de Navy Yard. Disposé autour d'un foyer chaleureux, l'espace comprend un bar accueillant à une extrémité et le comptoir du chef à l'autre. La carte offre des choix incontournables, mais les clients peuvent aussi opter pour le prix-fixe hyper-saisonnier. Quoi qu'il en soit, les plats du chef-propriétaire Michael Rafidi sont pleins de surprises, alliant les saveurs de la Méditerranée orientale à une myriade d'ingrédients locaux.

Imperfecto : The Chef's Table (Cuisine latino-américaine)

Cette boîte de verre et de marbre, qui a tout d'un nid de frelons, s'élève vers le ciel. À l'intérieur, elle est rehaussée d'accents en laiton, de terre cuite et d'un comptoir étroit placé directement sous le poste du chef Enrique Limardo. C'est là qu'il prépare une dégustation élaborée, bien loin du menu principal, plus décontractée ; c'est une célébration des saveurs latines, des ingrédients de premier choix et d'une technique exigeante. Les repas, servis par le chef lui-même, installe une vraie complicité.

Oyster Oyster (Cuisine végétarienne)

Il est très rare qu'un menu dégustation laisse un sentiment d'énergie, mais c'est le cas de la cuisine végétale imaginative de ce joyau. Saviez-vous que le jus de navet fait du bon pain ou que les huîtres peuvent se transformer en une sauce crémeuse et pourtant entièrement sans crème ? Le chef Rob Rubba l'a fait, et ses créations sont de délicieux aperçus de l'étendue des possibilités offertes par les légumes.

Reverie (Cuisine contemporaine)

Niché dans une ruelle tranquille de Georgetown, on a presque l'impression que cet endroit secret est parfaitement satisfait d'être si bien caché. Habillé de bois lisse et de lignes épurées, ce petit bijou inhabituel affiche une ambiance nordique contemporaine ; enveloppée de musiques mélodiques, la salle est prise en charge par un personnel à la chaleur désarmante. Prenez place au comptoir pour admirer le talent artistique du chef Johnny Spero. Sa cuisine est à l'image du Mid-Atlantic, avec une attention particulière portée sur la saisonnalité et les saveurs inspirées.

4 nouveaux Bib Gourmands

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté quatre restaurants à la [sélection des Bib Gourmands](#), qui récompense les établissements offrant un rapport qualité-prix particulièrement intéressant : **Daru, Dauphine's, Honeymoon Chicken et Menya Hosaki.**

Prix spéciaux décernés

En plus des très attendus Bib Gourmand et Étoiles, le Guide MICHELIN a également annoncé les lauréats des deux prix spéciaux. Le prix spécial de la Sommellerie, en partenariat avec Wine Access, récompense Nicole Ramée, Alisa Watts et l'équipe du Xiquet. Le prix spécial des cocktails exceptionnels revient à Will Patton et aux équipes de Bresca et Jônt.

La sélection du Guide MICHELIN Washington en un coup d'œil :

 Bib Gourmand (Un bon repas à prix modéré)	36
 (Cuisine exceptionnelle, vaut le voyage)	1
 (Excellente cuisine, vaut le détour)	3
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	20
Types de cuisine représentés dans la sélection	42
Types de cuisine dans les restaurants étoilés	10
Types de cuisine représentés dans les Bib Gourmand	24

La sélection de restaurants de Washington 2022 rejoindra la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui propose les destinations les plus exclusives et les plus fascinantes à Washington et dans le monde entier. Visitez le site web du Guide MICHELIN, ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android, pour découvrir des hôtels inoubliables et réserver des restaurants grâce à nos partenaires [OpenTable](#), [Resy](#) et [SevenRooms](#).



Les restaurants Étoilés de Washington en 2022

Restaurant	Honor	Address
The Inn at Little Washington	3	309 Middle St.
Jōnt	2	1906 14th St. NW
Minibar	2	855 E St. NW
Pineapple and Pearls	2	715 8th St. SE
Albi (new)	1	1346 4th St. SE
Bresca	1	1906 14th St. NW
Cranes	1	724 9th St. NW
Elcielo D.C.	1	1280 4th St. NE
Fiola	1	601 Pennsylvania Ave
Gravitas	1	1401 Okie St. NE
Imperfecto: The Chef's Table (new)	1	1124 23rd St. NW
Kinship	1	1015 7th St. NW
Little Pearl	1	921 Pennsylvania Ave
Masseria	1	1340 4th St. NE
Maydān	1	1346 Florida Ave
Métier	1	1015 7th St. NW
Oyster Oyster (new)	1	1440 8th St.
Reverie (new)	1	3201 Cherry Hill
Rooster & Owl	1	2436 14th St. NW

Rose's Luxury		717 8th St. SE
Sushi Nakazawa		1100 Pennsylvania Ave. NW
Tail Up Goat		1827 Adams Mill Rd. NW
The Dabney		122 Blagden Alley NW
Xiquet		2404 Wisconsin Ave. NW

La sélection 2022 Bib Gourmand à Washington

Restaurant	Address
Astoria DC	1521 17th St. NW
Bidwell	1309 5th St. NE
Cane	403 H St. NE
China Chilcano	418 7th St. NW
Daru (new)	1451 Maryland Ave. NE
Das	1201 28th St. NW
Dauphine's (new)	1100 15th St. NW
Ellē	3221 Mt. Pleasant St. NW
Fancy Radish	600 H St. NE
Federalist Pig	1654 Columbia Rd. NW
Hitching Post	200 Upshur St. NW
Honeymoon Chicken (new)	4201 Georgia Ave. NW
Ivy City Smokehouse	1356 Okie St. NE
Jaleo	480 7th St. NW
Kaliwa	751 Wharf St. SW
Karma Modern Indian	611 I St. NW
Laos in Town	250 K St. NE
Lapis	1847 Columbia Rd. NW
Makan	3400 11th St. NW
Maketto	1351 H St. NE
Menya Hosaki (new)	845 Upshur St. NW
Ottoman Taverna	425 I St. NW
Oyamel	401 7th St. NW
Pearl Dive Oyster Palace	1612 14th St. NW
Queen's English	3410 11th St. NW
Residents Cafe & Bar	1306 18th St. NW
Sababa	3311 Connecticut Ave. NW
Sfoglina	4445 Connecticut Ave. NW
Stellina Pizzeria	399 Morse St. NE
Taqueria Habanero	3710 14th St. NW
The Red Hen	1822 1st St. NW
Thip Khao	3462 14th St. NW
Timber Pizza Co	809 Upshur St. NW
Toki Underground	1234 H St. NE
Unconventional Diner	1207 9th St.

Zenebech

2420 18th St. NW

Les prix spéciaux

Award	Recipient(s)	Estal
Sommelier of the Year	Nicole Ramée, Alisa Watts	Xique
Exceptional Cocktails Award	Will Patton	Bresc

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).