

Boulogne-Billancourt- 7 octobre

Le Guide MICHELIN célèbre les hautes sphères de la gastronomie new-yorkaise

Les inspecteurs du Guide MICHELIN distinguent 19 nouveaux restaurants Étoilés dans la Grosse Pomme, dont deux promus au rang de deux Étoiles MICHELIN.

La sélection compte 73 restaurants Etoilés dont cinq trois Etoiles MICHELIN d'une Étoile MICHELIN, dont cinq avec trois Étoiles MICHELIN

18 nouveaux restaurants Bib Gourmand rejoignent la sélection

Soixante-treize restaurants rejoignent la sélection du Guide MICHELIN New York 2022, dont 19 restaurants Étoilés pour la première fois, avec notamment Al Coro et Saga distingués de deux Étoiles MICHELIN.

Cinq restaurants de la sélection ont conservé leurs trois Étoiles MICHELIN cette année.

« Le paysage culinaire new-yorkais a définitivement retrouvé un grand dynamisme, proposant des offres de plus en plus innovantes, et prêt à relever de nouveaux défis pour atteindre de nouveaux sommets. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes également heureux de célébrer toutes les équipes des restaurants pour leur travail acharné, leur détermination et leur créativité sans faille. Avec 465 restaurants dans cette sélection 2022, comprenant pas moins de 62 types de cuisine différents, du Bibi gourmand à l'Etoilé, nous sommes convaincus que chaque gastronome trouvera sa perle rare et vivra une expérience non seulement palpitante dans la fascinante Grosse Pomme, mais aussi incroyablement savoureuse ! »

Voici les nouveaux restaurants recevant une Étoile MICHELIN cette année, présentés par les inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez les commentaires dans leur intégralité sur l'App et le site internet du Guide MICHELIN) :

Restaurants deux Étoiles MICHELIN

Al Coro (Chelsea ; cuisine italienne)

La cheffe Melissa Rodriguez fait enfin son grand retour dans ce restaurant. La salle à manger sert de décor à une cuisine qui danse en coulisse, se délectant de l'inattendu et contournant la tradition pour proposer une sélection de plats italiens modernes avec de subtils clins d'œil à la ville de New York.

Saga (quartier financier ; cuisine contemporaine)

Saga est le joyau de la 70 Pine Street, une tour emblématique qui s'élève à plus de 60 étages. Le chef James Kent ne laisse cependant jamais sa cuisine être éclipsée par le cadre. Avec son équipe talentueuse, il présente aux convives des créations qui allient luxe, saisonnalité et inspiration urbaine.

Restaurants une Étoile MICHELIN

63 Clinton (Lower East Side; cuisine contemporaine)

Sous la direction paisible du chef Samuel Clonts, le 63 Clinton est tout sauf ordinaire. En effet, les convives peuvent s'attendre à une cuisine exceptionnelle et surprenante, tout en finesse.

Clover Hill (Brooklyn Heights; cuisine contemporaine)

Dans une rue résidentielle tranquille de Brooklyn Heights, le talentueux chef Charlie Mitchell cuisine avec une irrésistible assurance, travaillant des ingrédients de premier choix, des sauces délicieuses et des combinaisons réfléchies.

Dirt Candy (Lower East Side; cuisine végétarienne)

La cheffe Amanda Cohen a défendu la cuisine à base de légumes et de plantes bien avant que cela ne soit tendance, et son établissement phare du Lower East Side est toujours aussi florissant en proposant une cuisine éthique et une technique raffinée. Un seul menu dégustation donne lieu à un large éventail d'assiettes qui ne cherchent jamais à ressembler à de la viande.

Frevo (Greenwich Village ; cuisine contemporaine)

Frevo est un des rares restaurants peu connus, mais qui mérite d'être sous les projecteurs, car le chef Franco Sampogna et son équipe ont de solides compétences. Il s'agit d'un restaurant proposant uniquement un menu dégustation et qui fait également office de galerie. Le nombre réduit de places ne fait que renforcer son exclusivité. Observez l'équipe cuisiner des assiettes françaises contemporaines pleines de textures.

Icca (Tribeca ; cuisine japonaise/sushi)

Les comptoirs des chefs sont un véritable plaisir, mais asseyez-vous devant le chef Kazushige Suzuki et vous vivrez une expérience magique. La salle cachée à l'arrière, derrière un bar à cocktails, dégage une ambiance particulière due à sa taille. Le chef s'approvisionne entièrement en poisson en provenance du Japon tout en préservant la tradition de ses nigiri.

Joomak Banjum (Midtown West; cuisine asiatique)

Ce qui n'était au départ qu'un restaurant éphémère est devenu un bel établissement en brique à la limite de Koreatown. Le chef Jiho Kim et la pâtissière Kelly Nam fusionnent les saveurs du monde dans leur cuisine conviviale qui reprend des plats familiers comme les jajangmyeon, préparés ici avec des nouilles à l'encre de seiche et au levain.

L'Abeille (Tribeca ; cuisine française)

Le chef Mitsunobu Nagae témoigne d'une prestance calme et réfléchie dans sa cuisine ouverte, et les années passées à travailler dans les restaurants de Joël Robuchon à travers le monde sautent aux yeux. Union harmonieuse de la cuisine française et des subtilités japonaises, la cuisine du chef Nagae est immédiatement appréciable.

Le Pavillon (Midtown East ; cuisine française)

Le chef Daniel Boulud a de nouveau frappé fort, en concevant une salle où les plus fortunés se sentent comme chez eux. Les chefs Michael Balboni et Will Nacev sont aux commandes de la cuisine et élaborent avec talent une carte contemporaine aux influences mondiales, avec une dominante dans les fruits de mer et les légumes.

Mari (Midtown West ; cuisine coréenne)

Mari, qui signifie « rouleau » en coréen, est la dernière adresse tendance du quartier de Hell's Kitchen du talentueux chef Sungchul Shim, qui s'est fait un nom au Kochi, juste en bas de la rue. Le chef revisite la tradition des handrolls en proposant un menu dégustation élaboré à partir d'ingrédients de premier ordre et de saveurs coréennes.

Noz 17 (Chelsea ; cuisine japonaise/sushi)

Ce petit écrin est dirigé par le chef Junichi Matsuzaki. L'omakase précis et saisonnier du chef offre un éventail de délicats otsumami, sashimi et nigiri.

Oiji Mi (Gramercy ; cuisine coréenne)

C'est en forgeant qu'on devient forgeron, comme le prouvent le chef Brian Kim et son équipe, qui ont perfectionné leur cuisine coréenne moderne au Oiji, aujourd'hui fermé, avant de déménager dans les quartiers chics pour ouvrir Oiji Mi. Cette fois, ils proposent une cuisine de qualité supérieure, avec un cadre élégant et une équipe nombreuse. Les saveurs sont raffinées et plus subtiles dans ce menu en cinq services.

One White Street (Tribeca ; cuisine contemporaine)

Cette maison de ville du XIXe siècle est désormais une adresse d'excellence culinaire, grâce au chef Austin Johnson et au maître sommelier Dustin Wilson. Le rez-de-chaussée se présente comme un bar à vin avec un menu décontracté et une foule nombreuse, tandis que les étages supérieurs proposent un menu dégustation saisonnier avec des produits provenant de leur ferme située dans le nord de l'État.

Red Paper Clip (Greenwich Village ; cuisine contemporaine)

Le chef Kevin Chen, ancien collaborateur de Blue Hill at Stone Barns, s'est fait un nom avec une série de restaurants éphémères avant de créer cet élégant restaurant d'inspiration asiatique. L'engagement indéfectible de l'équipe envers les fermes locales est la clé de voûte de cette cuisine, et les plats saisonniers mettent en valeur l'héritage taïwanais du jeune chef et son éducation dans le Queens, dans un cadre gastronomique.

Semma (Greenwich Village ; cuisine indienne)

Le chef Vijay Kumar, qui travaillait récemment au Rasa de San Francisco, a changé de côté pour diriger le Semma, où la cuisine régionale du sud de l'Inde est à l'honneur.

Shion 69 Leonard Street (Tribeca ; cuisine japonaise/sushi)

Désormais sous la houlette du chef Shion Uino, cette paisible sushi-ya propose des fruits de mer raffinés et de grande qualité provenant principalement du Japon. Le produit est entier et succulent à chaque fois, ce qui est une raison de plus pour laquelle le nigiri se contente d'un point de wasabi et d'une touche de nikiri.

Torien (Greenwich Village ; cuisine japonaise/yakitori)

Le frère de Torishiki à Tokyo arrive à New York, dans le quartier de NoHo. Le chef/propriétaire Yoshiteru Ikegawa est un véritable artiste qui travaille et sublime les produits. C'est un espace de travail impeccable, et le menu est un hommage à la tradition du yakitori.

Yoshino (East Village ; cuisine japonaise/sushi)

Le vénéré chef tokyoïte Tadashi « Edowan » Yoshida a atterri à New York. Ici, le restaurant propose une ambiance théâtrale, à tel point que les convives ne manqueront pas de se pencher pour apprécier chaque détail. Mais l'événement principal pourrait bien être les nigiri.

Bib Gourmands

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont intégré 18 nouveaux restaurants dans la liste des Bib Gourmand, qui récompense les établissements offrant une cuisine de qualité à des prix modérés : Antoya, Chick Chick, Chutney Masala, Covacha, Dhamaka, Dumpling Lab, Jiang Nan, Le Fanfare, Porcelain, Rolo's, Runner Up, Sami & Susu, Sobre Masa, Soda Club, Szechuan Gourmet, TVB by: Pax Romana, Yellow Rose et Zaab Zaab.

Prix Spéciaux

En plus des Bib Gourmands et des restaurants Étoiles MICHELIN, le Guide a annoncé cinq Prix Spéciaux :

Prix Spéciaux

Lauréat

Établissement

Prix de la Sommellerie

Nikita Malhorta

Ko

Présenté par Wine Access

Prix des Cocktails Exceptionnels

Philip Dizard

Noda

Présenté par Remy Martin

Prix MICHELIN du Chef Pâtissier

Kelly Nam

Joomak Banjum

Présenté par Blue Bottle

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Charlie Mitchell

Clover Hill

Présenté par Blancpain

Prix MICHELIN du Chef Mentor

Eric Ripert

Le Bernardin

La sélection du Guide MICHELIN New York :

Image(Cuisine exceptionnelle, vaut le voyage)

5

Image(Excellente cuisine, vaut le détour)

13

Image(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)

55

Image Bib Gourmands (bonne cuisine à prix modéré)

125

Restaurants recommandés

267

Nombre total de restaurants dans la sélection

465

Types de cuisine des restaurants Étoilés

15

Types de cuisine représentés dans les Bib Gourmands

38

Types de cuisine représentés dans la sélection

62

La cérémonie des Étoiles du Guide MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

Les sélections seront disponibles sur le site internet ou l'app Guide MICHELIN pour iOS et Android.

Téléchargez l'appli pour découvrir tous les restaurants sélectionnés par MICHELIN à travers le monde et réserver les hôtels les plus beaux et uniques au monde. Les

Chaque hôtel figurant dans le Guide est choisi pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires, avec des options pour tous les budgets. Réservez directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection pour la ville de New York regroupe actuellement les hôtels les plus spectaculaires de la ville, y compris des pionniers du développement durable comme le Standard High Line, des établissements de notre collection « Plus » comme le Whitby et le Maritime, des légendes ressuscitées comme l'Hotel Chelsea, de nouvelles merveilles comme le Nine Orchard, et le meilleur des quartiers périphériques, comme le Wythe Hotel à Brooklyn et le Boro Hotel dans le Queens.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit une nouvelle norme pour les hôtels. Visitez le site Internet du Guide MICHELIN, ou téléchargez l'application

gratuite pour iOS et Android, pour découvrir tous les restaurants sélectionnés et réserver un hôtel inoubliable.

Image

Les restaurants Étoilés de New York édition 2022

Restaurant

Distinction

Adresse

Chef's Table at Brooklyn Fare

Image

431 W. 37th St., New York, NY 10018

Eleven Madison Park

Image

11 Madison Ave., New York, NY 10010

Le Bernardin

Image

155 W. 51st St., New York, NY 10019

Masa

Image

10 Columbus Circle, New York, NY 10019

Per Se

Image

10 Columbus Circle, New York, NY 10019

Al Coro (nouveau)

Image

85 Tenth Ave., New York, NY 10011

Aquavit

Image

65 E. 55th St., New York, NY 10022

aska

Image

47 S. 5th St., New York, NY 11249

Atera

Image

77 Worth St., New York, NY 10013

Atomix

Image

104 E. 30th St., New York, NY 10016

Blue Hill at Stone Barns

Image

630 Bedford Rd., Tarrytown, NY 10591

Daniel

Image

60 E. 65th St., New York, NY 10065

Gabriel Kreuther

Image

41 W. 42nd St., New York, NY 10036

Jean-Georges

Image

1 Central Park West, New York, NY 10023

Jungsik

Image

2 Harrison St., New York, NY 10013

Ko

Image

8 Extra Pl., New York, NY 10003

Saga (nouveau)

Image

70 Pine St., New York, NY 10005

The Modern

Image

9 W. 53rd St., New York, NY 10019

63 Clinton (nouveau)

Image

63 Clinton St., New York, NY 10002

Bâtarde

Image

239 West Broadway, New York, NY 10013

Blue Hill

Image

75 Washington Pl., New York, NY 10011

Casa Enrique

Image

5–4849th Ave., New York, NY 11101

Casa Mono

Image

52 Irving Pl., New York, NY 10003

Caviar Russe

Image

538 Madison Ave., New York, NY 10022

Claro

Image

284 Third Ave., New York, NY 11215

Clover Hill (nouveau)

Image

20 Columbia Pl., New York, NY 11201

Contra

Image

138 Orchard St., New York, NY 10002

Cote

Image

16 W. 22nd St., New York, NY 10010

Crown Shy

Image

70 Pine St., New York, NY 10005

Dirt Candy (nouveau)

Zone contenant les pièces jointes