

FR HAUT DE PAGECapture.PNG

Boulogne-Billancourt- 5 décembre 2022

Un nouveau restaurant trois Étoiles dans le Guide MICHELIN Californie 2022

Addison illumine la scène gastronomique Californienne en décrochant trois Étoiles dans la nouvelle sélection du Guide MICHELIN

Au total, 89 restaurants décrochent au moins une Étoile MICHELIN et 7 d'entre eux obtiennent trois Étoiles MICHELIN

Les inspectrices et inspecteurs attribuent deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, portant à 9 le nombre de restaurants récompensés de cette distinction en Californie

Michelin a le plaisir de présenter sa nouvelle sélection en Californie. 89 restaurants rejoignent la sélection des restaurants Étoilés du Guide MICHELIN® Californie 2022. 18 de ces établissements sont des promotions.

Addison a été récompensé de trois Étoiles MICHELIN, ce qui porte à sept le nombre de restaurants à partager cet honneur en Californie. Caruso's et The Restaurant at Justin se voient chacun attribuer leur première Étoile MICHELIN en plus d'une Étoile Verte MICHELIN. La Californie abrite à présent 9 des 11 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN en Amérique du Nord.

« Véritable paradis pour tous les gourmets, la Californie étonne année après année en faisant preuve d'une créativité et d'une diversité inédites en termes de propositions et de styles de cuisine. Nos inspectrices et inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par la richesse et l'engagement démontrés par la profession», indique Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

« L'entrée remarquable du restaurant Adisson dans la plus haute distinction du Guide MICHELIN est un beau symbole de l'excellence de la scène gastronomique Californienne, dont 140 établissements font aujourd'hui partie de cette catégorie prestigieuse ». L'équipe d'Adisson peut être fière du travail accompli : avec cette consécration, elle marque l'histoire de la gastronomie mondiale.

« Notre équipe d'inspection a également décerné une Étoile Verte MICHELIN à deux nouveaux restaurants qui ouvrent la voie vers une gastronomie plus durable. Le fait que la Californie abrite une telle concentration d'Étoiles Vertes MICHELIN est la preuve d'un réel engagement en faveur de l'environnement au sein de la scène culinaire du Golden State. Nous sommes très heureux de cette sélection qui réserve de belles surprises. »

Voici les nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN ainsi que les commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez-les en intégralité sur le site internet du Guide MICHELIN et l'App) :

Trois Étoiles MICHELIN

Addison (San Diego ; Cuisine contemporaine/californienne)

Le chef William Bradley, qui dirige les cuisines du restaurant Addison depuis 2006, a fait de cette oasis du sud de la Californie une adresse de renommée internationale. L'approche du chef mêle cuisine du monde et sensibilité californienne. Le plat qui l'illustre le mieux est le riz koshihikari au sésame relevé d'un sabayon fumé au bois de pommier et sublimé par une touche de caviar réserve Regis Ova. Entre les churros de foie de volaille et la réinterprétation des chips avec leurs sauces d'accompagnement proposée par le chef, les plats servis chez Addison sont ludiques mais raffinés. En préambule, les huîtres Kumamoto agrémentées de fraise verte en pickles, ou encore la superbe pomme de terre dorée enveloppée d'un morceau de jambon ibérique, offrent un avant-goût de l'équilibre des saveurs à venir. Le chawanmushi garni de crustacés laisse quant à lui entrevoir toute l'étendue de la maîtrise du chef tant dans les techniques que dans l'association des saveurs et des textures. Enfin, une superbe sélection de petits fours vient clôturer le repas.

Une Étoile MICHELIN

715 (Los Angeles ; Cuisine japonaise/sushi)

Originaire de la préfecture d'Osaka au Japon, le chef Seigo Tamura est arrivé aux États-Unis avec l'ambition de devenir joueur de basket professionnel. Bien qu'il ne figure pas sur la feuille de match des Lakers ou des Clippers, il fait le bonheur de Los Angeles en marquant des points auprès des convives qui dégustent ses sushis. Son frère cadet et lui ont suivi les traces de leur grand-père qui était lui-même chef sushi. Comme un hommage, le duo fait acheminer depuis le Japon tous ses produits de la mer et fait lui-même sécher les plus gros poissons, comme le thon. Les deux frères se distinguent par leur choix de riz, un mélange de Hitomebore et de Koshihikari. Bien que les sushi edomae qu'ils préparent commandent traditionnellement l'utilisation de vinaigre rouge, les chefs choisissent d'ajouter une touche de sucre en clin d'œil à leur région natale.

Camphor (Los Angeles ; Cuisine française/contemporaine)

Piloté par les très talentueux chefs Max Boonthanakit et Lijo George, Camphor propose une excellente cuisine française assaisonnée de quelques notes d'Asie du Sud-Est. Et quoi de mieux pour compléter cette expérience culinaire que des cocktails créatifs et rafraîchissants à l'image du Saint-Germain ? Côté table, les rigatoni farcis aux artichauts ou encore les blettes au Comté sont une succession de bouchées plus délicieuses les unes que les autres. Tout aussi succulent, le steak au poivre accompagné de sa sauce onctueuse est absolument remarquable.

Caruso's (Montecito ; Cuisine californienne)

Si vous allez dîner dans ce restaurant établi à l'hôtel Rosewood Miramar Beach, vous pourrez déguster une cuisine californienne contemporaine aux influences italiennes. C'est en empruntant une petite allée que vous découvrirez cette élégante adresse, dans un bâtiment séparé au bord de l'eau. La salle à manger saura vous charmer avec ses banquettes en cuir, ses tables vêtues de lin et ses chaises blanches, l'ambiance idéale pour admirer la beauté du spectacle offert par les vagues qui viennent s'échouer sur la plage. Mais ne vous méprenez pas, la star de ce restaurant est bel et bien le menu de saison proposé par le chef et qui fait la part belle aux produits régionaux (blé californien moulu sur place, oursin pêché par un plongeur local).

Citrin (Santa Monica ; Cuisine californienne)

Bien qu'il se situe à la même adresse que Mélisse, l'autre restaurant du chef Josia Citrin, l'offre de Citrin est bien différente : au lieu du menu dégustation imposé chez son frère, vous avez ici le choix entre un menu de saison classique ou des propositions à la carte. La cuisine du chef Ken Takayama allie les techniques françaises avec le meilleur des produits saisonniers de Californie. À travers ses plats, il remet au goût du jour des saveurs bien connues grâce à des touches modernes inspirées de la gastronomie internationale.

Cyrus (Geyserville ; Cuisine californienne)

Douglas Keane, chef émérite qui a fait ses preuves dans cette région vinicole, fait son retour avec la réouverture du restaurant Cyrus à Geyserville. Un dîner chez Cyrus est une expérience hors du commun qui vous emmènera du lounge avec des canapés et du champagne en ouverture, à la salle à manger où les plats sont servis, en passant par la cuisine où vous dégusterez les mises en bouche préparées par le chef et son équipe. Crudités à tremper dans une émulsion d'umeboshi, canard Sonoma aux navets et à la sauce hoisin ou encore financier au sésame noir accompagné de copeaux de prunes, voici un aperçu de la cuisine aux notes internationales imaginée par Douglas Keane.

Gwen (Los Angeles ; Spécialités de viandes)

Pendant la journée, cette boucherie joliment décorée vend de la viande issue d'animaux élevés avec respect par des agriculteurs locaux. Mais le soir, Gwen se transforme pour accueillir ses convives dans une salle à manger resplendissante où ils savourent la même viande d'exception servie dans un menu dégustation en plusieurs services ou à la carte. Nommé en hommage à leur grand-mère bien-aimée, ce restaurant, fruit de la collaboration entre le chef Curtis Stone et son frère Luke, évoque le glamour du style Art déco avec d'élégants chandeliers en cristal et une chaleureuse cheminée. Le menu concis met à l'honneur la charcuterie maison ainsi que des pièces de viande grillées au feu de bois.

Hatchet Hall (Los Angeles ; Cuisine américaine)

Le chef Wes Whitsell et son équipe révèlent tout leur talent dans cette adresse située dans le quartier de Culver West, une pure merveille. Ici, les cuissons sont réalisées à même la flamme et les plats de saison qui reposent sur l'abondance de produits locaux sont agrémentés d'une touche du Sud. Ne passez pas à côté des petits pains et des biscuits ni des plats à base de légumes, comme le chou cavalier à la dinde fumée, qui se démarquent par la qualité des ingrédients et un équilibre d'une grande justesse. Un choix de saveurs nuancées et la créativité du chef se rencontrent pour donner lieu à des assiettes comme la sériole et la poitrine de porc. Finalement, quel que soit le plat pour lequel vous optez, vous ne pouvez pas vous tromper.

Kato (Los Angeles ; Cuisine asiatique/contemporaine)

Le chef Jonathan Yao tient les rênes du Kato et s'inspire de ses origines taïwanaises pour donner naissance à des assiettes contemporaines aussi simples que complexes. Le changement ne lui fait pas peur et il n'est pas rare qu'il fasse quelques entorses au menu en fonction des produits du moment ou simplement sur un coup de tête. Qu'importe puisque, quelle que soit l'envie du chef, vous vivrez chez Kato une expérience créative et souvent un brin excentrique. Les assiettes (dont certaines sont fabriquées par un artisan local) sont aussi élégantes qu'originales.

Localis (Sacramento ; Cuisine californienne)

Le chef propriétaire Christopher Barnum-Dann et son équipe soudée confèrent à ce lieu intimiste une chaleur particulière. L'enthousiasme du chef est palpable lorsqu'il vous explique quelle a été sa source d'inspiration pour créer tel ou tel plat. Il n'hésite pas non plus à demander à ses convives ce qu'ils ont pensé de leur repas et interroge notamment ceux qui sont aux premières loges, installés au grand comptoir. La cuisine est à la fois simple, moderne, épurée et profondément californienne dans le choix des ingrédients qui sont sélectionnés avec soin. Le chef laisse transparaître toute sa

personnalité dans ses plats en associant des saveurs franches et en s'inspirant de divers styles de cuisine.

Manzke (Los Angeles ; Cuisine contemporaine)

Ce restaurant gastronomique qui porte le nom de ses propriétaires, Walter et Margarita Manzke, se trouve dans le même bâtiment que Bicyclette Bistro, leur deuxième adresse, plus décontractée. Chez Manzke, vous savourerez un menu dégustation en dix services de style contemporain mariant techniques françaises, influences californiennes et touches asiatiques. Mais l'ingéniosité des chefs ne se résume pas qu'aux assiettes. En effet, la carte des cocktails vintage est un enchantement que nous recommandons vivement d'explorer avant votre repas.

Nisei (San Francisco ; Cuisine japonaise/contemporaine)

« Nisei » est un terme utilisé pour désigner les enfants d'immigrants japonais nés aux États-Unis, comme le chef David Yoshimura. C'est ce patrimoine métissé qui définit son style culinaire. Ses plats techniques à la fois percutants et pourtant tout en subtilité sont empreints d'une véritable personnalité. Vous pouvez le constater dans le menu dégustation aussi traditionnel qu'innovant où le chef n'hésite pas à proposer un classique bouillon de champignons matsutake ainsi qu'un dessert tout à fait original à base de patate douce d'Okinawa, un produit qui a la particularité d'avoir une chair violette.

Osito (San Francisco ; Cuisine contemporaine)

Le chef Seth Stowaway met tout son cœur et son âme dans cette adresse aux allures de chalet où la cuisine au feu de bois offre aux plats un caractère unique. Il lui a même donné même son surnom, « osito », qui signifie « petit ours ». C'est à la grande table centrale que les convives savourent le menu dégustation en plusieurs services qui change au fil des saisons. La cuisine est aussi simple qu'élaborée. Une délicate touche fumée sert de fil conducteur, on la retrouve notamment dans le saumon royal juste saisi, accompagné de fenouil et de cèpes, ou encore dans la poitrine de bœuf cuite à basse température et laquée, avant d'être servie, d'une sauce barbecue aux moules parfumée.

Press (St. Helena ; Cuisine américaine)

Ce restaurant américain moderne nous plonge dans une ambiance vinicole digne de la Californie du nord. Justement, il peut se targuer d'abriter la plus grande collection de vins de la Napa Valley qui soit. Le lieu est inspirant et ce n'est pas le chef Phillip Tessier qui dira le contraire ! Il imagine pour ses convives des plats contemporains et résolument californiens à l'image des huîtres Kusshi à la crème

de raifort fouettée, du vivaneau aux agrumes avec sa crème au yuzu et du sophistiqué risotto à la truffe blanche.

The Restaurant at Justin (Paso Robles ; Cuisine californienne)

Cheminez le long de routes sinueuses pour arriver dans un cadre luxuriant tout près du domaine Justin Winery. Ce restaurant met à l'honneur des produits locaux cultivés dans la région et récoltés dans le verger, le potager, le rucher, le jardin d'herbes aromatiques et les champs de fleurs comestibles de la propriété. La cheffe Rachel Haggstrom et son équipe mettent toute leur créativité au service d'un unique menu dégustation. Imaginez des asperges accompagnées d'un œuf de caille à la coque, d'orange sanguine et de prosciutto de canard, ou encore des tortellini farcis aux artichauts, à la truffe et aux petits pois.

Vous ne serez pas non plus déçu par l'impressionnante carte des vins qui compte évidemment des bouteilles de leur propre production mais également d'autres sélections originales.

San Ho Won (San Francisco ; Cuisine coréenne)

Lorsqu'on sait que les chefs Corey Lee et Jeong-In Hwang exercent tous les deux leur talent dans ce restaurant de San Francisco, on peut s'attendre à une expérience exceptionnelle. Leur cuisine parfaitement raffinée associe avec adresse des goûts traditionnels coréens avec une pointe de modernité apportée par de sublimes ingrédients. Qu'il s'agisse d'un simple kimchi ou d'une pièce de bœuf rare, cette harmonie donne lieu à des plats d'une extrême profondeur aux saveurs épurées.

Ssal (San Francisco ; Cuisine coréenne)

Si Hyunyoung et Junsoo Bae possèdent tous deux une grande expérience gastronomique, ils ont décidé de la mettre de côté pour combler le vide qu'ils ont identifié dans la scène culinaire coréenne de San Francisco. De cette initiative est né un menu dégustation qui s'appuie sur des saveurs familières mais se démarque par une simplicité raffinée. Les produits de la mer cuisinés avec soin témoignent du dévouement des chefs à proposer une expérience d'exception. Vous pourrez le constater en entendant craquer depuis votre table la peau de la morue charbonnière. Afin d'obtenir ce craquant sans pareil, le poisson est d'abord partiellement séché avant d'être grillé. Autre incontournable de la carte, les côtes de bœuf cuites sous vide à basse température puis saisies pour leur apporter une délicieuse croûte sucrée-salée.

Sushi Kaneyoshi (Los Angeles ; Cuisine japonaise/sushi)

Si ce comptoir à sushi difficile à trouver, est situé dans un endroit tout à fait surprenant, une fois passée la porte, vous serez immanquablement transporté au Japon dans une ambiance sereine et minimaliste. Chaque détail est pensé avec soin, tant dans le choix des ingrédients que dans le sublime dressage des assiettes. Certaines d'entre elles sont d'ailleurs fabriquées par le chef Yoshiyuki Inoue lui-même. Voici une sélection de plats qui ont impressionné notre équipe d'inspection : le superbe églefin avec sa feuille d'algue nori croustillante, l'huître de la Côte Ouest au soja braisée et servie chaude ou encore les crevettes délicatement fumées et glacées d'une riche sauce à base de jaune d'œuf et de sauce soja.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont enrichi la sélection du Bib Gourmand de 15 nouvelles adresses qui proposent une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix : All Day Baby, Caboco, Chulita, Flavors from Afar, Good Good Culture Club, Hilda and Jesse, Ipoh Kopitiam, Jo's Modern Thai, Lalibela, Moo's Craft Barbecue, peasants FEAST, Pijja Palace, Pizzeria Bianco, Ramen & Tsukemen TAO et Saffy's.

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre prix spéciaux :

Prix

Lauréat

Établissement

Prix de la Sommellerie Michelin

Vincent Morrow

Press

Remis par Wine Access

Prix des Cocktails

Exceptionnels Michelin

Équipe du bar

Manzke

Remis par Remy Martin

Prix du Service Michelin

Équipe du personnel de salle

Cyrus

Remis par Basil Hayden

Prix du jeune chef Michelin

David Yoshimura

Nisei

La sélection du Guide MICHELIN Californie 2022 :

Image (Cuisine d'exception, vaut le voyage)

7

Image (Excellente cuisine, vaut le détour)

12

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

70

Image(Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)

11

Image Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)

141

Restaurants recommandés

369

Nombre total de restaurants dans la sélection

599

Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés

15

Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand

35

Styles de cuisine représentés dans la sélection

La sélection complète du Guide MICHELIN Californie, qui comprend les restaurants recommandés, est à découvrir sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances en Californie et autour du globe.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. En Californie, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des manoirs belle époque comme The Paramour Estate, des boutique-hôtels originaux situés dans la Napa Valley à l'image du Madrona et du Carneros Resort, des adresses à l'ambiance de club privé et aux lumières tamisées comme The Battery à San Francisco et The Aster à Los Angeles, des établissements de notre collection « Plus » à l'instar du Surfrider Malibu et du Ranch situé à Laguna Beach, des pépites perchées en haut d'une falaise comme Post Ranch Inn et des établissements construits au milieu du siècle dernier dans un décor désertique tels que Hope Springs Resort.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

La cérémonie de l'annonce des Étoiles MICHELIN a été présentée en partenariat avec Capital One. REGARDEZ les chefs et leurs équipes recevoir leurs distinctions.

Établissements Étoilés dans la sélection Californie 2022

Restaurant

Distinction

Adresse

Addison (nouveau)

Image

5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130

Atelier Crenn

ImageImage

3127 Fillmore St., San Francisco, 94123

Benu

Image

22 Hawthorne St., San Francisco, 94105

The French Laundry

ImageImage

6640 Washington St., Yountville, 94599

Manresa

Image

320 Village Ln., Los Gatos, 95030

Quince

ImageImage

470 Pacific Ave., San Francisco, 94133

SingleThread

ImageImage

131 North St., Healdsburg, 95448

Acquerello

Image

1722 Sacramento St., San Francisco, 94109

Birdsong

Image

1085 Mission St., San Francisco, 94103

Californios

Image

355 11th St., San Francisco, 94103

Commis

Image

3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611

Harbor House

ImageImage

5600 CA-1, Elk, 95432

Hayato

Image

1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021

Lazy Bear

Image

3416 19th St., San Francisco, 94110

Mélisse

Image

1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401

n/naka

Image

3455 S. Overland Ave., Los Angeles, 90034

Providence

Image

...