

Restauration-Gastronomie / Gastronomie - 2014/10/22 15:17

Deux nouveaux restaurants trois étoiles à **San** Francisco

(Relaxnews) - La ville californienne (Etats-Unis) voit son nombre de restaurants hautement étoilés doubler en une année. Désormais, quatre établissements affichent les trois macarons Michelin, dans l'édition 2015 du fameux guide gastronomique.

Les nouveaux lauréats ont été promus de deux à trois étoiles. Il s'agit de Benu, du chef Corey Lee. Les inspecteurs Michelin récompensent sa cuisine qui mêle habilement techniques culinaires françaises et saveurs américaines, asiatiques et coréennes.

Le Saison, de Joshua Skenes, arbore lui aussi l'ultime récompense. Les fruits de mer "d'une exceptionnelle qualité", comme le souligne le guide Michelin, sont travaillés dans le respect de la tradition japonaise.

Les deux autres établissements trois étoiles de San Francisco, situés dans la Napa Valley, The French Laundry et The Restaurant at Meadowoodry, conservent leur titre.

Pour Michael Ellis, Directeur international des guides Michelin, San Francisco propose "une scène culinaire riche, dynamique et sans équivalent".

Parmi les autres lauréats, signalons la troisième femme deux étoiles aux Etats-Unis, à savoir Suzette Gresham, pour son restaurant aux accents italiens Acquerello.

Le guide Michelin San Francisco Bay Area & Wine country 2015, est en vente ce mercredi 22 octobre au prix de 18,99 dollars (environ 14,96€). Il recense 474 établissements, dont quatre trois étoiles, six deux étoiles et 30 une étoile.

