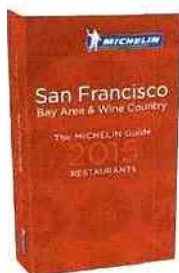


## Guide Michelin San Francisco 2015 : deux nouveaux restaurants 3 étoiles



"L'édition 2015 illustre l'effervescence gastronomique qui anime le nord de la Californie. L'offre culinaire de la baie de San Francisco est l'une des plus palpitantes au monde", relève

**Michael Ellis**, directeur international des guides Michelin. Dans la 9<sup>e</sup> édition du guide *Michelin San Francisco Bay Area & Wine Country*, ce sont deux restaurants qui sont promus de deux à trois étoiles, dont Benu, emmené par son chef **Corey Lee**. "Sa cuisine véritablement inventive conjugue les techniques culinaires françaises traditionnelles à des saveurs d'inspiration américaine, asiatique et résolument coréenne", indique le guide Michelin. Quant au second promu, il s'agit de la table Au Saison, avec le chef **Joshua Skenes**, dont "la cuisine s'inscrit dans la droite ligne de la philosophie culinaire du nord de la Californie, propose des fruits de mer d'une exceptionnelle qualité, travaillés dans le strict respect de la tradition japonaise". The French Laundry et The Restaurant at Meadowood, deux restaurants distingués par trois étoiles Michelin et situés dans la Napa Valley, figurent toujours au palmarès cette année. Le restaurant Acquerello est quant à lui promu d'une à deux étoiles. Son chef **Suzette Gresham** est la troisième chef récompensée par deux étoiles aux États-Unis. En une étoile, la sélection s'enrichit cette année de deux nouveaux restaurants de sushis situés à San Francisco : le Kusakabe et le Maruya.