



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 22 avril 2021

### ***Le Guide MICHELIN dévoile de nouvelles étoiles à Washington D.C.***



- **Les inspecteurs du Guide distinguent un nouveau restaurant Deux Etoiles et quatre nouveaux établissements Une Etoile à Washington**
- **23 restaurants de la ville arborent désormais une ou plusieurs étoiles MICHELIN, mettant ainsi à l'honneur 39 types de cuisine**
- **Le premier établissement de la capitale américaine à recevoir l'Etoile Verte MICHELIN est l'*Inn at Little Washington***

La révélation de 23 restaurants étoilés à Washington est l'occasion pour le Guide MICHELIN de célébrer la résilience et l'exceptionnel talent culinaire de la capitale américaine. Les inspecteurs du Guide y ont distingué un nouveau restaurant Deux Etoiles et quatre nouveaux établissements Une Etoile.

« Cette sélection souligne la remarquable force et la capacité d'innovation de ces chefs et établissements qui continuent de régaler les habitants et les touristes d'une cuisine de grande qualité. Par ailleurs, les inspecteurs MICHELIN ont été particulièrement impressionnés et admiratifs de voir que de nouveaux restaurants avaient ouvert leurs portes en dépit de la crise sanitaire mondiale », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.



## GUIDE MICHELIN

---

Voici donc la liste des nouveaux restaurants étoilés, ainsi que les notes prises par les inspecteurs pour chacun d'entre eux :

### **Jônt (Deux Etoiles)**

La nouvelle table du chef Ryan Ratino, de *Bresca*, dont l'ouverture était tant attendue, est une adresse incontournable, tant pour sa technique impeccable que pour ses ingrédients de première fraîcheur.

### **Cranes (Une Etoile)**

Le *kaiseki* espagnol, un concept unique à Washington. Le menu du chef Pepe Moncayo ravit les papilles en faisant fi des frontières culinaires.

### **Elcielo D.C. (Une Etoile)**

Après Medellín et Bogota, c'est au tour de Washington de découvrir ce menu gastronomique digne d'une étoile grâce au chef Juan Manuel Barrientos. Un art de la mise en scène et un flair culinaire admirables.

### **Rooster & Owl (Une Etoile)**

Le chef et propriétaire Yuan Tang tient cette charmante enseigne, ouverte depuis peu, avec sa femme Carey Tang. La carte y est contemporaine, avec des inspirations à mi-chemin entre Asie et Europe.

### **Xiquet (Une Etoile)**

L'incomparable paella du chef Danny Lledó est loin d'être la seule découverte de cette carte qui revisite la gastronomie valencienne avec modernité. La cuisine s'y fait avec conviction, mais aussi avec une touche d'élégance, de subtilité, et bien sûr, de saveur.

Le Guide MICHELIN Washington 2021 intègre par ailleurs une nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN. Introduite en janvier 2020 à l'occasion de la sortie du Guide MICHELIN France, cette distinction est décernée aux établissements particulièrement investis dans la gastronomie durable et la protection de l'environnement. Dirigée par le chef Patrick O'Connell, *l'Inn at Little Washington* est la première table à recevoir l'Etoile Verte MICHELIN dans la capitale américaine. Depuis plus de 40 ans, Patrick O'Connell et sa brigade sont les pionniers d'une cuisine américaine régionale à partir de produits issus d'exploitations et de ranchs locaux, ainsi que du jardin de l'Auberge.

Les nouvelles sélections seront consultables sur l'[application iOS du Guide MICHELIN](#). Téléchargez-la pour découvrir tous les restaurants du Guide MICHELIN à travers le monde et réserver dans les hôtels les plus fabuleux et incroyables. Les utilisateurs de l'application peuvent également créer et partager leur propre liste d'hôtels et de restaurants.

Grâce à des intégrations avec OpenTable et [Resy](#), deux partenaires de réservation officiels de Michelin, les utilisateurs peuvent réserver dans les restaurants Michelin membres des réseaux OpenTable et Resy.

**Sélection du Guide MICHELIN à Washington D.C. :**

Bib Gourmands 🍷 (l'on y mange bien à prix modéré)	<b>40</b>
🌟🌟🌟 (cuisine exceptionnelle, mérite le voyage)	<b>1</b>
🌟🌟 (excellente cuisine, mérite le détour)	<b>3</b>
🌟 (cuisine de grande qualité, mérite de s'y arrêter)	<b>19</b>
Types de cuisine mis à l'honneur dans la sélection	<b>39</b>
Types de cuisine des restaurants étoilés	<b>9</b>
Types de cuisine des établissements Bib Gourmand	<b>24</b>

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 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

**RELATIONS PRESSE GROUPE MICHELIN****+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 j / 7

[www.michelin.com](http://www.michelin.com) [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27, cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt