

La guía MICHELIN *Chicago* 2015

Un nuevo tres estrellas en esta edición

Michelin ha dado a conocer la selección de restaurantes con estrella de la muy esperada guía MICHELIN Chicago 2015. Un restaurante consigue su tercera estrella en esta edición, Grace. Con un estilo contemporáneo único, Curtis Duffy, el chef del restaurante, encarna la creatividad y la innovación que hacen de Chicago un destino gastronómico por derecho propio.

Un único restaurante ha pasado de dos a tres estrellas: **Grace**, en el que el chef Curtis Duffy elabora deliciosos platos contemporáneos a partir de productos de temporada, en total sintonía con la arquitectura moderna y elegante del barrio de West Loop. Grace se une así al eterno tres estrellas de Chicago, Alinea, que conserva su categoría un año más.

“Curtis Duffy es, indiscutiblemente, una de las figuras imprescindibles en el panorama culinario de Chicago. Ha trabajado con muchos de los grandes chefs de la ciudad y ya consiguió dos estrellas en el restaurante Avenues, del hotel Peninsula. Elegante y refinada, su cocina aún una total maestría técnica con una extraordinaria armonía de sabores y de aromas. Grace ilustra perfectamente la creatividad y la audacia que caracterizan actualmente las mesas de Chicago. Con esta tercera estrella, Curtis Duffy confirma que se encuentra ahora en la élite culinaria americana”, comenta Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. Este año se desvela como especialmente positivo para los restaurantes en los Estados Unidos, *“ya que, con Grace, son tres los establecimientos han obtenido tres estrellas, el más alto reconocimiento de Michelin. Esto prueba la destacable evolución de la gastronomía americana, que, año tras año, se confirma como uno de los destinos gastronómicos más apasionantes y más dinámicos del mundo”.*

El restaurante **42 Grams** entra en categoría de dos estrellas, bajo la batuta del impresionante chef Jake Bickelhaupt, que trabajó en Alinea, en Charlie Trotter's y en Schwa. Propone una cocina de una gran técnica, pero que sabe también ser creativo, contemporáneo e, incluso, experimental. Con L20 y Sixteen, ya recompensados en 2014, la edición de 2015 de la guía MICHELIN *Chicago* cuenta, a partir de ahora, con tres establecimientos de dos estrellas.

Esta edición incluye también 19 restaurantes de una estrella, entre ellos **Spiaggia**, que, tras haber cerrado en enero, ha reabierto después de una completa renovación para celebrar su 30º aniversario. Sin perder un ápice de su prestigio, propone una carta italiana totalmente revisada por el nuevo chef Chris Marchino. **The Lobby** conserva también su estrella. El chef Seth Moliterno, que tomó en marzo el relevo de Lee Wolen, sirve platos concisos y decididamente modernos, con notas internacionales y que varían según la estación. Ahora a cargo de Lee Wolen, el **Boka** mantiene también su estrella a pesar del cambio de chef.

La edición de 2015 de la guía MICHELIN *Chicago* recoge 302 restaurantes. Entre ellos:

- ✓ 2 restaurantes 🌟🌟🌟 (de ellos, 1 nuevo)
- ✓ 3 restaurantes 🌟🌟 (de ellos, 1 nuevos)
- ✓ 19 restaurantes 🌟
- ✓ 59 restaurantes 🍷 (de ellos, 11 nuevos)

A propósito de la guía MICHELIN

La guía MICHELIN, gracias a su sistema de selección homogéneo y riguroso aplicado en 24 países, constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan con total anonimato y recorren regularmente los barrios de Chicago en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valoran la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. En efecto, su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.

Por su capacidad de innovación y la excelencia de sus productos, Michelin ha jugado un papel pionero en el desarrollo de la movilidad. A finales del siglo XIX, Michelin patentó el primer neumático de automóvil. Este invento, que marcaría la historia de la movilidad, permitió a los conductores recorrer largas distancias en un solo viaje. Después, con la voluntad de facilitar aún más los desplazamientos de los viajeros, el Grupo Michelin lanzó una colección de guías y mapas detallados, entre las que la prestigiosa guía MICHELIN es la más conocida mundialmente.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica y comercializa neumáticos para todo tipo de vehículos, desde aviones hasta automóviles, vehículos de dos ruedas, ingeniería civil, agricultura y camiones. Michelin propone igualmente servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin.com), y edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en más de 170 países, emplea a 111.200 personas en todo el mundo y dispone de 67 centros de producción implantados en 17 países diferentes. El Grupo posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

