

CHICAGO DEPARTMENT OF CULTURAL AFFAIRS  
**NEWS RELEASE**  
CHICAGO OFFICE OF TOURISM

CHICAGO CULTURAL CENTER • 78 EAST WASHINGTON STREET • CHICAGO, ILLINOIS 60602

TEL: (312) 744-2400 • FAX: (312) 744-2359 • TTY: (312) 744-2947

Contact: Karen Vaughan  
312.744.2390  
kvaughan@cityofchicago.org

## LES SAVEURS DE CHICAGO

Chicago est une destination culinaire de renommée mondiale, avec plus de 7 000 restaurants proposant toutes sortes de cuisines. Avec plus de restaurants 5 étoiles que n'importe quelle autre ville du pays, Chicago est le domicile de chefs réputés comme Charlie Trotter, Rick Bayless, Art Smith, Grant Achatz, Rick Tramonto, Graham Elliot Bowles et Gale Gand. Parallèlement, la ville honore les traditions culinaires avec les spécialités locales comme la pizza et les hot-dogs de Chicago. La grande histoire culinaire de Chicago, associée aux visions des chefs et restaurateurs expérimentés ainsi que des professionnels de la restauration, a fait de la ville un paradis pour les gastronomes. Quel que soit votre goût, vous trouverez un plat sensationnel à Chicago.

Des restaurants élégants et offrant des plats délicieux s'ouvrent et modifient leurs menus régulièrement, plaçant ainsi les restaurants de Chicago parmi les élites de la restauration. Les chefs de Chicago restent en tête grâce à leur approche visionnaire. Les établissements de restaurants de la ville bénéficient ainsi d'éloges sans précédent. Rien qu'en 2007, Chicago a remporté le titre de ville favorite pour la restaurants décerné par le magazine Travel + Leisure, et celui de nouvelle star culinaire d'Amérique, décerné par le magazine gastronomique Saveur. Le restaurant Frontera Grill de Rick Bayless a été primé par la Fondation James Beard en 2007, tandis que les restaurants 5 étoiles tels qu'Alinea, Arun's, Avenues (The Peninsula Chicago), Charlie Trotter's, Everest, Seasons (dans l'hôtel Four Seasons Hotel Chicago) et Tru continuent de repousser les limites de l'excellence culinaire. Plus récemment en 2008, le chef Grant Achatz du restaurant Alinea a été primé par la Fondation James Beard, pour avoir défini un modèle à suivre dans le secteur et pour sa capacité à inspirer les autres professionnels de la restauration.

Dernièrement, Chicago a organisé la quatrième édition de l'émission Top Chef sur Bravo TV, une compétition de cuisine télévisée dans laquelle 16 participants s'affrontent pour remporter le titre de meilleur chef. Le Green City Farmer's Market, le chef Paul Kahan des restaurants Blackbird et Avec, ainsi que Pizzeria Uno ont participé à l'événement. Le premier chef du classement a rejoint les rangs de la production télévisée basée à Chicago, Mexico : One Plate at a Time pour Rick Bayless, Kitchen Sessions pour Charlie Trotter et Partyline pour les Hearty Boys avec Dan Smith et Steve McDonagh.

La ville est réputée pour sa pizza de style Chicago, une tradition qui remonte aux années 1940. Les habitants de Chicago, comme les visiteurs, apprécient la pizza « deep dish » de Chicago, préparée à partir d'une pâte beurrée, beaucoup de fromage, de la sauce tomate avec morceaux et une myriade de garnitures et servie dans des centaines de restaurants de la ville. Le fameux hot-dog de Chicago est un autre pilier de l'art culinaire de Chicago. Un hot-dog de Chicago est une saucisse de bœuf cuite à la vapeur ou bouillie sur un petit pain aux graines de pavot. Le hot-dog est garni de moutarde, d'oignon, de sweet pickle relish (cornichons à l'aigre-doux finement hachés), de cornichons à l'aneth, de tranches ou de quartiers de tomates, de piment doux, d'une pincée de sel de céleri mais jamais de ketchup.

En termes de choix de restaurants, avec ses milliers d'établissements qui soulignent la diversité de la ville, Chicago fait penser aux Nations Unies. Beaucoup affirment que le charme de la gastronomie de Chicago provient de ses différents quartiers (plus de 75). Les quartiers ethniques comme Chinatown, le quartier grec, West Rogers Park (quartier juif), Pilsen (quartier mexicain), West Town (quartier polonais et ukrainien), et Near West Side (quartier italien) offrent des plats du monde entier à de très bons prix. À Chicago, les visiteurs trouvent également de la cuisine afghane, éthiopienne, cajun, perse, vietnamienne, guatémaltèque, péruvienne, bohémienne, lituanienne et plus encore.

Parallèlement à cette impressionnante diversité culinaire, toute une série d'événements et de programmes destinés à ceux qui s'intéressent à la cuisine est prévue. Pendant les mois chauds, les marchés fermiers de la ville permettent d'acheter des fruits, des légumes, des plantes et des fleurs de première fraîcheur dans plus de 30 quartiers de la ville de Chicago. Le marché fermier Green City de Lincoln Park a été classé parmi l'un des 10 premiers marchés fermiers des États-Unis en 2007 par le chef légendaire Alice Waters. Il existe plus de 125 écoles de cuisine destinées aux amateurs, telles que World Kitchen, Bespoke Cuisine, The Chopping Block et Hearty Boys Cooking School, où les visiteurs et les habitants peuvent apprendre à maîtriser l'art de la cuisine, de la manipulation des couteaux à la préparation des sushis. Une visite guidée par des organisations telles que Chicago Food Planet, Chicago Chocolate Tours et Chicago Neighborhood Tours est un moyen fantastique pour découvrir le paysage culinaire de la ville.

Le festival annuel « Taste of Chicago » est le plus grand festival gastronomique du pays, durant lequel plus de 3,5 millions de personnes viennent déguster des plats gratuits et se divertir chaque année. Le « Taste » propose des spécialités maison provenant de douzaines de restaurants de la ville. Parmi les délicieux éléments de menu typiquement offerts, on peut citer des plats de côtes, de la tempura, des falafels, des rouleaux de printemps, des burritos, de la pizza de Chicago, du gombo, de la crème glacée, des gyros, etc. Pour mettre en valeur le fantastique domaine de la restauration de Chicago, Taste of Chicago propose le Chef's Table et Dominick's Cooking Corner où les visiteurs peuvent assister à des démonstrations de cuisine et goûter à des plats préparés par les chefs les plus célèbres de la région. Cette année Chicago organise pour la première fois l'événement Chicago Gourmet dans Millennium Park, du 22 au 28 septembre. Les mets et les vins les plus délicats y seront présentés, ainsi que des démonstrations effectuées par des chefs célèbres.

Chicago Gourmet, une célébration internationale de la nourriture, du vin et de la richesse de l'héritage culinaire de la ville, est un nouvel ajout au calendrier d'événements culinaires de Chicago. Situés au Millennium Park, les participants ont accès à la totalité du site du festival pour prendre part à des séances de dégustation de vins et de spécialités gastronomiques et assister à des démonstrations culinaires par des chefs célèbres. Chicago Gourmet a été produit la première fois par l'organisation Illinois Restaurant Association en 2008, et 50 des meilleurs professionnels de la cuisine dans le monde, associés à des sommeliers experts et 200 entreprises vinicoles, y ont participé.

Les visiteurs et les habitants de Chicago qui souhaitent divertir leurs invités peuvent recevoir des brochures sur la ville, réserver des chambres d'hôtel et obtenir de l'aide dans la planification de leur visite en appelant le numéro gratuit 1.877.CHICAGO (1.877.244.2246), ou en consultant le site [www.explorechicago.org](http://www.explorechicago.org). Les brochures et informations sur les événements et activités passionnants de Chicago peuvent être obtenues auprès des centres d'information touristique. Les centres sont situés à Chicago Water Works, 163 East Pearson Street sur Michigan Avenue et au Centre culturel de Chicago, 77 East Randolph Street. Le numéro gratuit TTY pour les personnes malentendantes est le 1.866.710.0294.

L'Office du tourisme de Chicago, une branche du Département des affaires culturelles, est l'agence officielle de la ville dédiée à la promotion de Chicago auprès des visiteurs nationaux et internationaux et à la mise en place de services et de programmes innovants pour les visiteurs.