

On sait les français attachés à Philadelphie car c'est une ville historique, artistique, qu'elle a un charme particulier qui la rend si attachante, mais ce que l'on sait moins (sauf pour ceux qui y sont déjà allés), c'est qu'elle **regorge de restaurants fantastiques** et que l'attachement passe aussi par le ventre!

Après des journées passées à arpenter musées et boutiques, quel satisfaction de n'avoir que l'embarras du choix pour dîner !!! Les **grands chefs** y dévoilent une **cuisine raffinée et inventive dans des décors audacieux ou cosy** ! Attention, grands chefs et cuisine haut de gamme ne rime pas forcément avec prix exorbitants, vérifiez par vous-mêmes ! D'autre part l'euro joute les à 1,40\$...

## Parmi les chefs les plus renommés :

- le toqué lyonnais **Georges Perrier** tient Le Bec Fin et vient d'ouvrir Table 31, dans le dernier et plus impressionnant building de la ville, le Comcast Building
- **Steven Starr** a fait de la ville son laboratoire avec pas moins de 13 restaurants: Alma De Cuba, Buddakan, The Continental, El Vez, Jones, Morimoto, Pod, Butcher and Singer, Tangerine, Barclay Prime, The Continental Mid-Town, Parc, Pizzeria Stella !
- **Jose Garces**, l'inventif chef latin y a ouvert 5 restaurants: Amada, Tinto, Chifa, Village Whiskey, le Distrito
- Mais aussi **Marc Vetri**, **Morimoto** etc.

Pour vous aider à préparer vis itinéraires gourmands, retrouvez la **liste détaillée des 50 meilleurs restaurants de Philadelphie**, cherchez des restaurants par quartier, par type de cuisine, par fourchette de prix et surtout réservez votre table à partir du lien suivant: [www.phillymag.com](http://www.phillymag.com)

## Les 25 Top Restaurants De Philadelphie (classement de [www.PhillyMag.com](http://www.PhillyMag.com)):

- 1. Zahav** (Old City) - [www.zahavrestaurant.com](http://www.zahavrestaurant.com)  
Haute gastronomie israélienne, dont tout le monde parle!
- 2. Vetri** (Center City) - [www.vettristorante.com](http://www.vettristorante.com)  
L'un des meilleurs restaurants italiens de la Côte Est dont le chef est Marc Vetri
- 3. Lacroix** (Rittenhouse Square - [www.lacroixrestaurant.com](http://www.lacroixrestaurant.com), situé dans l'hôtel haut de gamme The Rittenhouse): Cuisine éclectique, endroit très couru pour ses brunchs
- 4. Osteria** (Fairmount) - [www.osteriaphilly.com](http://www.osteriaphilly.com)  
Restaurant italien donc le chef est Marc Vetri
- 5. Morimoto** (Washington Square) - [www.morimotorestaurant.com](http://www.morimotorestaurant.com)  
Cuisine japonaise contemporaine du médiatique chef Morimoto
- 6. Fountain** (Center City, dans l'hôtel Four Seasons) - [www.fourseasons.com](http://www.fourseasons.com)  
Restaurant français considéré comme l'un des plus élégants de la ville
- 7. Distrito** (University City) - [www.distritorestaurant.com](http://www.distritorestaurant.com)  
Restaurant mexicain haut de gamme et branché du chef Jose Garces
- 8. Amada** (Old City) - [www.amadarestaurant.com](http://www.amadarestaurant.com)  
Restaurant espagnol proposant tapas authentiques revisitées par le chef Jose Garces
- 9. Bindi** (Center City) - [www.bindibyob.com](http://www.bindibyob.com)  
Restaurant indien à la fois authentique et moderne tenu par une femme
- 10. James** (South Philly) - [www.jameson8th.com](http://www.jameson8th.com)  
Cuisine contemporaine américaine dans un cadre romantique, tenu par un couple.
- 11. Chifa** (Washington Square) - [www.chifarestaurant.com](http://www.chifarestaurant.com)  
Restaurant qui fusionne cuisine latine & chinoise et dont le chef est Jose Garces
- 12. Barclay Prime** (Rittenhouse Square) - [www.barclayprime.com](http://www.barclayprime.com)  
Steakhouse dont la viande est extrêmement réputée et dont le chef est Stephen Starr
- 13. Le Bec-Fin** (Center City) - [www.becfin.fr](http://www.becfin.fr)  
Restaurant français de chef Georges Perrier, seul classé «five diamond» de la ville
- 14. Fork** (Old City) - [www.forkrestaurant.com](http://www.forkrestaurant.com)  
"New American Bistro" très hip et à la cuisine fraîche et inventive
- 15. Supper** (South Philly) - [www.supperrestaurant.com](http://www.supperrestaurant.com)  
Bar à vin et mets nord-italiens, décoration mêlant style florentin, briques et pierre



**16. Nineteen** (Center City, 19<sup>ème</sup> étage du Park Hyatt) - [www.hyatt.com/nineteen](http://www.hyatt.com/nineteen)  
Brasserie américaine avec grand choix de fruits de mer et vue imprenable sur la ville.

**17. Melograno** (Rittenhouse Square) - [www.melogranorestaurant.com](http://www.melogranorestaurant.com)

Restaurant italien, un des BYOB locaux les plus aimés

**18. Tinto** (Rittenhouse Square) - [www.tintorestaurant.com](http://www.tintorestaurant.com)

Restaurant espagnol très cosy avec un bar basque, tenu par le chef Jose Garces

**19. Vietnam** (Chinatown, 4<sup>ème</sup> Chinatown des USA) - [www.eatatvietnam.com](http://www.eatatvietnam.com)

Restaurant vietnamien, le meilleur restaurant de Chinatown Chinatown in the U.S.

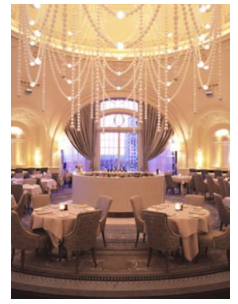
**20. Xochitl** (Queen Village) - [www.xochitlphilly.com](http://www.xochitlphilly.com)

Cuisine mexicaine aux influences latines, salades de cactus, parilladas, margaritas...

Dans le **quartier montant de Northern Liberties**, restaurants qui ont le vente en poupe: Standard Tap, Honey's Sit 'N' Eat, Bar Ferdinand, Tiffin, ModoMio.

Version routarde, le **Reading Terminal Market**, plus vieux marché couvert de l'état, propose plus de 80 stands pour manger sur le pouce le midi, y compris la nourriture Amish et le fameux cheesesteak, spécialité locale).

**La ville compte aussi plus de 200 Bring Your Own Bottle (BYOB)**, ces cafés et restaurants où l'on peut apporter sa propre bouteille: [Ava](#), [Bistro 7](#), [Bistro La Baia](#), [Mercato](#) (etc.) **et autant de cafés terrasse** pour les beaux jours.



**Contact Office de Tourisme de Philadelphie à Paris :**

[Philadelphia@interfacetourism.com](mailto:Philadelphia@interfacetourism.com) / Tél: 01 53 25 12 03

**Site (VF): [www.philadelphiausa.travel](http://www.philadelphiausa.travel) - [Dossier destination en-ligne](#)**

Pictures: Fork - Photo by B. Krist for GPTMC / Buddakhan- Credit: Photo by B. Krist for GPTMC / Love Statue, photo by Edward Savaria / Zahav Bar - Credit: Jason Varney / Fork Bar - Photo by Fork / Nineteen Dining Room- Photo by Nineteen / Bar Ferdinand - Photo by G. Widman for GPTMC