

Paris, 15 mai 2024

Pour sa première sélection, 18 Etoiles illuminent le ciel gastronomique du Guide MICHELIN Mexique

- **Le Guide MICHELIN a révélé sa sélection inaugurale pour le Mexique, dévoilant les meilleurs restaurants de Mexico City, Oaxaca, Baja California Sur, Baja California, Quintana Roo et Nuevo León**
- **Cette sélection 2024 comporte un total de 157 restaurants, dont 42 Bib Gourmand, 16 établissements une Etoile MICHELIN et 2 deux Etoiles MICHELIN**
- **6 restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN pour leurs engagements envers une gastronomie plus durable**

Le Guide MICHELIN a aujourd'hui dévoilé sa première sélection dédiée au Mexique, au sein du complexe culturel El Cantoral, où s'est tenue la Cérémonie du Guide.

Ce sont non moins de 157 restaurants qui ont su impressionner les inspecteurs du Guide, explorant les villes et régions de Mexico City, Oaxaca, Baja California, Baja California Sur, Quintana Roo et Nuevo León, à la recherche des établissements offrant les expériences gastronomiques les plus exceptionnelles.

La sélection du Guide MICHELIN Mexique 2024 a été réalisée selon la méthodologie historique et universelle du Guide, telle qu'appliquée par ses inspecteurs-experts dans le monde entier, suivant ces cinq critères :

- La qualité des produits utilisés
- La maîtrise des techniques culinaires
- L'harmonie des saveurs
- La personnalité du chef telle qu'exprimée dans l'assiette
- La régularité dans le temps, et le menu dans sa globalité



« Quelle joie de célébrer à Mexico City les singularités du paysage gastronomique mexicain. Cette première sélection, très prometteuse, montre comme le pays se fait l'écrin de régions aux cultures et traditions aussi affirmées que distinctes. Des restaurants sophistiqués auréolés d'une Etoile MICHELIN, aux bouillonnantes 'taqueria' de rues, nos inspecteurs ont été impressionnés par cette permanente effervescence culinaire, authentique et gourmande. » commente Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN, « Ce sont les fortes identités de ses régions qui font battre le cœur du Mexique pour attirer gourmets et voyageurs en quête d'expériences remarquables. Cheffes et chefs font, par leur talent, briller leur culture locale et positionnent ainsi le Mexique comme un haut-lieu de la gastronomie. »

Quintonil et Pujol reçoivent chacun les toutes premières deux Etoiles MICHELIN du Mexique

Deux restaurants décrochent les prestigieuses deux Etoiles MICHELIN, le plus haut niveau de distinction de cette première sélection mexicaine.

Le célèbre chef Enrique Olvera et ses équipes au sein de **Pujol (Mexico City)**, conjuguent tradition et inventivité, rendant hommage à l'histoire mexicaine avec sophistication et profondeur. Entre taco omakase et menu dégustation saisonnier, le chef partage une technicité au service de produits d'excellence, pour le plus grand plaisir des gourmets. Quant au restaurant **Quintonil (Mexico City)**, celui-ci tient son nom d'une herbe typique de la région d'Oaxaca. C'est dans ce cadre chic et chaleureux que le chef Jorge Vallejo et sa compagne Alejandra Flores composent une cuisine élégante et créative pour éblouir les sens.

16 restaurants reçoivent une Etoile MICHELIN

Quintana Roo est bien connue des voyageurs pour ses plages de rêve et son attrayant climat caribéen. Les luxueux resorts de la région proposent à leurs clients du monde entier une cuisine complexe, héritière de la culture Maya et façonnée par les échanges culturels. Herbes fraîches, agrumes, piments ou encore l'achiote (ou roucou) parfument des spécialités telles que le « cochinita pibil » (porc mariné cuit lentement dans des feuilles de bananier).

3 établissements de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : **Cocina de Autor Riviera Maya, Le Chique et HA'.**

La région de **Oaxaca** est marquée par la richesse de la culture indigène, préservant des traditions séculaires autour de la cuisine. Ici, de nombreuses cheffes pavent la voie vers une gastronomie profondément singulière, que ce soit en œuvrant dans les cuisines ou bien en enseignant leur savoir. Les sept « mole » de Oaxaca sont les joyaux de sa cuisine, offrant profondeur, complexité et subtilité, qui les classent parmi les plus



grandes sauces au monde.

2 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : **Los Danzantes Oaxaca** et **Levadura de Olla Restaurante**.

Les eaux de **Baja California et Baja California Sur** sont connues pour abriter les écosystèmes marins les plus riches au monde, permettant à chacun de se régaler de fruits de mer d'exception, déclinés dans de savoureux ceviche et autres tacos de poisson. Au-delà des côtes, grâce à son climat avantageux, la Valle de Guadalupe a su émerger comme la première région viticole du Mexique, accueillant de jeunes talentueux chefs engagés pour une culture du restaurant pleine de charme.

4 établissements de ces régions reçoivent une Etoile MICHELIN : **Animalón, Cocina de Autor Los Cabos, Conchas de Piedra** et **Damiana**.

Le **Nuevo León**, cette région du Nord du pays, à l'identité industrielle, a su embrasser le contraste saisissant entre son passé agraire et son présent, marqué par l'affluence de voyageurs du monde entier. La cuisine typique « norteco » est marquée par sa généreuse rusticité, et ses propositions carnées, qui prennent racine dans l'histoire régionale des ranchs. Les fameux « arrachera » (steak mariné) et « cabrito » (cabri rôti) sont escortés de tortillas de blé, fromages locaux et autres « frijoles charros » (ragoût de haricots pinto), aux assaisonnements affirmés.

Aujourd'hui, une envie de sophistication et de raffinement nourrit une scène culinaire en pleine mutation, qui sait jongler entre la célébration des traditions et des produits locaux, et l'exploration des techniques et saveurs du monde.

2 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : **KOLI Cocina de Origen** et **Pangea**.

Il est difficile de résumer la bouillonnante métropole de **Mexico City**, mais les célèbres inspecteurs du Guide MICHELIN ont pris grand plaisir à s'immerger dans son paysage culinaire aux multiples facettes, allant d'humbles taqueria authentiques à des établissements plus sophistiqués et cosmopolites. Spécialités locales savoureuses et variées, et restaurants créatifs et raffinés sont les deux faces d'une même pièce, qui mérite sa réputation de scène culinaire parmi les plus flamboyantes au monde.

5 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : **Em, Esquina Común, Rosetta, Taquería El Califa de León** et **Sud 777**.

6 restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable

A l'image des célèbres Etoiles qui, au sein de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, indiquent les établissements proposant les meilleures expériences culinaires, l'Etoile Verte, lancée en 2020, a pour vocation de récompenser les restaurants qui inspirent et s'engagent pour une



gastronomie et un futur plus vertueux.

Plus qu'une simple tendance, la durabilité alimentaire est un style de vie ancré dans les différentes communautés culinaires du Mexique. De nombreux restaurants au sein de cette sélection ont interpellé les inspecteurs du Guide MICHELIN par leurs initiatives pour sourcer les meilleurs produits locaux et mettre en valeur les producteurs et artisans.

6 restaurants se sont particulièrement illustrés dans cette démarche :

Acre (Recommandé ; Baja California Sur) : cet établissement développe un programme de plantation et de récolte durable, permettant d'utiliser un maximum d'ingrédients produits par le restaurant dans son menu. Les autres matières premières viennent de fermes aux alentours, pour en garantir la traçabilité et préserver des pratiques agricoles responsables. Les équipes sourcent également des produits valorisant les traditions nationales et soutenant les communautés locales de fermiers et pêcheurs.

Conchas de Piedra (une Etoile MICHELIN ; Baja California) : les restaurants du groupe Deckmans bénéficient de 3 fermes dédiées, et cet établissement produit sa propre huile d'olive. Les mollusques sont sourcés dans le respect de la loi et des écosystèmes, et tous les déchets de coquillages sont utilisés pour empêcher les érosions et enrichir de calcium les vignes et la ferme. Enfin, le sel utilisé est uniquement celui de San Felipe.

Deckman's en El Mogor (Recommandé ; Baja California) : le restaurant jouit de 3 vergers qui permettent d'approvisionner 80% de leurs végétaux, et chaque jardin comporte un minimum de 5 ruches. Le compost est fait uniquement de déchets organiques, et en moyenne, les ingrédients ne dépassent pas les 35km de distance du restaurant.

Flora's Field Kitchen (Bib Gourmand ; Baja California Sur) : cette propriété familiale comporte 25 âcres d'herbes biologiques, légumes et arbres fruitiers dont la mangue, la papaye et les agrumes. Les volailles sont élevées pour les œufs et le restaurant a son propre système d'abattage. Le ranch est uniquement nourri de légumes, sans hormones ni antibiotiques, et un travail est toujours en cours pour une meilleure efficacité entre la ferme, le ranch et le restaurant. Par exemple, les fleurs passées sont données aux volailles qui aiment en picorer les graines sèches, les épluchures vont aux cochons et aux volailles, et le fumier de ces dernières chauffe le compost utilisé à la ferme.

Los Danzantes Oaxaca (une Etoile MICHELIN ; Oaxaca) : ce restaurant a son propre jardin biologique et n'utilise que des produits de saison, tout en ayant une gestion maîtrisée des déchets, dans une démarche « Zero



Waste ». Les équipes ont su créer des alliances avec de petits producteurs, artisans et autres organisations sociales. Les bouteilles en verres, tout comme l'huile de cuisson usée sont données à un atelier de souffleur de verre qui utilise l'huile comme un carburant alternatif. Les restes de café sont réutilisés dans le compost et l'eau de pluie est récupérée pour irriguer les cultures.

Lunario (Recommandé ; Baja California) : le menu dégustation mensuel est pensé à partir de produits locaux, de saison, principalement venant de la ferme, du potager, des enclos et des ruches du restaurant. Tous les produits laitiers sont faits sur place, et les fruits de mer viennent de fournisseurs locaux qui en assurent la traçabilité et la durabilité. Les vins locaux sont mis en avant, à travers une sélection 100% locale et l'établissement optimise sa gestion des déchets (tri, recyclage, compost) pour enrichir ses vignes et jardins.

42 Bib Gourmand et 97 restaurants recommandés

42 Bib Gourmand font leur entrée dans cette première sélection mexicaine, récompensant leur engagement à faire vivre aux gourmets et voyageurs des expériences gastronomiques à l'excellent rapport qualité-prix. Une sélection qui fait la part belle aux saveurs mexicaines, qu'elles soient traditionnelles ou bien plus contemporaines.

Enfin, 97 restaurants ont su se démarquer pour être Recommandés par les inspecteurs du Guide MICHELIN, se hissant ainsi parmi les meilleurs établissements de leur région.

5 Prix Spéciaux décernés lors de la Cérémonie du Guide MICHELIN Mexique 2024

6 professionnels ont reçu le Prix Spécial MICHELIN récompensant leurs compétences et la passion qui les anime pour offrir une expérience gastronomique mémorable.

Avec ces prix, les inspecteurs valorisent également la diversité des métiers de la restauration

Prix Spécial du Chef Mentor : Enrique Olvera (restaurant Pujol, deux Etoiles).

Enrique Olvera a su influencer la gastronomie mondiale, inspirant les chefs du monde entier à découvrir et apprendre les techniques, saveurs, ingrédients et héritages de la cuisine mexicaine. De nombreux professionnels sont passés par ses cuisines et le chef Olvera a su attirer l'attention des gourmets du monde entier sur la cuisine mexicaine, valorisant ses racines et traditions avec des influences et idées plus cosmopolites.



Prix Spécial du Jeune Chef (sponsorisé par José Cuervo) : Thalía Barrios Garcia (Levadura de Olla Restaurante, une Etoile).

Cette jeune cheffe, de moins de 30 ans a appris la cuisine auprès de sa mère ainsi que de sa grand-mère. C'est son parcours et son histoire personnelle qui donnent à sa cuisine cette personnalité unique, sublimant les traditions.

Prix Spécial des Cocktails Exceptionnels : Felipe Acevedo (KOLI Cocina de Origen, une Etoile).

Des cocktails uniques, savamment pensés, avec une harmonie des saveurs toute en raffinement. C'est au sein de ce restaurant que Felipe Acevedo propose un pairing cocktails avec ou sans alcool, le tout savamment pensé en harmonie avec la carte.

Prix Spécial de la Sommellerie (sponsorisé par Casa Madero) : Lauren Plascencia (restaurant Animalón, une Etoile).

La carte des vins aux inspirations internationales fait la part belle aux vins mexicains et tout particulièrement ceux de Baja California. L'approche durable de l'établissement se traduit par une très belle sélection de vins en biodynamie ou faiblement traités.

Prix Spécial du Service (sponsorisé par Topo Chico) : Reyna Venegas et Marcelo Hisaki (Restaurante Amores, Recommandé).

Le couple gère un charmant restaurant à Tecate, qui témoigne de leur passion et soin. Le repas, articulé autour de produits locaux, est servi avec grâce et les diners sont orchestrés avec sensibilité dans l'intimiste salle du restaurant.

La sélection de restaurants complète pour le Mexique rejoint la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer au Mexique et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



Pour télécharger l'application du Guide MICHELIN :



Partenaires de la cérémonie de remise du Guide MICHELIN Mexique 2024 :





Guide MICHELIN – 2024:

Restaurants étoilés

Pujol	2 Stars	Mexico City
Quintonil	2 Stars	Mexico City
Animalón	1 Star	Baja California
Conchas de Piedra	1 Star	Baja California
Damiana	1 Star	Baja California
Cocina de Autor Los Cabos	1 Star	Baja California Sur
Em	1 Star	Mexico City
Esquina Común	1 Star	Mexico City
Rosetta	1 Star	Mexico City
Sud 777	1 Star	Mexico City
Taquería El Califa de León	1 Star	Mexico City
KOLI Cocina de Origen	1 Star	Nuevo León
Pangea	1 Star	Nuevo León
Levadura de Olla Restaurante	1 Star	Oaxaca
Los Danzantes Oaxaca	1 Star	Oaxaca
Cocina de Autor Riviera Maya	1 Star	Quintana Roo
HA'	1 Star	Quintana Roo
Le Chique	1 Star	Quintana Roo

Bib Gourmand

Carmelita Molino y Cocina	Baja California
Casa Marcelo	Baja California
Humo y Sal	Baja California
La Cocina de Doña Esthela	Baja California
La Concheria	Baja California
Merak	Baja California
Sabina	Baja California
Villa Torél	Baja California
Cocina de Campo by Agricole	Baja California Sur
Flora's Field Kitchen	Baja California Sur
Metate	Baja California Sur
Aleli Rooftop	Mexico City
Caracol de Mar	Mexico City
Comal Oculto	Mexico City
Comedor Jacinta	Mexico City
El Vilsito	Mexico City
Expendio de Maíz	Mexico City
Filigrana	Mexico City
Fugaz	Mexico City
Galanga Thai House	Mexico City
Galea	Mexico City
Los Consentidos del Barrio	Mexico City
Masala y Maíz	Mexico City
Molino El Pujol	Mexico City
Pargot	Mexico City
Raíz	Mexico City



Siembra Tortillería	Mexico City
Tacos Charly	Mexico City
Tacos Los Alexis	Mexico City
Taquería El Jarocho	Mexico City
Taqueria Los Cocuyos	Mexico City
Tacos Doña Mary La Gritona	Nuevo León
Alfonsina	Oaxaca
Cobarde	Oaxaca
La Olla	Oaxaca
Labo Fermento	Oaxaca
Las Quince Letras	Oaxaca
Tierra del Sol	Oaxaca
Axiote Cocina de Mexico	Quintana Roo
Cetli	Quintana Roo
Mestixa	Quintana Roo
Punta Corcho	Quintana Roo

Restaurants recommandés

Bruma Wine Garden	Baja California
Corazón D'Petra	Baja California
Deckman's En El Mogor	Baja California
El Paisa	Baja California
Envero en el Valle	Baja California
Kous Kous	Baja California
Latitud 32	Baja California
Lunario	Baja California
Madre	Baja California
Malva	Baja California
Manzanilla	Baja California
Mision 19	Baja California
Olivea Farm to Table	Baja California
Ophelia	Baja California
Oryx	Baja California
Primitivo	Baja California
Restaurante Amores	Baja California
Restaurante Punta Morro	Baja California
Tacos El Franc	Baja California
Tacos Marco Antonio	Baja California
Tacos Mi Ranchito El Fenix	Baja California
Taqueria La Principal	Baja California
Acre	Baja California Sur
Arbol	Baja California Sur
Benno	Baja California Sur
CARBÓN C ABRÓN	Baja California Sur
Comal	Baja California Sur
DUM	Baja California Sur
Los Tres Gallos	Baja California Sur
Lumbre	Baja California Sur
Manta	Baja California Sur
Nao	Baja California Sur
Omakai	Baja California Sur

Oystera	Baja California Sur
Paradero	Baja California Sur
Ruba's Bakery	Baja California Sur
Aúna	Mexico City
Bajel	Mexico City
Barbacoa Gonzalitos	Mexico City
Botánico	Mexico City
Campobaja	Mexico City
Cana	Mexico City
Cariñito Tacos	Mexico City
Carmela y Sal	Mexico City
Castacán	Mexico City
Contramar	Mexico City
El Tigre Silencioso	Mexico City
Entremar	Mexico City
Er Rre un Bistró	Mexico City
Gaba	Mexico City
Guzina Oaxaca	Mexico City
La Barra de Fran	Mexico City
Limosneros	Mexico City
Lorea	Mexico City
Los Danzantes Mexico City	Mexico City
Maizajo	Mexico City
Malix	Mexico City
Mari Gold	Mexico City
Martínez	Mexico City
Máximo	Mexico City
MeroToro	Mexico City
Migrante	Mexico City
Nicos	Mexico City
Ostrería 109	Mexico City
Pigeon	Mexico City
Ricos Tacos Toluca	Mexico City
Sarde	Mexico City
Sartoria	Mexico City
Tacos Hola El Güero	Mexico City
Taqueria El Paisa	Mexico City
Taqueria Los Parados	Mexico City
Fonda San Francisco	Nuevo León
Tacos "El Compadre"	Nuevo León
Vernáculo	Nuevo León
Almoraduz	Oaxaca
Ancestral Cocina Tradicional	Oaxaca
Asador Bacanora Oaxaca	Oaxaca
Atarraya	Oaxaca
Casa Oaxaca El Restaurante	Oaxaca
Criollo	Oaxaca
Crudo	Oaxaca
Itanoní	Oaxaca
Teocintle-Tika'aya	Oaxaca
Zandunga	Oaxaca
Arca	Quintana Roo
Autor	Quintana Roo



Bu'ul	Quintana Roo
Casa Banana	Quintana Roo
El Fogón	Quintana Roo
Hartwood	Quintana Roo
Kiosco Verde	Quintana Roo
La Casa De Las Mayoras	Quintana Roo
María Dolores	Quintana Roo
NÜ Tulum	Quintana Roo
Posada Margherita	Quintana Roo
Wild	Quintana Roo
Woodend	Quintana Roo

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+ 33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris