



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 09 septembre 2024

La deuxième sélection du Guide MICHELIN Colorado s'enrichit d'une nouvelle Étoile MICHELIN

- **Un nouveau restaurant est récompensé d'une Étoile MICHELIN, ce qui porte à 6 le nombre d'adresses dans cette catégorie**
- **Un nouveau Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux sont décernés**
- **Au total, 46 restaurants et 15 styles de cuisines sont représentés dans ce nouveau millésime**

La sélection du Guide MICHELIN Colorado 2024 vient d'être dévoilé et célèbre l'arrivée du restaurant **Alma Fonda Fina** qui rejoint le cercle très fermé des établissements Étoilés MICHELIN en Amérique du Nord.

En plus d'accueillir une nouvelle table Étoilée MICHELIN, la sélection coloradienne 2024 accueille également **MAKfam**, le neuvième Bib Gourmand de cette destination. Si l'on ajoute les Étoiles Vertes MICHELIN et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, ce nouveau millésime salue 46 adresses uniques en leur genre, qui représentent à elles toutes 15 styles de cuisine différents.

« Cette deuxième sélection coloradienne nous prouve que la passion et le dynamisme de la scène culinaire de ce sublime État sont plus vivants que jamais », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir Alma Fonda Fina dans la famille des tables Étoilées MICHELIN. Notre équipe d'inspection anonyme a également mis à l'honneur les jeunes talents qui illuminent le paysage culinaire local en récompensant plusieurs nouveaux établissements. »

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN et du Bib Gourmand, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

Une Étoile MICHELIN

Alma Fonda Fina (Denver, cuisine mexicaine)

Le chef Johnny Curiel a d'abord fait ses armes dans le restaurant familial, à Guadalajara. Après avoir passé plusieurs années à se former à la cuisine gastronomique, il revisite aujourd'hui les plats et les saveurs de son enfance en leur insufflant une touche de créativité et en s'appuyant sur des techniques parfaitement maîtrisées. Le résultat est aussi élégant que délicieux. Ne jetez pas votre dévolu sur un seul plat : la carte regorge de trésors comme les carnitas de poitrine de porc croustillantes avec leur tortilla au levain. Les patates douces rôties au sirop d'agave accompagnées d'une salsa macha au délicat goût de noisette et d'un requesón crémeux sont une véritable révélation. N'oublions pas les crudos de fruits de mer comme la Saint-Jacques du Maine à la tomatille et l'aguachile à l'ananas. Tout simplement saisissants. Il n'y a actuellement pas de desserts à la carte. Inutile donc de garder de la place pour une petite douceur.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué du Bib Gourmand un nouvel établissement qui propose un menu d'un excellent rapport qualité-prix.



MAKfam (Denver, cuisine chinoise)

Doris Yuen et Kenneth Wan, les propriétaires de cette adresse, se sont rencontrés dans un restaurant éphémère à New York. Ils ont ensuite tenu un stand au food court de Denver avant d'ouvrir cet établissement. La pièce colorée ainsi que la carte restreinte imaginée par le couple sont un hommage à leurs racines sino-américaines. En effet, tous deux ont été élevés par des familles d'émigrés qui travaillaient dans la restauration. Les wontons au crabe frit et au fromage ainsi que les chaussons façonnés à la main au poulet et aux cébettes sont inspirés de classiques de Chinatown et de la restauration à emporter. En bouche, c'est une explosion de saveurs. Les ailes de poulet assaisonnées au málà sont la spécialité de cette adresse pour une bonne raison, alors n'hésitez pas à les goûter. Enfin, si certains plats comme le riz sauté au corned beef ou les galettes de riz épicées au beurre à l'ail sont bien connus du grand public, le chef nous en propose ici une version innovante, empreinte de créativité.

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix spéciaux :

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Jessenia Sanabria	Sweet Basil
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Chris Dunaway	Element 47
Prix MICHELIN du Service	Allison Anderson	Beckon
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Johnny Curiel	Alma Fonda Fina




Hôtels

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer au Colorado et dans le monde entier.









Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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. Au Colorado, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des campings de luxe comme [Collective Vail](#), des établissements de la collection « Plus » comme le [Source Hotel](#) et le [Crawford Hotel](#), tous deux situés à Denver, mais aussi des motels rénovés tels que le [Amigo Motor Lodge](#), des villes fantômes réhabilitées comme [Dunton Hot Springs](#) et bien sûr des adresses récompensées d'une Clef MICHELIN telles que le [Clayton Hotel & Members Club](#) et [The Little Nell](#).

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.







La sélection du Guide MICHELIN Colorado 2024 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	6
 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	4
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	9
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	31
Nombre total de restaurants dans la sélection	46
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	3
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	7
Styles de cuisine représentés dans la sélection	15

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Colorado 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
Alma Fonda Fina (nouveau)		2556 15 th St., Denver 80211
Beckon		2843 Larimer St., Denver 80205
Bosq		312 S. Mill St., Aspen 81611
Brutø	 	1801 Blake St., Denver 80202
Frasca Food and Wine		1738 Pearl St., Boulder 80302
The Wolf's Tailor	 	4058 Tejon St., Denver 80211

Restaurants de la sélection Colorado 2024 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Blackbelly Market		1606 Conestoga St., Boulder 80301
Bramble & Hare		1970 13th St., Boulder 80302
Brutø	 	1801 Blake St., Denver 80202
The Wolf's Tailor	 	4058 Tejon St., Denver 80211

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Colorado 2024

Restaurant	Adresse
Ash'Kara	2005 W. 33rd Ave., Denver 80211
Basta	3601 Arapahoe Ave., Boulder 80303
The Ginger Pig	4262 Lowell Blvd., Denver, 80211
Glo Noodle House	4450 W. 38th Ave., Denver 80212
Hop Alley	3500 Larimer St., Denver 80205
La Diabla Pozole y Mezcal	2233 Larimer St., Denver 80205
MAKfam (nouveau)	39 W. 1 st Ave., Denver 80223
Mister Oso	3163 Larimer St., Denver 80205
Tavernetta	1889 16th St. Mall, Denver 80202



Restaurants de la sélection Colorado 2024 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
A5 Steakhouse	1600 15th St., Denver, 80202
Barolo Grill	3030 E. 6th Ave., Denver, 80206
Blackbelly Market	1606 Conestoga St., Boulder, 80301
Boulder Dushanbe Tea House	1770 13th St., Boulder, 80302
Bramble & Hare	1970 13th St., Boulder, 80302
Brasserie Brixton (nouveau)	3701 N. Williams St., Denver 80205
Dio Mio	3264 Larimer St., Denver, 80205
Element 47	675 E. Durant Ave, Aspen, 81611
Fruition	1313 E. 6th Ave., Denver, 80218
Guard and Grace	1801 California St., Denver, 80202
Hey Kiddo	4337 Tennyson St., Denver, 80212
Kawa Ni (nouveau)	1900 W. 32 nd Ave., Denver 80211
Marco's Coal Fired	2129 Larimer St., Denver, 80205
Mawa's Kitchen	305 Aspen Airport Business Center, Ste. F, Aspen, 81611
Mercantile Dining and Provision	1701 Wynkoop St., Denver, 80202
Mirabelle	55 Village Rd., Beaver Creek, 81620
Noisette	3254 Navajo St., Denver, 80211
Oak at Fourteenth	1400 Pearl St., Boulder, 80302
Olivia	290 S. Downing St., Denver, 80209
Osaki's	100 E. Meadow Dr., Vail, 81657
Prospect	330 E. Main St., Aspen, 81611
Q House	3421 E. Colfax Ave., Denver, 80206
Safta	3330 Brighton Blvd., Denver, 80216
Santo	1265 Alpine Ave., Boulder, 80304
Smok	3330 Brighton Blvd. #202, Denver, 80216
Splendido at the Chateau	17 Chateau Lane, Beaver Creek, 81620
Stella's Cucina	1123 Walnut St., Boulder, 80302
Sweet Basil	193 Gore Creek Dr., Vail, 81657
Temaki Den	3350 Brighton Blvd., Denver, 80216
Wyld	130 Daybreak Ridge Rd. Avon, 81620
Zoe Ma Ma	2010 10th St., Boulder, 80302

Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2008, le reste de l'État en 2019), Miami/Orlando/Tampa, Floride (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024) et Québec (2024).



À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

- Les célèbres une, deux et trois [Étoiles MICHELIN](#) décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent.
- Le [Bib Gourmand](#) est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.
- La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.
- Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans le monde entier. 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.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie.

Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.

À propos de Michelin North America, Inc.

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Depuis plus de 130 ans, Michelin contribue significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Le Groupe souhaite offrir à ses clients la meilleure expérience possible, qu'il s'agisse de fournir des solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, ou de recommander des restaurants et hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Michelin Amérique du Nord, dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Nord, compte près de 23 500 employés et dirige 35 sites de fabrication situés aux États-Unis (michelinman.com) et au Canada (michelin.ca).



A propos de Michelin :

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (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