

Paris, le 7 avril 2026

Le Guide MICHELIN Québec célèbre quatre nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN au cœur de sa sélection 2026

- **Le deuxième millésime québécois compte 4 nouvelles adresses qui valent l'étape**
- **Trois nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN récompensent la gastronomie durable**
- **La sélection 2026 compte 7 nouveaux Bib Gourmand, ainsi que 18 nouveaux établissements recommandés par le Guide MICHELIN, installés à travers toute la province**

Le Guide MICHELIN a dévoilé la sélection des restaurants québécois récompensés en 2026. Ses inspectrices et inspecteurs anonymes ont ainsi décerné 3 nouvelles Étoiles MICHELIN individuelles, ainsi que 3 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN. La sélection complète, qui comprend également les restaurants recommandés, compte 121 adresses.

« L'an passé, le Guide MICHELIN a écrit une nouvelle page de son histoire en publiant sa première sélection québécoise », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « 2026 est aussi un merveilleux millésime pour la communauté gastronomique locale, qui offre à la sélection quatre nouveaux établissements Étoilés MICHELIN. En effet, nos inspectrices et inspecteurs ont fait de belles découvertes, récompensant aussi bien des restaurants cachés dans de petites villes que des établissements modernes et luxueux installés dans des centres-villes animés. Félicitations aux chefs et à leurs équipes pour cette magnifique année ! »

Tanière³ à Quebec conserve ses deux Étoiles MICHELIN pour la deuxième année consécutive.

Quatre nouvelles adresses décrochent leur première Étoile MICHELIN

Auberge Saint-Mathieu (Saint-Mathieu-du-Parc, cuisine créative) : située dans un écrin de forêt près du parc national de La Mauricie, sur les rives du lac Bellemare, cette auberge bénéficie d'un cadre idyllique. Ici, le chef **Sam Benabed** donne vie à une cuisine locale, dressée avec élégance. Il marie avec brio des saveurs exquises portées par les arômes fumés du barbecue, des aliments en bocaux inspirés par la tradition scandinave (lactofermentation, déshydratation, etc.), ainsi que des épices et agrumes québécois. Les équipes du Guide MICHELIN ont notamment été conquises par son trompe-l'œil de raviole garnie de porc et accompagnée d'un bouillon au miso blanc et au matsutaké, un champignon

japonais. Pour déguster des plats plus simples, les gourmets peuvent se rendre (uniquement l'été) au Comptoir Buvette, qui fait également office de petite épicerie. Enfin, ceux qui souhaitent prolonger l'expérience et s'offrir un moment de détente ont la possibilité de réserver l'une des dix chambres prévues à cet effet.

Hoogan et Beaufort (Montréal, cuisine moderne) : installé dans une friche industrielle réhabilitée, ce restaurant au style urbain a conservé les murs de brique rouge et la structure métallique du bâtiment d'origine érigé en 1904, vestiges de son glorieux passé. Cet établissement dirigé par le chef **Marc-André Jetté** propose des plats, et des desserts, cuits au feu de bois et élaborés à partir d'ingrédients frais, sélectionnés avec soin. On obtient une carte aux propositions alléchantes telles que les agnolottis au céleri et au Louis d'Or, un fromage québécois, le canard cuit à la braise sur le coffre et accompagné de coing et de chou blanc braisé, ou encore la poire grillée à l'avoine et au trèfle des champs. Cette adresse possède également une superbe carte des vins composée par le sommelier Hugo Duschene et de délicieux cocktails (avec et sans alcool) à découvrir avant de passer à table. Enfin, l'équipe de salle contribue à sublimer le repas des convives grâce à son service précis et attentionné.

Le Clan (Québec, cuisine régionale/moderne) : le chef catalan **Stéphane Modat** a pris ses quartiers dans une charmante maison historique du Vieux-Québec. À leur arrivée, les clients découvrent d'abord la cuisine vitrée. Ils sont ensuite installés dans la salle à manger décorée de trophées de chasse et de pêche, hommage aux passions du chef. Le menu dégustation qu'il a imaginé fait la part belle à la cuisine boréale avec des plats de poisson, de gibier et de viande rouge. Dans les assiettes, on retrouve des ingrédients locaux tels que le doré jaune du lac Champlain, l'omble chevalier pêché à Rivière-au-Renard, un secteur de la ville de Gaspé, ainsi que le cerf élaphe de Saint-Charles-du-Bourget. Ici, chacun peut déguster des plats précis, soignés et gourmands, à l'image des cappellettis au ragoût de légumes nappés d'une sauce hollandaise crémeuse. Un brunch est servi tous les week-ends et une formule déjeuner abordable est proposée les jours de semaine.

Sushi Nishinokaze (Montréal, cuisine japonaise/sushi) : dans le cadre minimaliste et traditionnel d'un comptoir à sushis gastronomique, le chef japonais **Vincent Gee** sert un menu créé dans la plus pure tradition edomae. Le poisson, principalement importé du Japon et sublimé par des produits canadiens de grande qualité, est présenté dans une boîte traditionnelle au début du service. Le riz fait l'objet d'une attention toute particulière : cultivé sans pesticides, il est conservé dans des paniers de paille. Il est ensuite assaisonné d'un subtil mélange de vinaigres et sa température est ajustée en fonction de la teneur en matière grasse de chaque poisson. Le chef maîtrise et utilise plusieurs techniques comme la maturation, ou encore les marinades, afin de donner davantage de profondeur à son menu pensé pour révéler la qualité intrinsèque des ingrédients. Il met ainsi à l'honneur des crevettes fraîches pêchées en Nouvelle-Écosse, du thon rouge

préparé avec délicatesse et de la kohada vinaigrée avec soin, dotée d'une intense saveur umami.

Trois nouveaux restaurants ont été salués pour leur approche inspirante

Cette distinction met en lumière les établissements qui ont inspiré et impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur engagement en faveur de la gastronomie de demain. En créant une communauté d'adresses novatrices qui s'investissent pour faire évoluer le rôle des restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, tout en encourageant les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

Il s'agit de **Coteau** à Québec, de **Huit 100 Vingt** à Saint-Ambroise-de-Kildare, et de **Les Mal-Aimés** à Cookshire-Eaton. Le concept de Coteau s'articule autour de sa philosophie « de la ferme à la table », avec notamment des plats préparés à partir de légumes cultivés sur l'exploitation du restaurant. Chez Huit 100 Vingt, 80 % des ingrédients sont issus de la propriété, à l'image des légumes, des fruits, des œufs et du sirop d'érable vieilli en fût. Enfin, le bâtiment même qui héberge Les Mal-Aimés est construit à partir de bois local.

Ces nouvelles tables rejoignent ainsi l'Auberge Saint-Mathieu et Espace Old Mill, les deux établissements québécois qui ont déjà impressionné les inspectrices et inspecteurs grâce à leur approche durable. Ensemble, ces cinq adresses constituent une communauté profondément engagée dans la promotion d'une gastronomie durable.

7 nouveaux bib gourmand rejoignent la sélection

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 7 nouveaux restaurants du Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Québec 2026

| Restaurant | Adresse |
|-----------------------------------|--|
| Annette bar à vin | 4051 rue Molson, local 120, H1Y 3L1, Montréal |
| Battuto | 527 boulevard Langelier, G1K 5P7, Québec |
| Baumier (nouveau) | 695A chemin Avila, J0R 1R3, Piedmont |
| Bibine Buvette (nouveau) | 210 rue Brock, J2C 1M3, Drummondville |
| Bistro B | 1144 avenue Cartier, G1R 2S5, Québec |
| Buvette Gentille (nouveau) | 73 rue Saint-Jean-Baptiste, G3Z 1M6, Baie-Saint-Paul |

| | |
|--|--|
| Buvette Scott | 821 rue Scott, G1R 3C8, Québec |
| Cadet | 1431 boulevard Saint-Laurent, H2X 2S8, Montréal |
| Casavant | 350 rue de Castelnau Est, H2R 1P9, Montréal |
| Coquette (nouveau) | 10041 avenue Royale, G0A 3C0, Sainte-Anne-de-Beaupré |
| Côté Est | 76 avenue Morel, G0L 1M0, Kamouraska |
| Honō Izakaya | 670 rue Saint-Joseph Est, G1K 3B9, Québec |
| Le Clocher Penché (nouveau) | 203 rue Saint-Joseph Est, G1K 3B1, Québec |
| Le Petit Alep | 191 rue Jean-Talon Est, H2R 1S8, Montréal |
| Limbo (nouveau) | 45 avenue Mozart Ouest, H2S 1C1, Montréal |
| Losange | 100 rue Saint-Germain Ouest, G5L 4B6, Rimouski |
| lueur | 117 rue Dalhousie, G1K 4C5, Québec |
| Melba | 398 rue Saint-Vallier Ouest, G1K 1K6, Québec |
| Ouroboros | 135 rue Saint-Joseph Est, G1K 3A8, Québec |
| Parapluie | 44 rue Beaubien Ouest, H2S 1V3, Montréal |
| Rôtisserie La Lune | 391 rue Saint-Zotique Est, H2S 1L8, Montréal |
| Saindoux Restaurant BBQ (nouveau) | 100 rue Notre-Dame Sud, G6E 4A2, Sainte-Marie |
| Torii Izakaya | 771 rue Saint-Joseph Est, G1K 3C7, Québec |

Prix spéciaux MICHELIN

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

| Distinction | Lauréat | Établissement |
|---|--------------------------|-----------------------|
| Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels | Thomas Péliissier | Le Clocher Penché |
| Prix MICHELIN de la Sommellerie | Hugo Duchesne | Hoogan et Beaufort |
| Prix MICHELIN du Service | Victoria Savoie | Astaur |
| Prix MICHELIN du Jeune Chef | Samy Benabed | Auberge Saint-Mathieu |





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 Québec 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 Québec, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent le magnifique [Manoir Hovey](#) (deux Clefs MICHELIN) installé en bord de lac, mais aussi le plus célèbre établissement de Québec, le [Fairmont Le Château Frontenac](#) (une Clef MICHELIN), qui surplombe le Saint-Laurent, ainsi qu'[Entourage sur-le-Lac](#), un établissement dédié au bien-être, situé sur les rives du lac Beauport.




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 Québec 2026 :














| | |
|---|------------|
|  (Excellente cuisine, vaut le détour) | 1 |
|  (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape) | 12 |
|  (Restaurant engagé en faveur d'une gastronomie durable) | 5 |
|  Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré) | 23 |
| Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN | 85 |
| Nombre total de restaurants dans la sélection | 121 |

Restaurants de la sélection Québec 2026 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

| Restaurant | Distinction | Adresse |
|-----------------------------|---|---|
| Auberge Saint-Mathieu |  | 2081 chemin Principal, GOX 1N0, Saint-Mathieu-du-Parc |
| Coteau (nouveauté) |  | 10 rue Saint-Antoine, G1K 4C9, Québec |

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| Huit 100 Vingt (nouveau) |  | 820 9e rang, J0K 1C0, Saint-Ambroise-de-Kildare |
| Les Mal-Aimés (nouveau) |  | 429 route 253, J0B 1M0, Cookshire-Eaton |
| Espace Old Mill |  | 7 chemin Caleb Tree, J0J 2H0, Stanbridge East |

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Québec 2026

| Restaurant | Distinction | Adresse |
|---|---|---|
| Tanière ³ |  | 7 rue du Don-de-Dieu, G1K 3Z6, Québec |
| ARVI |  | 519 3e Avenue, G1L 2W4, Québec |
| Auberge Saint-Mathieu (nouveau) |  | 2081 chemin Principal, G0X 1N0, Saint-Mathieu-du-Parc |
| Hoogan et Beaufort (nouveau) |  | 4095 rue Molson, H1Y 3L1, Montréal |
| Jérôme Ferrer - Europea |  | 1065 rue de la Montagne, H3G 0B9, Montréal |
| Kebec Club Privé |  | 767 rue Saint-Joseph Est, G1K 3C6, Québec |
| Laurie Raphaël |  | 117 rue Dalhousie, G1K 9B7, Québec |
| Légende |  | 255 rue Saint-Paul, G1K 3W5, Québec |
| Le Clan (nouveau) |  | 44 rue des Jardins, G1R 3Z1, Québec |
| Mastard |  | 1879 rue Bélanger, H2G 1B6, Montréal |
| Narval |  | 144-A avenue de la Cathédrale, G5L 5H8, Rimouski |
| Sabayon |  | 2194 rue Centre, H3K 1J4, Montréal |
| Sushi Nishinokaze (nouveau) |  | 5400 boulevard Saint-Laurent, H2T 1S1, Montréal |

Restaurants de la sélection Québec 2026 recommandés par le Guide MICHELIN

Avec 18 nouvelles adresses recommandées par le Guide MICHELIN, la sélection principale compte désormais 85 tables. Les restaurants de cette catégorie sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Vous trouverez ci-dessous la sélection complète.

| Restaurant | Adresse |
|-------------------------|---|
| Ambre Buvette | 2860 chemin des Quatre-Bourgeois, G1V 1Y3, Québec |
| Asteur (nouveau) | 394 chemin de la Grande-Côte, J7G 1B1, Boisbriand |

| | |
|---|--|
| Au Pâturage - Espaces Gourmands (nouveau) | 2581 rang Saint-Joseph, J0C 1R0, Sainte-Perpétue |
| Au Pied de Cochon | 536 avenue Duluth Est, H2L 1A9, Montréal |
| Bar St-Denis (nouveau) | 6966 rue Saint-Denis, H2S 2S4, Montréal |
| Beba | 3900 rue Éthel, Verdun, H4G 1S4, Montréal |
| Bouillon Bilk | 22 rue Sainte-Catherine Est, H2X 1K4, Montréal |
| Cabaret l'Enfer | 4094 rue Saint-Denis, H2W 2M5, Montréal |
| Candide | 551 rue Saint-Martin, H3J 2L6, Montréal |
| Champlain | Fairmont Le Château Frontenac, 1, rue des Carrières, G1R 4P5, Québec |
| Chez Boulay - Bistro Boréal | 1110 rue Saint-Jean, G1R 1S4, Québec |
| Chez Mathilde | 227 rue des Pionniers, G0T 2A0, Tadoussac |
| Chez Rioux & Pettigrew | 160, rue Saint-Paul, G1K 3W1, Québec |
| Chez Truchon – Auberge & Bistro (nouveau) | 1065 rue Richelieu, G5A 2X8, La Malbaie |
| Coteau | 10 rue Saint-Antoine, G1K 4C9, Québec |
| Damas | 1209 avenue Van Horne, Outremont, H2V 1K4, Montréal |
| Dorsia | 396 rue Notre-Dame Ouest, H2Y 1T9, Montréal |
| Échaudé | 73 rue du Sault-au-Matelot, G1K 3Y9, Québec |
| Épi, Buvette de Quartier | 119 rue Radisson, G9A 2C5, Trois-Rivières |
| Espace Old Mill | 7 chemin Caleb-Tree, J0J 2H0, Stanbridge East |
| Ferreira Café | 1446 rue Peel, H3A 1S8, Montréal |
| Foxy | 1638 rue Notre-Dame Ouest, H3J 1M1, Montréal |
| Garde Manger | 408 rue Saint-François-Xavier, H2Y 2S9, Montréal |
| Hélicoptère (nouveau) | 4255 rue Ontario Est, H1V 1K4, Montréal |
| Huit 100 Vingt (nouveau) | 820 9e rang, J0K 1C0, Saint-Ambroise-de-Kildare |
| Île Flottante | 176 rue Saint-Viateur Ouest, H2T 2L3, Montréal |
| Joe Beef | 2491 rue Notre-Dame Ouest, H3J 1N6, Montréal |
| Juliette Plaza (nouveau) | 6220 rue Saint-Hubert, H2S 2M2, Montréal |
| Kitano Shokudo (nouveau) | 143 avenue du Mont-Royal Est, H2T 1N9, Montréal |
| Kundah Hôtel | 325 rue de La Couronne, G1K 6E7, Québec |
| L'Express | 3927 rue Saint-Denis, H2W 2M4, Montréal |

| | |
|------------------------------------|--|
| La Chronique | 104 avenue Laurier Ouest, H2T 2N7, Montréal |
| La Planque | 1027 3e Avenue, G1L 2X3, Québec |
| La Porte Arrière | 356 rue Lafontaine, G5R 3B3, Rivière-du-Loup |
| Lawrence | 9 avenue Fairmount Est, H2T 1C7, Montréal |
| Le 101 Restaurant (nouveau) | 101 rue Saint-Joseph Est, G1K 3A8, Québec |
| Le Club Chasse et Pêche | 423 rue Saint-Claude, H2Y 3B6, Montréal |
| Le Filet | 219 avenue du Mont-Royal Ouest, H2T 2T2, Montréal |
| Le Géraldine | 163 rue Saint-Eustache, J7R 2L5, Saint-Eustache |
| Le Hatley - Manoir Hovey | 575 rue Hovey, J0B 2C0, North Hatley |
| Le Hobbit | 700 rue Saint-Jean, G1R 1P9, Québec |
| Le Mouso | 1025 rue Ontario Est, H2L 1P8, Montréal |
| Le Parlementaire | 1150 avenue Honoré-Mercier, G1A 1A3, Québec |
| Le Saint-Amour (nouveau) | 48 rue Sainte-Ursule, G1R 4E2, Québec |
| Le Sainti (nouveau) | 150 chemin des Bains, G0T 1V0, Saint-Irénée |
| Le Serpent | 257 rue Prince, H3C 2N4, Montréal |
| Le St-Urbain | 96 rue Fleury Ouest, H3L 1T2, Montréal |
| Le Tap Room - Manoir Hovey | 575 rue Hovey, J0B 2C0, North Hatley |
| Le Vin Papillon | 2519 rue Notre-Dame Ouest, H3J 1N4, Montréal |
| Le Violon | 4720 rue Marquette, H2J 3Y6, Montréal |
| Le Virunga | 851 rue Rachel Est, H2J 2H9, Montréal |
| Leméac | 1045 avenue Laurier Ouest, H2V 2L1, Montréal |
| Les Affamés | 200 avenue de la Cathédrale, G5L 5J2, Rimouski |
| Les Mal-Aimés | 429 route 253, J0B 1M0, Cookshire-Eaton |
| Les Mômes | 586 rue Villeray, H2R 1H6, Montréal |
| Loiseau d'à Côté (nouveau) | 10 avenue Filion, J0R 1R0, Saint-Saveur |
| L'Orygine | 36 rue Saint-Pierre, G1K 3Z6, Québec |
| Maison Boire | 13 rue Court, J2G 4Y6, Granby |
| Maison Boulud | Ritz-Carlton Montréal, 1228, rue Sherbrooke Ouest, H3G 1H6, Montréal |
| Marcus | Four Seasons Hotel Montréal, 1440, rue de La Montagne, H3G 1Z5, Montréal |
| Mémo | 644 rue Notre-Dame Ouest, H3C 1J2, Montréal |

| | |
|----------------------------------|---|
| Moccione | 7495 rue Saint-Denis, H2R 2E5, Montréal |
| Mon Lapin | 150 rue Saint-Zotique Est, H2S 1K8, Montréal |
| Monarque | 406 rue Saint-Jacques, H2Y 1S1, Montréal |
| Montréal Plaza | 6230 rue Saint-Hubert, H2S 2M2, Montréal |
| Myranel | 241 chemin du Roy, G0A 1S0, Deschambault |
| Okeya Kyujiro Montréal | 1227 rue de la Montagne, H3G 1Z2, Montréal |
| Oncle Lee | 222 avenue Laurier Ouest, H2T 2N8, Montréal |
| Oncle Lee Kǎo (nouveau) | 112 rue McGill, H2Y 2E5, Montréal |
| Othym | 1257 rue Atateken, H2L 3K9, Montréal |
| Panacée | 1701 rue Atateken, H2L 3L4, Montréal |
| Park | 378 avenue Victoria, Westmount, H3Z 2N4, Montréal |
| Pavane (nouveau) | 120 rue Principale, J2G 2V5, Granby |
| Place Carmin | 740 rue William, H3C 1P1, Montréal |
| Renoir (nouveau) | Sofitel Le Carré Doré, 1155 rue Sherbrooke Ouest, H3A 2N3, Montréal |
| Restaurant 1668 (nouveau) | 18235 boulevard Lacroix, G5Y 5B8, Saint-Georges |
| Restaurant de l'ITHQ | 3535 rue Saint-Denis, H2X 3P1, Montréal |
| Saison (nouveau) | 1380 chemin Sainte-Foy, G1S 2N6, Québec |
| Salle Climatisée | 6448 boulevard Saint-Laurent, H2S 3C4, Montréal |
| Schwartz's Deli | 3895 boulevard Saint-Laurent, H2W 1X9, Montréal |
| sEb L'Artisan Culinair | 444 rue Saint-Georges, J8E 3G4, Mont-Tremblant |
| Toqué! | 900 place Jean-Paul-Riopelle, H2Z 2B2, Montréal |
| Verre Pickl' (nouveau) | 1314 avenue Maguire, G1T 1Z3, Québec |
| Vin Polisson | 197 King Ouest, J1H 1P4, Sherbrooke |
| Yokato Yokabai | 4185 rue Drolet, H2W 2L5, Montréal |

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 2007, le reste de l'État en 2019), Floride (Miami et son agglomération, Orlando et Tampa en 2022, ajout de Fort Lauderdale et son agglomération, The Palm Beaches et St. Pete-Clearwater en 2025, du reste de l'État en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024), Québec (2024), Sud américain (2025), Boston (2025), Philadelphie (2025) Sud-Ouest américain (2026), et Grands Lacs américains (2027).



GUIDE MICHELIN

MERCI À NOS PARTENAIRES

MICHELIN GUIDE | bonjourquébec

RESTAURANT DESTINATION PARTNER QUEBEC 2026

À 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. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

📍 112, avenue Kléber - 75116 Paris

☎ +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

🌐 www.michelin.com

✉ @Michelin