



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 12 novembre 2024

15 Étoiles MICHELIN brillent dans la première sélection du Guide MICHELIN Texas

- 15 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN dans le cadre de ce premier millésime
- Deux établissements décrochent l'Étoile Verte MICHELIN
- 44 Bib Gourmand et quatre Prix spéciaux sont également dévoilés
- Le palmarès compte 116 restaurants représentant 26 styles de cuisine différents

La toute première sélection du Guide MICHELIN Texas vient d'être dévoilée : elle compte 15 établissements une Étoile MICHELIN ainsi que deux Étoiles Vertes MICHELIN. Le nom de tous les restaurants récompensés a été révélé lundi soir au [713 Music Hall](#), à Houston.

« L'ensemble de la communauté culinaire du Texas n'a pas manqué d'impressionner notre équipe d'inspectrices et inspecteurs », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Cette première sélection regroupe les restaurants qui les ont séduits et met en avant des saveurs typiques comme le barbecue ou la cuisine tex-mex, ainsi que plusieurs établissements aux influences internationales. C'est pour nous un réel honneur d'accueillir ces adresses dans la grande famille du Guide MICHELIN et ainsi de mettre à l'honneur l'âme de la communauté culinaire texane ! »

La sélection incluant les Bib Gourmand ainsi que les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 116 adresses, pour un total de 26 styles de cuisine différents.

15 restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

Barley Swine, Austin

Dans ce lieu à l'atmosphère décontractée, les convives sont invités à venir tels qu'ils sont pour déguster une cuisine passionnée. À travers ses créations, le chef propriétaire Bryce Gilmore fait la part belle aux ingrédients locaux. Il s'appuie notamment sur une palette de saveurs typiques du Sud des États-Unis, mais aussi mexicaines, et donne vie à des assiettes contemporaines tout en sophistication. Le menu dégustation qu'il propose évolue au fil des saisons et embarque les convives dans un voyage gustatif envoûtant, sublimé d'un brin de fantaisie. Pour commencer, les gastronomes sont invités à déguster un bagel miniature garni d'une crème au radis fumé et de concombre infusé de sauce piquante à l'aneth. Cette belle entrée en matière est suivie d'un magret de canard musqué cuit à la perfection qui peut par exemple être accompagné d'une onctueuse purée de popcorn et d'une pêche broyée aux saveurs sucrées/salées. En plus de créer des plats



d'exception, le chef s'engage en faveur d'une gastronomie plus durable : il achète en effet sa vaisselle dans un dépôt-vente, cultive lui-même certains des produits qu'il travaille et se sert de l'eau de pluie pour arroser son jardin.

Craft Omakase, Austin

Niché dans le quartier de Rosedale, Craft Omakase est divisé en deux espaces : en entrant, on pénètre d'abord dans un lounge avant de découvrir le comptoir et la salle qui occupent le fond du restaurant. C'est là que les convives placent leur destin entre les mains des chefs Charlie Wang et Nguyen Nguyen qui façonnent sous leurs yeux une impressionnante succession de nigiri et autres bouchées. Ce duo créatif propose un menu omakase raffiné qui met merveilleusement en valeur le poisson. La plupart des produits sont importés du Japon et la star de leur menu, le poisson justement, est travaillé d'une main de maître. Plusieurs préparations comme l'aguachile de crevette rose à la patate douce ou le crudo de hamachi et sa sauce miel-yuzu font office d'entracte dans un ballet où se succèdent des assiettes comme la truite de mer saupoudrée d'un furikake fait à partir de la peau du poisson, le shima aji accompagné de shiso et d'ume ou encore le pétoncle géant agrémenté de ponzu et d'un zeste de citron.

Hestia, Austin

En passant la porte de ce restaurant situé en plein cœur du centre-ville, l'odeur de fumée sera la première incursion olfactive dans l'univers du chef Wensel. Dans ce lieu branché d'Austin, tout est cuisiné à la flamme, comme en témoigne le grand feu qui brûle dans la cuisine ouverte. Le chef propose des assiettes contemporaines qui mettent en valeur les produits, et notamment les protéines, issus du Texas. Qu'ils soient salés ou sucrés, la majorité des plats sont cuits à la braise ou fumés. Avec sa tomate verte et ses fleurs de shiso, le cantaloup « à la braise » ouvre le bal avec élégance. Il est suivi de tomates brûlées accompagnées de grits, un porridge de maïs ô combien réconfortant typique des États du sud. Mais la star du menu, c'est la Saint-Jacques snackée. Sublimée par un kosho de tomate verte, cette pièce est accompagnée d'une sauce de suif de bœuf versée sur une gelée de champignons devant les convives.

InterStellar BBQ, Austin

On reconnaît une bonne adresse à la file de clients qui attendent avant même le premier service. Et chez InterStellar BBQ, cette file se forme bien avant l'ouverture des portes. Ce n'est pas étonnant : tout le monde veut goûter au barbecue de John Bates, véritable maître du feu. Son secret ? Une cuisson lente, à basse température, sur du bois de chêne. L'équipe d'inspection a été séduite par la poitrine de bœuf qui est simplement salée, poivrée et frottée à l'ail. Mais la carte de ce restaurant réserve encore bien des surprises... La poitrine de porc glacée au thé à la pêche est fondante à souhait, la dinde marinée à la bière est aussi tendre que délicieuse. Le gastronome aura le choix entre trois sortes de saucisses différentes, dont une kielbasa, une spécialité polonaise. Côté accompagnement, impossible de se tromper : si la frito pie est une réussite, les pommes de terre fumées finement tranchées, croustillantes à souhait, et la crème au maïs et au poblano sont absolument sensationnelles.



la Barbecue, Austin

LeAnn Mueller et Ali Clem ont ouvert cette adresse ensemble. Depuis le décès de LeAnn, c'est Ali, son épouse, qui est aux commandes de cette affaire familiale et c'est dans un barbecue construit sur mesure que la magie opère... À l'intérieur, le couple a misé sur des couleurs vives et une playlist 100 % country avec des artistes comme Tammy Wynette et Dolly Parton. En cas d'heure de pointe, il faudra savoir faire preuve de patience, patience qui sera récompensée d'un succulent morceau de poitrine de bœuf en arrivant au comptoir. Il ne faudra pas passer à côté d'autres propositions tout aussi alléchantes comme les saucisses maison et les côtes de porc ou de bœuf. L'équipe aime proposer des accompagnements relevés comme le coleslaw au chipotle ou le kimshi frais. Un dernier conseil de l'équipe d'inspection : ne pas oublier de goûter le mac and cheese.

Leroy and Lewis Barbecue, Austin

L'histoire de ce restaurant commence par l'ouverture d'un food truck en 2017. Fort de son succès, le voilà aujourd'hui établi dans un bâtiment du quartier de Garrison Park. Leroy and Lewis Barbecue a été baptisé d'après le nom de famille des deux couples à la tête de cet établissement. Avec son extérieur en briques brunes et l'agencement de sa salle à manger, on pourrait se croire dans un diner des années 50. Contrairement à d'autres, le menu de ce restaurant de barbecue ne s'articule pas autour de la poitrine de bœuf. Plusieurs plats du jour se succèdent du mercredi au lundi comme les joues de bœuf fondantes en croûte d'épices ou la saucisse du jour, qui peut par exemple être accompagnée de piment Anaheim et de mozzarella. Au dessert, un tiramisu à la banane réalisé avec des biscuits Nilla wafers imbibés de café est une réinterprétation originale de ce grand classique italien.

Olamaie, Austin

Avec son tableau blanc installé à l'entrée et ses volets noirs, Olamaie éveille la curiosité. Le nom de cette charmante adresse située au nord du centre-ville d'Austin est un hommage à la grand-mère, à la mère et à la fille du chef. La carte des cocktails propose un punch du jour et des boissons inédites comme le Spaghetti Western martini composé de gin texan à l'huile d'olive, de vodka, d'un vermouth dry infusé à la tomate cerise et d'une eau-de-vie au basilic. Le chef propose ici une cuisine du Sud revisitée de manière contemporaine, par exemple un biscuit au babeurre servi chaud, accompagné de beurre au miel et saupoudré de sel de mer. Parmi les autres plats typiques, le pressé de poulet, une réinterprétation du traditionnel « chicken and dumplings », le poisson du jour « blackened fish » ou encore le gumbo et le riz rouge avec des crevettes sont des incontournables.

Tatsu Dallas, Dallas

Obtenir une réservation ici est un petit défi. En effet, ce restaurant de taille modeste situé dans le Continental Gin Building peut accueillir jusqu'à 10 convives. La persévérance sera cependant récompensée lorsque le convive goûtera à la cuisine imaginée par le chef. Son menu omakase se compose d'environ 14 pièces et suit la tradition Edomae, ce qui signifie que la saveur du poisson devient de plus en plus marquée au fil du repas. Viendra d'abord le saumon rouge d'Alaska,



suivi du thon espagnol et de l'oursin d'Hokkaido pour enfin terminer avec l'anguille du Maine. Le riz aussi provient de la préfecture d'Hokkaido et c'est grâce à sa grande dextérité que le chef Tatsuya Sekiguchi crée avec cette matière des pièces parfaitement réalisées. Il pourra même en modifier la taille selon les envies. Une information importante : il faut être à l'heure, car tous les convives sont servis en même temps.

BCN Taste & Tradition, Houston

Niché à l'intérieur d'un bungalow blanc des années 1920 sur Richmond Avenue, ce restaurant est géré par un personnel incroyablement avenant et talentueux. Ici, les produits de la mer sont mis à l'honneur. L'équipe propose par exemple des tranches de concombre de mer déposées sur un riz au homard ou encore de fines lamelles de poulpe accompagnées d'une purée de pommes de terre relevée de paprika fumé. Le chef Luis Roger s'illustre aussi dans les plats de viande, comme avec son cochon de lait à la peau croustillante et à la chair moelleuse qu'il sert avec une généreuse sauce au vin rouge. Il y a également un large choix de boissons, notamment une carte des vins 100 % espagnole et une partie dédiée aux gin-tonics. Enfin, la collection d'œuvres d'art du propriétaire Ignacio Torra (dont une œuvre de Picasso) ajoute une touche de charme à cette adresse.

CorkScrew BBQ, Houston

Il y a deux options : arriver avant l'ouverture des portes à 11 heures ou... aller déjeuner ailleurs. C'est dans la petite ville de Spring, située au nord de Houston, que cette adresse incontournable attire les foules depuis 2015. Les plats partent vite et on comprend pourquoi : Will et Nichole Buckman travaillent des ingrédients de qualité, notamment certaines des meilleures poitrines et côtes de bœuf du Texas produites par les fermes de Creekstone Farms et Compart Family Farms. Le chêne rouge qu'ils utilisent pour fumer la viande lui donne une teinte particulière. Qu'il s'agisse du bœuf, du porc ou de la dinde, chaque morceau est enveloppé d'une délicate saveur fumée qui reste en bouche bien après la fin du repas. Si les pommes de terre farcies, les tacos avec leur sauce ranch au piment vert et le cobbler aux fruits sont tentants. Les habitués savent qu'il faut réserver plusieurs jours en avance pour couper la file.

Le Jardinier Houston, Houston

Après Manhattan et Miami, c'est au tour de Houston de goûter à la cuisine haute en couleur du chef Alain Verzeroli. Son restaurant bénéficie d'un emplacement de choix : il se situe au Museum of Fine Arts, et ses assiettes rappellent les magnifiques œuvres exposées dans le musée. Les sauces maîtrisées, légumes de saison et cocktails servis ici racontent une histoire qui fait écho au nom et à l'atmosphère de cette adresse. Parmi les plats phares, on trouve les spaghetti de courgette avec leur coulis de poivron jaune et leur écume de Comté ou encore les noix de Saint-Jacques du Maine accompagnées d'une réduction de jus de carotte et de pois gourmands. Les desserts sont tout aussi originaux, à l'image de la mousse de yuzu accompagnée d'une compotée de framboise et de sablé à la pistache. Mais cette adresse ne serait pas ce qu'elle est sans le travail de son équipe professionnelle et chaleureuse qui contribue à offrir à chaque client un moment inoubliable.



March, Houston

Dans cet ambitieux atelier, on explore la cuisine méditerranéenne région par région. Le menu dégustation et les boissons proposées mettent tout à l'honneur la gastronomie du Maghreb, des communautés autonomes espagnoles de Murcie et d'Andalousie ou encore de la Grèce. Si cela peut sembler intimidant, l'expérience proposée est tout à fait exceptionnelle, notamment grâce à l'accueil réservé aux convives, qui crée une atmosphère à la fois conviviale et luxueuse. À son arrivée, le gourmet pourra s'installer dans l'élégant salon et déguster un cocktail ainsi que quelques amuse-bouches, puis passer dans la sublime salle à manger pour le repas. Tout au long de la soirée, il ne sera question de raffinement et de créativité des plats.

Musaafer, Houston

Dîner dans un centre commercial n'est pas l'expérience la plus appréciable, à moins que votre destination soit Musaafer. Avec sa grande entrée, ses arches de bois, ses imposantes fenêtres, ses différentes pièces et sa décoration élaborée, vous aurez l'impression d'être dans un véritable palace. L'atmosphère du lieu est aussi séduisante que la cuisine. Pour commencer le repas, le généreux xuiço d'oignon frit et ses 24 épices demeure un incontournable. Cette spécialité espagnole est ici détournée pour être garnie de pommes de terre et d'oignon, et servie avec un chutney à la menthe et au tamarin. Les crevettes sont cuites dans une sauce composée de lait de coco, de coriandre et de feuilles de curry. Le dal, plat incontournable de la carte, est cuit pendant 72 heures avec de la tomate, du beurre et du piment fumé. Grâce à son amour pour les épices et à son souci du détail, le chef crée pour ses convives des assiettes à la fois élégantes et savoureuses.

Tatemó, Houston

On dit qu'il ne faut pas se fier aux apparences. Cet adage s'applique parfaitement à cette tortilleria transformée en établissement gastronomique. C'est dans un centre commercial, entouré en tout et pour tout d'une brasserie et d'une boutique de donuts, que le chef Emmanuel Chavez offre à ses convives une expérience gastronomique poétique et authentique. Le leitmotiv de sa cuisine est le suivant : sublimer d'anciennes variétés de maïs cultivées au Mexique. Il propose les traditionnels ceviches, quesadillas et gorditas qu'il associe notamment à des salsas et autres sauces de sa création. Le plat le plus surprenant est le mole negro, qui est recouvert d'une tortilla de banane plantain broyée.

Mixtli, San Antonio

Ce restaurant avant-gardiste est le fruit de l'association de deux chefs : Diego Galicia et Rico Torres. Si le duo excelle dans la cuisine gastronomique, c'est leur amour commun pour la gastronomie mexicaine qui les a réunis. Les menus dégustation proposés changent souvent : chacun met à l'honneur une région du Mexique avec par exemple des interprétations originales de spécialités d'Oaxacan ou encore un repas qui met à l'honneur la cuisine de la « Tierra Caliente ». Loin de se cantonner aux plats contemporains, les deux chefs remettent également au goût du jour des recettes oubliées. Ici c'est une cuisine réfléchie et savoureuse, ainsi que des assiettes dressées avec soin qui charmeront les papilles des gastronomes.



Deux Étoiles vertes font briller la ville d'Austin

L'Étoile Verte MICHELIN est une distinction décernée à des établissements inspirants, particulièrement engagés en faveur d'une approche plus durable de la gastronomie. Dai Due et Emmer & Rye s'illustrent par des approches résolument respectueuses de l'environnement et de la richesse des terres texanes.

Dai Due, Austin

L'équipe de **Dai Due** met à l'honneur la cuisine texane avec le choix de produits locaux ainsi qu'une belle sélection de vin et bière texans. Ici, la cuisine se fait sans huile de graines, la viande est élevée de manière éthique et la réduction du gaspillage alimentaire s'effectue grâce à la réutilisation et la fermentation des produits.

Emmer & Rye, Austin

Ce restaurant offre une cuisine américaine conçue comme une ode au Texas. Les ingrédients sont cultivés sur la ferme partenaire du restaurant qui est fertilisée de manière organique sans labourage.

Poissons et viandes sont utilisés dans leur entièreté et l'utilisation des épluchures de légumes et compostage des déchets alimentaires viennent enrichir le sol de leur exploitation. Les cocktails sont même conçus à partir de vinaigres maison, ou encore de cerises locales conservées en bocaux.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 44 restaurants du Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Vous trouverez ci-dessous la sélection complète.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Texas 2024

Restaurant	Adresse
Barbs B Q	102 E. Market St., Lockhart, 78644
Belly of the Beast	5200 FM 2920 Rd., Ste. 180, Spring, 77388
Blood Bros BBQ	5425 Bellaire Blvd., Bellaire, 77401
Brisuits	4204 Menchaca Rd., Austin, 78704
Burnt Bean Co.	108 S. Austin St., Seguin, 78155
Cattleack	13628 Gamma Rd., Dallas, 75244
Cuantos Tacos	1108 E. 12th St., Austin, 78702
Cullum's Attaboy	111 Kings Ct., San Antonio, 78212
Dai Due	2406 Manor Rd., Austin, 78722
Distant Relatives	3901 Promontory Point Dr., Austin, 78744
Ema	5307 N. Main St., Houston, 77009
Emmer & Rye	51 Rainey St., Austin, 78701



Franklin Barbecue	900 E. 11th St., Austin, 78702
Gemma	2323 N. Henderson Ave., Ste. 109, Dallas, 75206
Goldee's	4645 Dick Price Rd., Fort Worth, 76140
The Jerk Shack	10234 Texas 151, Ste. 103, San Antonio, 78251
Kemuri Tatsu-ya	2713 E. 2nd St., Austin, 78702
KG BBQ	3108 Manor Rd., Austin, 78723
Killen's	101 Heights Blvd., Houston, 77007
Killen's BBQ	3613 Broadway St., Pearland, 77581
La Santa Barbacha	2806 Manor Rd., Austin, 78722
Ladino	200 E. Grayson St. #100, San Antonio, 78215
Lucia	287 N. Bishop Ave., Dallas, 75208
Mala Sichuan Bistro	9348 Bellaire Blvd., Houston, 77036
Micklethwait Craft Meats	1309 Rosewood Ave., Austin, 78702
Một Hai Ba	6407 Lewis St., Dallas, 75206
Nam Giao	6938 Wilcrest Dr., Houston, 77072
Nancy's Hustle	2704 Polk St., Houston, 77003
Ngon Vietnamese Kitchen	1907 Greenville Ave., Dallas, 75206
Nixta Taqueria	2512 E. 12th St., Austin, 78702
nobie's	2048 Colquitt St., Houston, 77098
nonna	4115 Lomo Alto Dr., Dallas, 75219
Odd Duck	1201 S. Lamar Blvd., Austin, 78704
Pinkerton's BBQ	1504 Airline Dr., Houston, 77009
The Pit Room	1201 Richmond Ave., Houston, 77006
Ramen del Barrio	1700 W. Parmer Ln., Austin, 78727
Rosemeyer Bar-B-Q	2111 Riley Fuzzell Rd., Spring, 77386
Rosie Cannonball	1620 Westheimer Rd., Houston, 77006
Southerleigh Fine Food & Brewery	136 E. Grayson St., Ste. 120, San Antonio, 78215
Street to Kitchen	3401 Harrisburg Blvd., Houston, 77003
Tejas Chocolate	200 N. Elm St., Tomball, 77375
Theodore Rex	1302 Nance St., Unit A, Houston, 77002
Truth BBQ	110 S. Heights Blvd., Houston, 77007

Veracruz Fonda & Bar

1905 Aldrich St., Austin, 78723



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 Cocktails Exceptionnels	des Julian Shaffer	Rye
Prix MICHELIN de Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	la Steven McDonald	Pappa Bros. Steakhouse
Prix MICHELIN Service	du Hailey Pruitt & Beckman	Lauren Mixtli
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Edgar Rico	Nixta Taqueria

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 Texas 2024 :

	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	15
	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	44
	Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	57
	Nombre total de restaurants dans la sélection	116
	Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	9
	Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	13
	Styles de cuisine représentés dans la sélection	26
















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

Restaurant	Distinction	Adresse
Dai Due		406 Manor Rd., Austin, 78722



Emmer & Rye		51 Rainey St., Austin, 78701
-------------	---	------------------------------

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Texas 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
Barley Swine		6555 Burnet Rd., Austin, 78757
BCN Taste & Tradition		4210 Roseland St., Houston, 77006
CorkScrew BBQ		26608 Keith St., Spring, 77373
Craft Omakase		4400 N. Lamar Blvd., Ste. 102, Austin, 78756
Hestia		607 W. 3rd St., Austin, 78701
InterStellar BBQ		12233 Ranch Rd. 620 N., Austin, 78750
la Barbecue		2401 E. Cesar Chavez St., Austin, 78702
Le Jardinier Houston		5500 Main St., Houston, 77004
Leroy and Lewis Barbecue		5621 Emerald Forest Dr., Austin, 78745
March		1624 Westheimer Rd., Houston, 77006
Mixtli		812 S. Alamo St., Ste. 103, San Antonio, 78205
Musaafer		5115 Westheimer Rd., Ste. C-3500, Houston, 77056
Olamaie		1610 San Antonio St., Austin, 78701
Tatemó		4740 Dacoma St., Houston, 77092
Tatsu Dallas		3309 Elm St., Ste. 120, Dallas, 75226



Restaurants de la sélection Texas 2024 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
2M Smokehouse	2731 S. Ww White Rd., San Antonio, 78222
Apt 115	2025 E. 7th St., Austin, 78702
Barbecue Station	1610 N.E. Loop 410, San Antonio, 78209
Barsotti's	4208 Oak Lawn Ave., Dallas, 75219
Baso	633 W. 19th St., #A, Houston, 77008
Birdie's	2944 E. 12th St., Austin, 78702
Birrieria y Taqueria Cortez	2220 E. Rosedale St., Fort Worth, 76105
Bludorn	807 Taft St., Houston, 77019
Brisket & Rice	13111 FM-529 Rd., Houston, 77041
Candente	4306 Yoakum Blvd., Houston, 77006
Comedor	501 Colorado St., Austin, 78701
Con Todo	10001 Metric Blvd., Austin, 78756
Crown Block	300 Reunion Blvd. E., Dallas, 75207
dipdipdip Tatsu-Ya	7301 Burnet Rd., Ste. 101, Austin, 78757
Discada	1319 Rosewood Ave., Austin, 78702
El Carlos Elegante	1400 N. Riverfront Blvd., Dallas, 75207
Este	2113 Manor Rd., Austin, 78722
Ezov	2708 E. Cesar Chavez St., Austin, 78704
Fearing's	2121 McKinney Ave., Dallas, 75201
Garcia's Mexican Food	842 Fredericksburg Rd., San Antonio, 78201
Garrison	101 Red River St., Austin, 78701
Georgie	4514 Travis St., Dallas, 75205
Harvest	215 N. Kentucky St., McKinney, 75069
Hidden Omakase	5353 W. Alabama St., Ste. 102, Houston, 77056
Jeffrey's	1204 W. Lynn St., Austin, 78704
Joe's Bakery & Coffee Shop	2305 E. 7th St., Austin, 78702
Knox Bistro	3230 Knox St., Dallas, 75205
La Condesa	400 W. 2nd St., Austin, 78701
Late August	4201 Main St., Ste. 120, Houston, 77002



Launderette	2115 Holly St., Austin, 78702
Leche de Tigre	318 E. Cevallos St., San Antonio, 78204
Lenoir	1807 S. 1st St., Austin, 78704
Ling Kitchen	8423 Research Blvd., Austin, 78758
Little Em's Oyster Bar	1001 S. Alamo St., San Antonio, 78210
Lutie's	4100 Red River St., Austin, 78751
Maie Day	1603 S. Congress Ave., Austin, 78704
Mercat Bistro	2501 N. Harwood St., Ste. 225, Dallas, 75201
Mexta	106 E. 6th St., Ste. #110, Austin, 78701
Mister Charles	3219 Knox St., Ste. 170, Dallas, 75205
Monarch	1401 Elm St., Dallas, 75201
Mum Foods Smokehouse & Delicatessen	5811 Manor Rd., Austin, 78723
Nicosi	221 Newell Ave., San Antonio, 78215
Panther City BBQ	201 E. Hattie St., Fort Worth, 76104
Pappas Bros. Steakhouse	5839 Westheimer Rd., Houston, 77057
Quarter Acre	2023 Greenville Ave., Ste. 110, Dallas, 75206
Rye	1920 Greenville Ave., Dallas, 75206
Sachet	4270 Oak Lawn Ave., Dallas, 75219
Signature Restaurant	16401 La Cantera Pkwy, San Antonio, 78256
Smoke'N Ash BBQ	5904 S. Cooper St., Arlington, 76017
Stillwell's	Hôtel Swexan, 2575 Mckinnon St., Dallas, 75201
Stock & Barrel	316 W. Davis St., Dallas, 75208
Suerte	1800 E. 6th St., Austin, 78702
Tare	12414 Alderbrook Dr., Austin, 78727
Tei-An	1722 Routh St., Dallas, 75201
Terry Black's BBQ	1003 Barton Springs Rd., Austin, 78704
Toshokan	807 E. 4th St., Austin, 78702
Written By The Seasons	380 Melba St., Dallas, 75208



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

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, 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. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. (www.michelin.com)



MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS
+ 33 (0) 1 45 66 22 22
7 days a week

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris