

Paris, 28 août 2026

Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection de restaurants pour le Sud-Ouest américain

- Restaurant de Joël Robuchon décroche deux Étoiles MICHELIN
- Quatre adresses sont récompensées d'une Étoile MICHELIN
- Ce palmarès compte 64 établissements représentant 24 styles de cuisine différents

Michelin a dévoilé la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Sud-Ouest américain, lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Fontainebleau Las Vegas. Le retour du Guide MICHELIN dans la ville a été marqué par une ambiance électrique, et Restaurant de Joël Robuchon a été récompensé de deux Étoiles MICHELIN.

Les distinctions se sont succédé et 4 établissements ont ainsi reçu une Étoile MICHELIN : é by José Andrés, installé à Las Vegas, Guy Savoy Las Vegas, L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas et Monte, situé à South Salt Lake, dans l'Utah. Cette année, quatre Prix Spéciaux MICHELIN célébrant la passion et la formidable expertise de professionnels de talent ont également été attribués. Au total, la sélection complète, qui comprend également les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, compte 64 adresses qui représentent 24 styles de cuisine différents.

« Ce soir, à l'occasion de notre grand retour à Las Vegas, et plus largement dans le Sud-Ouest américain, nous célébrons l'engagement et la passion qui animent les formidables communautés culinaires de quatre États », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Qu'il s'agisse de restaurants mondialement reconnus ou de pépites confidentielles, la région regorge d'adresses d'exception, comme le prouve cette première sélection. Tout au long de leurs découvertes, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont été impressionnés par l'authenticité et la créativité des chefs, ainsi que par la place que joue le terroir dans leurs différentes propositions. Nous adressons toutes nos félicitations aux personnes et aux établissements récompensés ! »

Deux Étoiles MICHELIN

Restaurant de Joël Robuchon (Las Vegas, Nevada ; Cuisine française contemporaine)

Les gourmets qui souhaitent oublier un instant le tumulte du casino pour vivre une expérience gastronomique unique au monde trouveront leur bonheur dans cette somptueuse enclave située au rez-de-chaussée du MGM Grand. Décoré dans le

style d'un salon intimiste à l'esprit Art déco, ce somptueux espace est habillé d'une élégante moquette et de rideaux en velours couleur aubergine. Les murs rehaussés d'accents dorés et les lustres en cristal viennent réchauffer la pièce et lui confèrent une aura encore plus luxueuse. Dîner ici est un évènement : les convives sont invités à déguster une succession de plats qui s'inscrivent dans une cuisine française contemporaine aux influences variées. Le repas s'ouvre sur un tableau de pains maison et se clôture avec un chariot de mignardises. Parmi les assiettes qui ont marqué les équipes d'inspection du Guide MICHELIN, il y a la gelée de crustacés au crabe et au caviar, le daikon croustillant avec son dashi ou encore le chevreuil rôti accompagné d'une poire pochée au vin rouge. Pour compléter le tout, le menu est sublimé par une impressionnante carte des vins qui compte de nombreuses références.

Une Étoile MICHELIN

Guy Savoy Las Vegas (Las Vegas, Nevada ; Cuisine française contemporaine)

C'est dans un endroit calme, au deuxième étage de la tour Augustus du Caesar's Palace, qu'est installé cet écrin placé sous le signe du luxe et de l'élégance. Lors de leur visite, les gourmets apprécieront le service assuré avec grâce et prestance par l'équipe de salle, et pourront également admirer les lumières de la ville. Mais cette adresse a d'autres atouts, comme sa majestueuse procession de chariots chargés de champagne, de pain, de fromage et de gourmandises. Ici, le chef propose une cuisine empreinte d'une sensibilité française authentique, déclinée en un menu dégustation et en suggestions à la carte. La maison a plusieurs plats signatures, notamment sa généreuse soupe à la truffe noire et à l'artichaut, accompagnée de brioche grillée au champignon. Sur la table d'appoint, les clients pourront parcourir l'imposante carte des vins qui brille par ses cuvées de légende et compte aussi de belles surprises.

é by José Andrés (Las Vegas, Nevada ; Cuisine espagnole contemporaine)

Dissimulée au troisième étage du Cosmopolitan, dans un espace à la décoration percutante au sein du restaurant Jaleo, cette adresse confidentielle offre un aperçu de l'imagination du chef **José Andrés** et de son équipe. Leur menu complexe, en plusieurs services, consiste en une farandole d'assiettes magnifiquement présentées, infusées d'une touche fantaisiste et dramatique. L'esprit du théâtre est omniprésent, incarné par une équipe de service attentive et une brigade dynamique. Cette dernière prépare des bouchées pensées avec soin, telles que le « PB&J », un « pain » de meringue tout en légèreté, garni d'une mousse de foie gras, d'une purée de pignons de pin et d'une confiture de myrtille. Un autre plat phare de cet établissement, composé d'une crevette de Santa Barbara, de sphères saumâtres à l'olive et d'une neige de mandarine, rappelle les saveurs d'un vermouth espagnol. Une succession de desserts ludiques, pensés avec une même ingéniosité, vient clôturer le repas.

L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas (Las Vegas, Nevada ; Cuisine française)

Les voyageurs gastronomes connaîtront déjà ce concept unique en son genre. Lorsqu'on dîne dans cet emblématique restaurant, avec son comptoir et ses couleurs noir et rouge, on se sent un peu comme chez soi. Celui de Las Vegas (situé au rez-de-chaussée du MGM Grand) est d'ailleurs l'un des plus anciens puisqu'il a ouvert ses portes en 2005. On y sert une cuisine française contemporaine proposée sous la forme de plats à la carte ou d'un menu découverte, qui est la meilleure manière d'explorer l'univers de cet établissement. Ici, un aliment humble comme la pomme de terre devient l'élément central d'une luxueuse salade agrémentée d'une vinaigrette à la truffe noire. Le pétoncle géant est quant à lui saisi à la plancha et servi avec une mousse à la noix de coco et au citron. Enfin, la caille rôtie à la perfection est accompagnée de la légendaire pomme purée du regretté chef Robuchon.

Monte (South Salt Lake, Utah ; Cuisine américaine contemporaine)

Situé dans l'enceinte de la distillerie Beehive à South Salt Lake, cet ambitieux restaurant trace sa propre voie, ce qui lui permet de se distinguer des autres adresses de la région. L'espace est structuré par des tonneaux de gin superposés, un sol en ciment et quelques tables espacées. Côté cuisine, le chef **Martín Babio** s'est appuyé sur ses dizaines d'années d'expérience pour créer un menu dégustation raffiné, élaboré à partir de produits locaux. Les plats, présentés avec soin, sont une explosion de saveurs aux accents français, italiens et sud-américains. Plusieurs assiettes ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN lors de leurs visites, notamment une réinterprétation de la traditionnelle soupe à l'oignon, mais aussi le chevreuil mûré au café avec sa purée de pommes de terre à la truffe ou encore les raviolis au lapin accompagnés d'une sauce au gingembre et à la citronnelle. Karen, l'épouse du chef, veille à ce que le repas se déroule de la manière la plus fluide possible et supervise une équipe de service professionnelle et attentive.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 18 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 Sud-Ouest américain 2026

Restaurant	Adresse
China Poblano	The Cosmopolitan of Las Vegas, 3708 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Esther's Kitchen	1131 S. Main St., Las Vegas, Nevada 89104
Feldman's Deli	2005 E. 2700 S., Ste. D, Salt Lake City, Utah 84109

FnB	7125 E. 5th Ave., Ste. 31, Scottsdale, Arizona 85251
Frontier	2400 Central Ave. SE, Albuquerque, New Mexico 87106
Huarachis Taqueria	814 N. Central Ave., Phoenix, Arizona 85004
Jambo Cafe	2010 Cerrillos Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
kid sister	4810 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85014
La Choza	905 Alarid St., Santa Fe, New Mexico 87505
Little Miss BBQ	8901 N. 7th St., Phoenix, Arizona 85020
Lom Wong	218 E. Portland St., Phoenix, Arizona 85004
One More Noodle House	3370 S. State St., Ste. N5, South Salt Lake, Utah 84115
Paper Dosa	551 W. Cordova Rd., Santa Fe, New Mexico 87505
Phở 777	3585 S. Redwood Rd., Ste. 101, West Valley City, Utah 84119
Pizzeria Bianco	623 E. Adams St., Phoenix, Arizona 85004
Tia Sophia's	210 W. San Francisco St., Santa Fe, New Mexico 87501
Valentine	4130 N. 7th Ave., Phoenix, Arizona 85013
YEN Viet Kitchen	3575 S. Decatur Blvd., Ste. 101, Las Vegas, Nevada 89103

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	Joseph Simonson	Campo at Los Poblanos
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	John Germain	Reserve
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One Dining)	Sean Christopher	Restaurant de Joël Robuchon
Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par OpenTable)	René Andrade	Bacanora and Huarachis Taqueria

La cérémonie du Guide MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

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 dans le Sud-Ouest américain 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. Dans le Sud-Ouest américain, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des établissements comme [Edgewood Tahoe](#) (une Clef MICHELIN) qui offre une vue imprenable sur le lac Tahoe ; [Amangiri](#) (trois Clefs MICHELIN), une adresse du groupe Aman tout à fait hors du commun, située dans le désert au sud de l'Utah ; [Los Poblanos Historic Inn & Organic Farm](#) (deux Clefs MICHELIN), une auberge bâtie en 1930 et installée sur une ferme de 10 hectares à Albuquerque, au Nouveau-Mexique ; ou encore [Under Canvas Grand Canyon](#) (recommandé par le Guide MICHELIN), un camping de luxe au cœur du Grand Canyon.

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 Sud-Ouest américain 2026 :

	(Excellente cuisine, vaut le détour)	1
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	4
	Mindful Voices/Voix Engagées	2
	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	18
	Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	41
	Nombre total de restaurants dans la sélection	64
	Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	3

Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	12
Styles de cuisine représentés dans la sélection	24

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Sud-Ouest américain 2026

Restaurant	Distinction	Adresse
Restaurant de Joël Robuchon	***	MGM Grand, 3799 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
é by José Andrés	*	The Cosmopolitan of Las Vegas, 3708 Las Vegas Blvd. S., Las Vegas, Nevada 89109
Guy Savoy Las Vegas	*	Caesars Palace, 3570 Las Vegas Blvd. S., Las Vegas, Nevada 89109
L'Atelier de Joël Robuchon Las Vegas	*	MGM Grand, 3799 Las Vegas Blvd. S., Las Vegas, Nevada 89109
Monte	*	2245 S.W. Temple St., South Salt Lake, Utah 84115

Restaurants de la sélection Sud-Ouest américain 2026 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
Anima by Edo	9205 W. Russell Rd., #185, Las Vegas, Nevada 89148
Arroyo Vino	218 Camino La Tierra, Santa Fe, New Mexico 87506
Atria	103 N. Leroux St., Flagstaff, Arizona 86001
Bacanora	1301 N.W. Grand Ave., Ste. 1, Phoenix, Arizona 85007
Bouchon	The Venetian Resort & Casino, 3355 Las Vegas Blvd. S., Las Vegas, Nevada 89109
Campo at Los Poblanos	4803 Rio Grande Blvd. NW, Los Ranchos De Albuquerque, New Mexico 87107
Christopher's at Wrigley Mansion	2501 E. Telawa Trl., Phoenix, Arizona 85016
Cote Las Vegas	The Venetian Las Vegas, 3355 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Estiatorio Milos	The Venetian Las Vegas, 3355 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Fry Bread House	4545 N. 7th Ave., Phoenix, Arizona 85013
Glai Baan	2333 E. Osborn Rd., Phoenix, Arizona 85016
Gymkhana Las Vegas	ARIA Resort & Casino, 3730 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89158
Handle	136 Heber Ave., Ste. 107, Park City, Utah 84060
Hush Public House	14202 N. Scottsdale Rd., Ste. 167, Scottsdale, Arizona 85254
INDIBAR	6208 N. Scottsdale Rd., Paradise Valley, Arizona 85253

Izanami	Ten Thousand Waves, 21 Ten Thousand Waves Way, Santa Fe, New Mexico 87501
Joseph's Culinary Pub	428 Agua Fria St., Santa Fe, New Mexico 87501
Kabuto	5040 Spring Mountain Rd., #4, Las Vegas, Nevada 89146
Kame Omakase	3616 W. Spring Mountain Rd., Ste. 103, Las Vegas, Nevada 89102
Koyote	551 W. 400 N., Salt Lake City, Utah 84116
Lamaii	4480 Spring Mountain Rd., Ste. 700, Las Vegas, Nevada 89102
Latha	628 E. Adams St., Phoenix, Arizona 85004
Market Steer	213 Washington Ave., Santa Fe, New Mexico 87501
Matilda	1600 Snow Creek Dr., Park City, Utah 84060
Michael Mina	Bellagio Hotel & Casino, 3600 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Mott 32	The Palazzo at The Venetian, 3325 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
Paloma	401 S. Guadalupe St., Santa Fe, New Mexico 87501
Partage	3839 Spring Mountain Rd., Las Vegas, Nevada 89102
Pho Ga Bac Bac	3775 Spring Mountain Rd., Las Vegas, Nevada 89102
Ping Pang Pong	Gold Coast Hotel and Casino, 4000 W. Flamingo Rd., Las Vegas, Nevada 89103
Pretty Penny	509 E. Roosevelt St., Phoenix, Arizona 85004
Reserve	6934 E. 1st Ave., Scottsdale, Arizona 85251
Restaurant Martin	526 Galisteo St., Santa Fe, New Mexico 87501
ShinBay	3720 N. Scottsdale Rd., Ste. 201, Scottsdale, Arizona 85251
SoulBelly BBQ	1327 S. Main St., Las Vegas, Nevada 89104
Sparrow + Wolf	4480 Spring Mountain Rd., #100, Las Vegas, Nevada 89102
Star of India	1000 S. Main St., Ste. 102, Salt Lake City, Utah 84101
Stubborn Seed Las Vegas	Resort World Las Vegas, 3000 S. Las Vegas Blvd., Las Vegas, Nevada 89109
The Nelson Cottage by High West	651 Park Ave., Park City, Utah 84060
Tratto	4743 N. 20th St., Phoenix, Arizona 85016
Wing Lei	Wynn Las Vegas, 3131 Las Vegas Blvd. S., Las Vegas, Nevada 89109

Mindful Voices/Voix Engagées — un hommage aux concepts inspirants

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé : « Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. » Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »

Christopher Bethoney, qui est à la tête du restaurant **Campo at Los Poblanos** situé à Los Ranchos de Albuquerque, au Nouveau Mexique, est l'un des chefs reconnus comme l'une des Voix Engagées/Mindful Voices. C'est également le cas de **Charleen Badman** qui dirige les cuisines du restaurant **FnB** installé à Scottsdale, en Arizona.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

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).

MERCI À NOS PARTENAIRES**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**