

Paris, le 4 novembre 2025

Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection du Sud des Etats-Unis

- 10 restaurants décrochent une Étoile MICHELIN rejoignant les 8 adresses déjà récompensées d'une Étoile MICHELIN à Atlanta
- À La Nouvelle-Orléans, Emeril's est distingué de deux Étoiles MICHELIN
- 50 Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux sont également dévoilés

Le Guide MICHELIN a dévoilé sa première sélection pour le Sud américain lors d'une cérémonie inaugurale organisée au Peace Center de Greenville, en Caroline du Sud. Parmi les établissements distingués, Emeril's, situé à La Nouvelle-Orléans, s'est vu attribuer deux Étoiles MICHELIN, saluant une cuisine créole qui a particulièrement séduit l'équipe d'inspection du Guide.

La sélection complète comprend 228 adresses, représentant 44 styles culinaires différents, incluant les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide. Les chefs et leurs équipes ont été célébrés sur scène, marquant une étape importante dans l'expansion du Guide MICHELIN sur le continent.

« La cuisine du Sud des Etats-Unis mêle des influences culturelles variées, sublimées par des chefs expérimentés » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Notre équipe d'inspection anonyme a été particulièrement impressionnée par les prouesses culinaires des chefs locaux qui revisitent certains des plats les plus emblématiques de la région. Entre les spécialités du Sud comme le barbecue, la gastronomie créole, les produits de la mer et les nombreuses saveurs internationales qui animent cette destination, cette première sélection illustre pleinement la diversité et la vitalité du paysage gastronomique régional. Nous sommes très heureux d'accueillir ces nouveaux établissements dans la famille du Guide MICHELIN et adressons toutes nos félicitations aux chefs et aux équipes récompensés ce soir. »

La sélection Sud américain 2025 comprend les restaurants déjà récompensés à Atlanta, qui intègrent la première sélection régionale nord-américaine. Cette année, Atlanta a accueilli sept nouveaux établissements recommandés.

Emeril's brille avec l'obtention de deux Étoiles MICHELIN

Louisiane - Emeril's (Nouvelle-Orléans ; Cuisine créole)

Le jeune **E.J. Lagasse**, qui porte le même nom que son indomptable père, supervise désormais la cuisine du restaurant qui met à l'honneur la gastronomie créole depuis plus de trente ans. Sa détermination est palpable et il n'hésite pas à emprunter de nouvelles voies, notamment en apportant à ses assiettes un raffinement contemporain et une belle touche d'originalité. Ses tartes aux crevettes cuites au barbecue, son savoureux gumbo ou encore son superbe cornbread délicatement doré, associé à du beurre français, semblent à la fois novateurs et intemporels. La cuisine du chef reflète une élégance subtile et une personnalité affirmée, sans jamais faire de compromis sur le goût. Côté salle, les tables et banquettes disposées avec soin offrent une vue imprenable sur la cuisine installée derrière un grand panneau de verre. Pendant que la brigade s'active pour préparer les plats des convives, une incroyable équipe veille au confort des convives avec bienveillance et générosité.

10 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN brillent au cœur de la sélection 2026

Louisiane

Saint-Germain (Nouvelle-Orléans ; Cuisine contemporaine)

Le célèbre adage qui nous encourage à ne pas nous fier aux apparences prend tout son sens pour ce qui est de ce petit restaurant situé dans le quartier de Bywater. Derrière son humble façade qui annonce « vins nature et terrasse » se cache un bar au charme désuet, où les chefs **Blake Aguiard** et **Trey Smith** proposent un repas unique. Après quelques belles mises en bouche, l'expérience de dégustation débute fort avec un cornbread marqué au gril recouvert de beurre mûri et fermenté sur place. Il est suivi par une série de petits plats aux saveurs percutantes, sublimés par d'élégantes sauces. Parmi les assiettes phares de la carte, le riz Carolina Gold au crabe et au gingembre est un must pour l'hiver. D'autres plats ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, comme le sabre avec ses légumes verts crévés ou le soufflé au fromage caramélisé au chalumeau à la manière d'une crème brûlée.

Zasu (Nouvelle-Orléans ; Cuisine américaine contemporaine)

La cheffe **Sue Zemanick** connaît bien la scène gastronomique de La Nouvelle-Orléans, puisqu'elle a travaillé dans certaines des plus célèbres cuisines de la ville avant d'ouvrir Zasu en 2019. Installé dans un cottage discret du centre-ville, ce restaurant élégant offre une salle épurée. Le menu comporte une dizaine de plats qui mettent en lumière les produits de la mer, associant savamment saveurs

locales et techniques françaises. La coquille Saint-Jacques, garnie de deux noix juste saisies, accompagnée d'un beurre au piment et au citron vert, et de radis red meat, est une parfaite illustration de l'originalité dont le chef fait preuve. Elle ouvre le repas sur une note fraîche et subtile. En plat principal, le poisson, servi sur un lit de blettes, de patates douces et de champignons, accompagné d'un beurre blanc, séduit par son équilibre et sa générosité.

Caroline du Nord

Counter (Charlotte ; Cuisine contemporaine)

Dire que Counter est un ovni de la scène gastronomique de Charlotte serait un euphémisme : cet ambitieux projet évolutif signé **Sam Hart** est une adresse comme il n'en existe nulle part ailleurs. L'expérience osée et immersive proposée ici s'appuie sur des concepts changeants, inspirés par les diverses passions et par la créativité du chef. Ce dernier a imaginé un menu dégustation en plusieurs services sur les thèmes de la nostalgie, de la musique, avec quelques références à son histoire personnelle. À travers son univers, il met à l'honneur les produits locaux, notamment des herbes et légumes issus de fermes urbaines, qu'il sublime grâce à de nombreuses influences culinaires... l'assurance d'un repas mémorable. Le service est assuré par une équipe attentive et bienveillante et la carte des boissons complète l'expérience avec pertinence.

Caroline du Sud

Malagón Mercado y Taperia (Charleston ; Cuisine espagnole)

Il ne faut pas se fier à la simplicité de la façade de cette adresse située en retrait de King Street... Malagón est une véritable pépite gastronomique. Il s'agit d'un petit établissement au charme ancien, avec des étagères remplies de bouteilles de vin et de produits importés, et une cuisine ouverte qui offre aux gourmets une vue imprenable sur les coulisses du restaurant. Le menu de tapas imaginé par le chef **Juan Cassalett** est éblouissant. Ici, aucun superflu : chaque plat témoigne d'une grande précision, à l'image de la patte de lapin frite accompagnée d'une sauce à base de crème fraîche, ou encore de la bomba de Barceloneta, une boule de purée frite dans laquelle sont emprisonnés des morceaux de porc. En dépit de leur apparente simplicité, toutes ces assiettes sont tout à fait délicieuses, comme l'arros con cangrejo, une sorte de paella agrémentée de crabe qui fait l'unanimité auprès des clients.

Scoundrel (Greenville ; Cuisine française)

Ce bistrot français chic, tenu par **Joe Cash**, a séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN par son atmosphère chaleureuse, avec ses murs en briques et son parquet aux tons boisés. Le bar, tout comme le personnel accueillant et attentionné, contribuent à rendre l'expérience unique. Côté cuisine, le chef sélectionne des ingrédients de qualité qu'il travaille avec soin et finesse afin de sublimer de grands classiques de la gastronomie comme la salade César. Le demi-poulet, moelleux et juteux, est servi avec des gnocchis à la parisienne et une sauce à la moutarde qui relève l'ensemble ; sa peau croustillante apporte un jeu de textures particulièrement agréable. Si les plats se veulent réconfortants, il en est de même pour les desserts, comme le cronuts accompagné d'une crème anglaise à la pistache et d'une pointe de crème fraîche.

C'est l'une des adresses les plus prisées de la ville : il est donc vivement conseillé de réserver. À défaut, quelques places disponibles au bar permettent tout de même de profiter pleinement du moment.

Vern's (Charleston ; Cuisine américaine contemporaine)

C'est **Daniel** et **Bethany Heinze**, duo à la ville comme au restaurant, qui ont imaginé ensemble l'une des adresses les plus prisées de Charleston. Si Vern's est une adresse très populaire, les gourmets peuvent néanmoins essayer de miser sur les quelques sièges installés au bar s'ils souhaitent s'y rendre sans réservation. Le chef **Daniel Heinze** partage ses voyages à travers un menu construit autour des produits de la région de Lowcountry. Le menu évolue au gré des saisons. Certains plats comme le levain au beurre d'allium, cuit à la braise, ou encore le thon albacore au piment calabrais demeurent d'excellents choix pour commencer le repas. Les pâtes sont faites maison, à l'image des campanelles au lapin et au vacche rosse, accompagnés d'une sauce crémeuse cacio e pepe, un plat qui se marie merveilleusement bien avec les vins sélectionnés par Bethany.

Wild Common (Charleston ; Cuisine américaine contemporaine)

Le menu dégustation du chef **Orlando Pagán** est tout sauf ordinaire, même s'il comporte des plats haut de gamme bien connus comme des œufs Bénédicte au caviar et du bœuf Wagyu. Pour moins de 100 dollars, le chef propose ici une cuisine locale et inventive, enrichie d'influences internationales, qui offre une expérience singulière aux gourmets. Pour ouvrir le bal, le pho, avec son kimchi de carotte, ou encore le crudo de hamachi à la noix de coco et au kumquat s'imposent comme des incontournables. Les convives peuvent ensuite déguster des plats comme la carotte rôtie et les tortellis à la noix accompagnés d'une fondue de carottes et d'un

espuma de petit-lait au beurre noisette, suivis du contre-filet maturé avec son gâteau de polenta et ses pleurotes du panicaut. Une fois n'est pas coutume, pour terminer le repas sur une note salée, le chef a imaginé un sundae au cheddar vieux.

Tennessee

Bastion (Nashville ; Cuisine contemporaine)

C'est en s'aventurant dans le quartier de Wedgewood-Houston que les gourmets découvriront cet élégant restaurant installé dans un bar à cocktails animé. Bastion propose un unique menu dégustation qui met en lumière une cuisine du Sud des États-Unis qui se veut à la fois contemporaine, abordable mais aussi ludique. Les plats sont servis par vagues et le chef met un point d'honneur à mettre en valeur les produits, comme en témoigne la superbe assiette composée de pêche jaune et de tomate, agrémentées d'une mayonnaise au miso et à la fraise, ainsi que de guimauves à la mozzarella. Le charbonnier est ici poché dans un beurre au champagne, dressé sur des nouilles de chou-rave et surmonté d'une salade de persil au bacon. Enfin, pour finir en beauté, la chess pie, une spécialité de la région, est accompagnée d'un sorbet aux lies de saké et au cantaloup.

Locust (Nashville ; Cuisine contemporaine)

Il est indispensable de réserver pour espérer avoir une table dans le restaurant d'influence japonaise du chef **Trevor Moran**, qui met ici l'accent sur les poissons et les fruits de mer. L'ensemble des plats de la carte a été imaginé pour être partagé. Les réjouissances débutent avec l'un des grands classiques de la maison : les handrolls au tartare de bœuf. Viennent ensuite les produits de la mer, à l'image des noix de Saint-Jacques du Maine, délicatement accompagnées de copeaux de pomme verte. Le chef propose également une omelette japonaise au tourteau Jona, un plat d'une simplicité apparente, mais d'une grande justesse. Pour le dessert, il offre sa propre version du kakigori, qui évolue au gré de ses inspirations. Les inspectrices et inspecteurs ont ainsi pu déguster une glace râpée finement garnie d'une crème dense au fruit de la passion et de rayons de miel caramélisés, le tout surmonté d'une riche émulsion de lait et d'un jaune d'œuf confit.

The Catbird Seat (Nashville ; Cuisine contemporaine)

Ouvert en 2011, ce restaurant très populaire a écrit un nouveau chapitre de son histoire en s'installant au dernier étage du Bill Voorhees Building. Dirigé par **Andy Doubrava** et son épouse **Tiffani Ortiz**, il propose une cuisine qui met à l'honneur les saisons, les produits locaux et diverses techniques de conservation. Tout au

long du repas, les clients découvrent plusieurs bouchées créatives comme l'aile de poulet désossée, farcie et agrémentée d'une sauce périgourdine. Parmi les autres plats qui ont séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN, il y a le cou d'agneau croustillant sur un riz Carolina Gold crémeux, accompagné d'un bouillon infusé au champignon et de pickles de radis serpent.

Étoile Verte MICHELIN : trois nouveaux restaurants salués pour leur approche inspirante

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. Cette année, trois nouveaux restaurants ont attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs grâce à leur vision inspirante.

Chez Counter, la majorité des ingrédients sélectionnés sont produits par plus de 20 fermes locales. De plus, pour limiter les déchets, la brigade a décidé de mettre en place un programme de fermentation et de conservation.

L'équipe de **January** a quant à elle adopté une approche zéro déchet et valorise ainsi la grande majorité des produits qu'elle travaille. Elle transforme par exemple les épluchures de légumes en compost et les parures en pickles et en produits fermentés, séchés ou saumurés.

Enfin, la philosophie de **Luminosa** consiste à travailler des ingrédients locaux et à soutenir leurs producteurs, tout en utilisant les épluchures et parures de manière durable.

Ces nouvelles tables rejoignent **Bacchanalia** et **The Chastain**, les deux établissements d'Atlanta qui ont déjà impressionné les inspectrices et inspecteurs par leur approche durable. Ensemble, ils forment une communauté résolue à montrer qu'une autre vision de la gastronomie est possible.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 50 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 Sud des Etats-Unis 2025

REMARQUE : la sélection existante de Bib Gourmand pour Atlanta est désormais incluse dans la sélection régionale du Sud des Etats-Unis. Tous les restaurants situés hors de la région d'Atlanta sont considérés comme des « nouveautés ».

Restaurant	Adresse
Acamaya	3070 Dauphine St., New Orleans, Louisiana 70117
Antico Pizza Napoletana	1093 Hemphill Ave. NW, Atlanta, Georgia 30318
Arepa Mia	10 N. Clarendon Ave., Avondale Estates, Georgia 30002
Bayonet	2015 2nd Ave. N., Birmingham, Alabama 35203
Bomb Biscuit Co.	519 Memorial Dr. SE, Ste. B-02, Atlanta, Georgia 30312
Cochon	930 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70130
Cochon Butcher	930 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70130
Domilise's Po-Boy & Bar	5240 Annunciation St., New Orleans, Louisiana 70115
Dooky Chase	2301 Orleans Ave., New Orleans, Louisiana 70119
Elvie's	809 Manship St., Jackson, Mississippi 39202
Estrellita	580 Woodward Ave., Atlanta, Georgia 30312
Fishmonger	674 N. Highland Ave. NE, Ste. A, Atlanta, Georgia 30306
Fred's Meat & Bread	99 Krog St., Atlanta, Georgia 30307
Heirloom Market BBQ	2243 Akers Mill Rd. SE, Atlanta, Georgia 30339
Hog & Hominy	707 W. Brookhaven Cir., Memphis, Tennessee 38117

Hungry Eyes	4206 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
Kisser	747 Douglas Ave., Ste. 105B, Nashville, Tennessee 37207
La Fête	2018 Morris Ave., Birmingham, Alabama 35203
Lang Van	3019 Shamrock Dr., Charlotte, North Carolina 28215
Leon's Oyster Shop	698 King St., Charleston, South Carolina 29403
Lewis Barbecue	464 N. Nassau St., Charleston, South Carolina 29403
Little Bear	71-A Georgia Ave. SE, Ste. A, Atlanta, Georgia 30312
Little Chango	134 Coxe Ave., Asheville, North Carolina 28801
Little Coyote	3950 Tennessee Ave., Chattanooga, Tennessee 37409
Lufu Nola	301 Saint Charles Ave., New Orleans, Louisiana 70130
Luminosa	20 Battery Park Ave., Asheville, North Carolina 28801
Mala Pata	2431 Crabtree Blvd., Ste. 102, Raleigh, North Carolina 27604
Masterpiece	3940 Buford Hwy., B-103, Duluth, Georgia 30096
Mister Mao	4501 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70115
Mother	244 Short Coxe Ave., Asheville, North Carolina 28801
OvenBird	2810 3rd Ave. S., Birmingham, Alabama 35233

Parkway Bakery & Tavern	538 Hagan Ave., New Orleans, Louisiana 70119
Peninsula	1035 W. Eastland Ave., Nashville, Tennessee 37206
Pizza Grace	2212 Morris Ave., Ste. 105, Birmingham, Alabama 35203
Prime Barbecue	403 Knightdale Station Run, Knightdale, North Carolina 27545
Redheaded Stranger	305 Arrington St., Nashville, Tennessee 37207
Rodney Scott's BBQ	1011 King St., Charleston, South Carolina 29403
Saba	5757 Magazine St., Ste. A, New Orleans, Louisiana 70115
Sacred Ground Barbecue	1052 Pocahontas Rd., Jackson, Mississippi 39206
Sam Jones BBQ	502 W. Lenoir St., Raleigh, North Carolina 27601
Sho Pizza Bar	1309 McGavock Pk., Nashville, Tennessee 37216
SS Gai	1101 McKennie Ave., Nashville, Tennessee 37206
St. Vito Focacceria	605 Mansion St., Nashville, Tennessee 37203
Superica	99 Krog St., Atlanta, Georgia 30307
Table & Main	1028 Canton St., Roswell, Georgia 30075
The Busy Bee	810 Martin Luther King Jr. Dr. SW, Atlanta, Georgia 30314
The Noble South	203 Dauphin St., Mobile, Alabama 36602
Turkey and the Wolf	739 Jackson Ave., New Orleans, Louisiana 70130
Uzbeqim	117 28th Ave. N., Nashville, Tennessee 37203

Whoopsie's	1 Moreland Ave. SE, Ste. C, Atlanta, Georgia 30316
------------	---

Prix spéciaux MICHELIN





Ces prix célèbrent les professionnels qui œuvrent chaque jour pour sublimer l'expérience des gastronomes.

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Colleen Hughes	Supperland
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Alex Burch	Bad Idea
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One Dining)	Pardis Stitt	Bottega
Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par Sysco)	E.J. Lagasse	Emeril's

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






Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances du Sud des Etats-Unis et autour du globe. 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 la région, parmi les hôtels les plus spectaculaires se trouvent le pittoresque [Post House Inn](#) (une Clef MICHELIN) installé à Charleston, en Caroline du Sud, mais aussi [Hermitage Hotel](#) (deux Clefs MICHELIN) situé en centre-ville de Nashville et la charmante chambre d'hôtes [Stonehurst Place](#) (une Clef MICHELIN), située à Atlanta, en Géorgie.

La sélection du Guide MICHELIN Sud américain 2025 :

 (Excellente cuisine, vaut le détour)	1
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	18
 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	5
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	50
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	159
Nombre total de restaurants dans la sélection	228
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	8
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	27
Styles de cuisine représentés dans la sélection	44

Restaurants de la sélection Sud américain 2025 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

« Nouveauté » désigne ici un restaurant qui intègre pour la première fois la sélection du Sud des Etats-Unis. Les restaurants existants faisaient partie de la sélection pour Atlanta, qui est désormais intégrée à celle du Sud des Etats-Unis

Restaurant	Distinction	Adresse
Bacchanalia		1460 Ellsworth Industrial Blvd., Ste. A, Atlanta, Georgia 30318
Counter (nouveauté)		2001 W. Morehead St., Ste. D, Charlotte, North Carolina 28208
January (nouveauté)		2200 Osage Loop, Franklin, Tennessee 37064
Luminosa (nouveauté)		20 Battery Park Ave., Asheville, North Carolina 28801
The Chastain		4320 Powers Ferry Rd., Atlanta, Georgia 30342

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Sud-Américain 2025

« Nouveauté » désigne ici un restaurant qui intègre pour la première fois la sélection Sud américain. Les restaurants existants faisaient partie de la sélection pour Atlanta, qui est désormais intégrée à celle du Sud des Etats-Unis.

Restaurant	Distinction	Adresse
Emeril's (nouveau)	***	800 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70130
Atlas	*	88 W. Paces Ferry Rd. NW, Atlanta, Georgia 30305
Bacchanalia	**	1460 Ellsworth Industrial Blvd., Ste. A, Atlanta, Georgia 30318
Bastion (nouveau)	*	434 Houston St., Nashville, Tennessee 37203
Counter (nouveau)	**	2001 W. Morehead St., Ste. D, Charlotte, North Carolina 28208
Hayakawa	*	1055 Howell Mill Rd., Atlanta, Georgia 30318
Lazy Betty	*	999 Peachtree St. NE, Atlanta, Georgia 30309
Locust (nouveau)	*	2305 12th Ave. S., Nashville, Tennessee 37204
Malagón Mercado y Taperia (nouveau)	*	33 Spring St., Charleston, South Carolina 29403
Mujō	*	691 14th St. NW, Ste. C, Atlanta, Georgia 30318
O by Brush	*	3009 Peachtree Rd. NE, Ste. 140, Atlanta, Georgia 30305
Omakase Table	*	3330 Piedmont Rd. NE, #22A, Atlanta, Georgia 30305
Saint-Germain (nouveau)	*	3054 Saint Claude Ave., New Orleans, Louisiana 70117

Scoundrel (nouveau)	*	18 N. Main St., Greenville, South Carolina 29601
Spring	*	36 Mill St., Marietta, Georgia 30060
The Catbird Seat (nouveau)	*	700 8th Ave. S., 5th Fl., Nashville, Tennessee 37203
Vern's (nouveau)	*	41 Bogard St., Charleston, South Carolina 29403
Wild Common (nouveau)	*	103 Spring St., Charleston, South Carolina 29403
Zasu (nouveau)	*	127 N. Carrollton Ave., New Orleans, Louisiana 70119

Restaurants de la sélection Sud-Américain 2025 recommandés par le Guide MICHELIN

« Nouveauté » désigne ici un restaurant qui est sélectionné pour la première fois dans la région d'Atlanta, une ancienne sélection aujourd'hui intégrée à celle du Sud américain.

Restaurant	Adresse
1856 Restaurant	205 S. College St., Auburn, Alabama 36830
34 Restaurant & Bar	714 Baronne St., New Orleans, Louisiana 70113
Addis Nola	2514 Bayou Rd., New Orleans, Louisiana 70119
Addissae Ethiopian Restaurant	48 Commerce St., Asheville, North Carolina 28801
Ajax Diner	118 Courthouse Square, Oxford, Mississippi 38655
All Day Darling	102 Montford Ave., Asheville, North Carolina 28801
Andrew Michael Italian Kitchen	712 W. Brookhaven Cir., Memphis, Tennessee 38117
Arnold's Country Kitchen	605 8th Ave. S., Nashville, Tennessee 37203
Atchafalaya	901 Louisiana Ave., New Orleans, Louisiana 70115
Audrey	809 Meridian St., Nashville, Tennessee 37207

August	301 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70130
Automatic Seafood and Oysters	2824 5th Ave. S., Birmingham, Alabama 35233
Avize (nouveau)	956 Brady Ave. NW, Atlanta, Georgia 30318
Bad Idea	1021 Russell St., #101, Nashville, Tennessee 37206
Banshee	1271 Glenwood Ave. SE, Atlanta, Georgia 30316
Best BBQ (nouveau)	5000 Buford Hwy. NE, Chamblee, Georgia 30341
BoccaLupo	753 Edgewood Ave. NE, Atlanta, Georgia 30307
Bottega	2240 Highland Ave. S., Birmingham, Alabama 35205
Brewery Bhavana	218 S. Blount St., Raleigh, North Carolina 27601
Brodeto	2201 Iron Works Dr., Ste. 137, Raleigh, North Carolina 27604
Cafe Roze	1115 Porter Rd., Nashville, Tennessee 37206
Chai Pani	406 W. Ponce De Leon Ave., Decatur, Georgia 30030
Chez Fonfon	2007 11th Ave. S., Birmingham, Alabama 35205
Chubby Fish	252 Coming St., Charleston, South Carolina 29403
City Grocery	152 Courthouse Sq., Oxford, Mississippi 38655
Clancy's	6100 Annunciation St., New Orleans, Louisiana 70118
Compère Lapin	535 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70130
Crawford and Son	618 N. Person St., Raleigh, North Carolina 27604
Cúrate Bar de Tapas	13 Biltmore Ave., Asheville, North Carolina 28801
Current Charcoal Grill	1625 2nd Ave. S., Birmingham, Alabama 35233
Customshop	1601 Elizabeth Ave., Charlotte, North Carolina 28204

Dakar NOLA	3814 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
Dampf Good BBQ	6800 Good Hope Church Rd., Cary, North Carolina 27519
Delbar	870 Inman Village Pkwy. NE, Ste. 1, Atlanta, Georgia 30307
Di Vino Rosso	807 Gervais St., Ste. 100, Columbia, South Carolina 29201
Easy Bistro	801 Chestnut St., Chattanooga, Tennessee 37402
Elsie's Plate & Pie	3145 Government St., Baton Rouge, Louisiana 70806
Ever Andalo	3116 N. Davidson St., Charlotte, North Carolina 28205
Fawn (nouveau)	119 E. Ponce De Leon Ave., Decatur, Georgia 30030
Felicia Suzanne's	383 S. Main St., Memphis, Tennessee 38103
Fig	232 Meeting St., Charleston, South Carolina 29401
Folk	823 Meridian St., Nashville, Tennessee 37207
Food Terminal	5000 Buford Hwy., #B201, Atlanta, Georgia 30341
Galatoire's	209 Bourbon St., New Orleans, Louisiana 70130
Georgia Boy	1043 Ponce de Leon Ave. NE, Atlanta, Georgia 30306
Golden Hour	95 Roberts St., Asheville, North Carolina 28801
Good Hot Fish	10 Buxton Ave., Asheville, North Carolina 28801
Gunshow	924 Garrett St., Atlanta, Georgia 30316
Haberdish	3106 N. Davidson St., Charlotte, North Carolina 28205
Han Il Kwan	5458 Buford Hwy. NE, Atlanta, Georgia 30340
Hattie B's Hot Chicken	112 19th Ave. S., Nashville, Tennessee 37203
Helen	2013 2nd Ave. N., Birmingham, Alabama 35203

Hello Sailor	20210 Henderson Rd., Cornelius, North Carolina 28031
Hen Mother Cookhouse	11705 Jones Bridge Rd., Ste. B 201, Johns Creek, Georgia 30005
Herbsaint	701 St. Charles Ave., New Orleans, Louisiana 70130
Hérons	100 Woodland Pond Dr., Cary, North Carolina 27513
Home Grown	968 Memorial Dr. SE, Atlanta, Georgia 30316
Hot and Hot Fish Club	2901 2nd Ave. S., Ste. 110, Birmingham, Alabama 35233
Husk	76 Queen St., Charleston, South Carolina 29401
iggy's	609 Merritt Ave., Ste. 101, Nashville, Tennessee 37203
International Market	2013 Belmont Blvd., Nashville, Tennessee 37212
J.C. Holdway	501 Union Ave., Knoxville, Tennessee 37902
January	2200 Osage Loop, Franklin, Tennessee 37064
Jianna	600 S. Main St., Greenville, South Carolina 29601
Jolie	620 N. Person St., Raleigh, North Carolina 27604
Judith	36 Ball Park Rd., Sewanee, Tennessee 37375
Kamayan ATL	5150 Buford Hwy. NE, Ste. A230, Doraville, Georgia 30340
Killer PoBoys	219 Dauphine St., New Orleans, Louisiana 70112
Kimball House	303 E. Howard Ave., Decatur, Georgia 30030
Kindred	131 N. Main Street, Davidson, North Carolina 28036
La Petite Grocery	4238 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
LanZhou Ramen	5231 Buford Hwy. NE, Doraville, Georgia 30340
Leo's House of Thirst	1055 Haywood Rd., Asheville, North Carolina 28806

Little Bull	810 N. Mangum St., Durham, North Carolina 27701
Little Mama's	4521 Sharon Rd., Charlotte, North Carolina 28211
Little Sparrow	1198 Howell Mill Rd., Atlanta, Georgia 30318
Lowland	36 George St., Charleston, South Carolina 29401
Lucky Star (nouveau)	1050 Howell Mill Rd., Ste. 110, Atlanta, Georgia 30318
Lunch	24 University Ave., Sewanee, Tennessee 37375
Lyla Lila	693 Peachtree St. NE, Ste. 118, Atlanta, Georgia 30308
Madeira Park (nouveau)	640 N. Highland Ave. NE, Atlanta, Georgia 30306
Main Street Meats	217 E. Main St., Chattanooga, Tennessee 37408
Marcel	1170 Howell Mill Rd., Atlanta, Georgia 30318
Miller Union	999 Brady Ave. NW, Atlanta, Georgia 30318
Molly's Rise & Shine	2368 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70130
Motor Supply Company	920 Gervais St., Columbia, South Carolina 29201
Nàdair	1123 Zonolite Rd. NE, #15, Atlanta, Georgia 30306
Nam Phuong	4051 Buford Hwy. NE, Atlanta, Georgia 30345
Nanas	2514 University Dr., Durham, North Carolina 27707
Nikos	905 W. Main St., Unit 21B, Durham, North Carolina 27701
Oak Prime	4210 River Oaks Dr., Myrtle Beach, South Carolina 29579
Omakase Experience by PrimeFish	2907 Providence Rd., Ste. 101, Charlotte, North Carolina 28211
Osteria Lupo	4609 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
Patois	6078 Laurel St., New Orleans, Louisiana 70118
Pêche	800 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70130
Petals of a Peony	1250 N. Germantown Pkwy., #105, Cordova, Tennessee 38016

Pho House (nouveau)	3606 Satellite Blvd., Duluth, Georgia 30096
Poole's	426 S. McDowell St., Raleigh, North Carolina 27601
Poor Hendrix	2371 Hosea L. Williams Dr. NE, Atlanta, Georgia 30317
Potchke	318 N. Gay St., Ste. 103, Knoxville, Tennessee 37917
Prime Fish	11212 Providence Rd. W., Unit B, Charlotte, North Carolina 28277
Pulito Osteria	800 Manship St., Ste. 104, Jackson, Mississippi 39202
Purveyor	201 Jefferson St. N., Huntsville, Alabama 35801
Rada	2820 Selwyn Ave., Ste 180, Charlotte, North Carolina 28209
Restaurant Constance	2200 Thrift Rd., Charlotte, North Carolina 28208
Rêve	1821 2nd Ave. N., Ste. 176, Birmingham, Alabama 35293
Rolf and Daughters	700 Taylor St., Nashville, Tennessee 37208
Ryokou (nouveau)	565 Northside Dr. SW, #101, Atlanta, Georgia 30310
Saffron NOLA	4128 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
Salt Smokehouse	1300 Meridian St., D-104, Huntsville, Alabama 35801
Seraphine	324 Blackwell St., Ste. 4, Durham, North Carolina 27701
Shotgun Willie's BBQ	1500 Gallatin Pike S., Madison, Tennessee 37115
Siren Social Club	1409 24th Ave., Gulfport, Mississippi 39501
Snackbar	721 N. Lamar Blvd., Oxford, Mississippi 38655
Snackboxe Bistro	1960 Day Dr. NW, Ste. 1000, Duluth, Georgia 30096
Soby's	207 S. Main St., Greenville, South Carolina 29601

Soprana	192 Haywood St., Asheville, North Carolina 28801
Sorelle	88 Broad St., Charleston, South Carolina 29401
Southern Belle	1043 Ponce de Leon Ave. NE, Atlanta, Georgia 30306
St. Francisville Inn & Restaurant	5720 Commerce St., St. Francisville, Louisiana 70775
St. Roch Fine Oysters + Bar	223 S. Wilmington St., Raleigh, North Carolina 27601
Stanbury	938 N. Blount St., Raleigh, North Carolina 27604
Staplehouse	541 Edgewood Ave. SE, Atlanta, Georgia 30312
Storico Fresco Alimentari	3167 Peachtree Rd. NE, Atlanta, Georgia 30305
Sunny Point Cafe	626 Haywood Rd., Asheville, North Carolina 28806
Supperland	1212 The Plaza, Charlotte, North Carolina 28205
Table	18 N. Lexington Ave., Asheville, North Carolina 28801
Tailor	620 Taylor St., Nashville, Tennessee 37208
Talat Market	112 Ormond St. SE, Atlanta, Georgia 30315
Tall John's	152 Montford Ave., Asheville, North Carolina 28801
Tamasha	4200 Six Forks Rd., Ste. 130, Raleigh, North Carolina 27609
Taylor Grocery	4A Depot St., Taylor, Mississippi 38673
The Admiral	400 Haywood Rd., Asheville, North Carolina 28806
The Alden	5070 Peachtree Blvd., Ste. B-140, Chamblee, Georgia 30341
The Anchorage	586 Perry Ave., Greenville, South Carolina 29611
The Chastain	4320 Powers Ferry Rd., Atlanta, Georgia 30342
The Deer and the Dove	155 Sycamore St., Decatur, Georgia 30030
The Establishment	28 Broad St., Charleston, South Carolina 29401

The Fearrington House Restaurant	230 Market St., Fearrington Village, Pittsboro, North Carolina 27312
The General Muir	1540 Avenue Pl., Ste. B-230, Atlanta, Georgia 30329
The Kingsway	4201 Magazine St., New Orleans, Louisiana 70115
The Lobbyist	272 S. Main St., Ste. 101, Memphis, Tennessee 38103
The Obstinate Daughter	2063 Middle St., Sullivan's Island, South Carolina 29482
The Pit Authentic Barbecue	328 W. Davie St., Raleigh, North Carolina 27601
The Restaurant at RT Lodge	1406 Wilkinson Pike, Maryville, Tennessee 37803
The Restaurant at Zero George	0 George St., Charleston, South Carolina 29401
The Rosecomb	921 Barton Ave., Chattanooga, Tennessee 37405
The White Bull	123 E. Court Sq., Decatur, Georgia 30030
Ticonderoga Club	99 Krog St. NE, Ste. W, Atlanta, Georgia 30307
Tomo	3630 Peachtree Rd. NE, Ste. 140, Atlanta, Georgia 30326
Topsoil Kitchen	13 S. Main St., Travelers Rest, South Carolina 29690
Twisted Soul Cookhouse & Pours	1133 Huff Rd. NW, Ste. D, Atlanta, Georgia 30318
Ukiah	121 Biltmore Ave., Asheville, North Carolina 28801
Vestige	715 Washington Ave., Ocean Springs, Mississippi 39564
White Pillars	1696 Beach Blvd., Biloxi, Mississippi 39531
Willie Mae's Nola	898 Baronne St., New Orleans, Louisiana 70113
Woo Nam Jeong	5953 Buford Hwy. NE, Doraville, Georgia 30340
Xi'an Gourmet House	955 Spring St. NW, #C, Atlanta, Georgia 30309
Xiao Bao Biscuit	224 Rutledge St., Charleston, South Carolina 29403

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) et Philadelphie (2025).

Merci à nos partenaires :



DISCOVER
South Carolina



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
