

Paris, le 26 octobre 2026

De nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN brillent dans le Sud des États-Unis

- Trois nouvelles tables décrochent une Étoile MICHELIN
- 14 Bib Gourmand et 32 adresses recommandées rejoignent la sélection
- Ce nouveau millésime compte 266 restaurants représentant 44 styles de cuisine différents

Le Guide MICHELIN vient de dévoiler sa deuxième sélection annuelle de restaurants consacrée au Sud des États-Unis. La cérémonie de remise des distinctions s'est tenue au « Pinnacle », une salle de concert située dans le centre-ville de Nashville, la capitale du Tennessee. À cette occasion, 3 établissements ont décroché leur première Étoile MICHELIN : **Dakar NOLA**, situé à La Nouvelle-Orléans, **So. Fox**, installé à Atlanta, et **Uberto Restaurant**, établi dans la ville de Gay, en Géorgie.

Outre les nouvelles adresses Étoilées MICHELIN, 14 nouveaux Bib Gourmand ont été attribués par les inspectrices et les inspecteurs anonymes, portant à 59 le nombre total d'établissements récompensés par cette distinction dans la région.

Au fil de leurs découvertes, ils ont également ajouté 32 nouveaux restaurants dans la catégorie « recommandation » de la sélection 2026. Ces derniers se distinguent par leurs styles variés : des pépites en bord de mer aux adresses bien connues des gourmets, installées dans de grandes villes. La sélection 2026 compte 266 établissements avec 44 styles de cuisine différents. Les chefs ainsi que leurs équipes ont été récompensés sur scène lors de la cérémonie.

« Pour la deuxième année consécutive, le Guide MICHELIN consacré au Sud des États-Unis continue de révéler les talents remarquables, mais aussi la diversité qui fait la richesse du paysage culinaire local », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « En parcourant cette destination, nos inspectrices et inspecteurs ont été témoins du formidable élan qui anime l'identité culinaire de la région. Ils ont aussi découvert de belles tables situées dans de plus petites villes et dans des endroits inattendus. Nous sommes très heureux de célébrer toutes les talentueuses équipes récompensées cette année. »

Une Étoile MICHELIN

Dakar NOLA (Nouvelle-Orléans ; Cuisine sénégalaise)

Le chef **Serigne Mbay**, qui mêle ici saveurs et traditions du Sénégal et de la Nouvelle-Orléans, raconte à travers ses plats une histoire tout à fait unique. Installé dans un cottage, son restaurant intimiste, aux murs desquels sont

accrochés des masques-africains, ne compte qu'une poignée de tables. Le chef fait la part belle aux ingrédients et aux produits de la mer locaux dans un menu dégustation aux saveurs audacieuses, composé de créations parfaitement équilibrées et pensées avec soin. Parmi les assiettes phares de cette adresse, on trouve les brochettes de crevettes accompagnées d'une sauce à la moutarde, le crabe du Golfe au niébé et au manioc, ainsi qu'une magnifique soupe à la crevette et au gombo. Le riz wolof relevé de piments habanero, servi avec du poisson grillé et un bouillon de tamarin, brille quant à lui par sa générosité et son relief. En définitive, ce restaurant aussi original qu'exceptionnel propose une expérience tout à fait captivante.

So. Fox (Atlanta ; Cuisine américaine)

So. Fox est une très belle surprise. Situé dans un petit bâtiment contemporain du quartier de Virginia-Highland, à Atlanta, cet espace baigné de lumière naturelle se démarque par sa décoration chic et contemporaine. Son nom est un clin d'œil au Southern Fox, l'autre nom du cépage autochtone muscadine et, à cette adresse, le vin est mis à l'honneur au même titre que la cuisine locale. Le chef **Myles Moody** et la sommelière Rachael Pack signent un menu captivant et sincère, qui évolue au gré des saisons. Par exemple, les ravioles de maïs servies avec une sauce au maïs doux et de la chair de crabe laissent un souvenir impérissable et sont exécutées avec précision. Pour terminer le repas en beauté, le chef propose un bol de chamallows pochés, accompagnés d'un granité de pommes rôties et de shiso violet.

Uberto Restaurant (Gay, Géorgie ; Cuisine contemporaine)

Cette adresse originale située à une heure d'Atlanta se dresse au milieu des collines verdoyantes du ranch de World of Quercus. Le chef **Ryan Smith** supervise cet ambitieux restaurant qui n'est ouvert que les vendredis et samedis soirs (les clients de l'hôtel peuvent cependant y accéder hors de ces horaires). Son menu dégustation met à l'honneur des ingrédients cultivés sur place. Si la plupart sont travaillés frais, d'autres sont fermentés ou mis en bocaux afin d'être exploités dans leur totalité. La cuisine créative du chef est relevée de touches originales qui suivent la tendance du moment, à l'image du chawanmushi au miso et au crabe bleu de l'Alabama. Le canard Rohan fumé à froid et mûré est quant à lui grillé au binchotan et associé à une purée de carottes percutante. Enfin, les convives peuvent terminer leur repas en dégustant une glace à la figue accompagnée d'une génoise et d'un crumble au sarrasin.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 14 restaurants du Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. La sélection complète est disponible ci-dessous.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection sud des États-Unis 2026

Restaurant	Adresse
A Dopo (nouveau)	516 Williams St., Knoxville, Tennessee 37917
Acamaya	3070 Dauphine St., New Orleans, Louisiana 70117
Ajja (nouveau)	209 Bickett Blvd., Raleigh, North Carolina 27608
Antico Pizza Napoletana	1093 Hemphill Ave. NW, Atlanta, Georgia 30318
Arepa Mia	10 N. Clarendon Ave., Ste. A, Avondale Estates, Georgia 30002
Bao Toan Kitchen & Bar (nouveau)	1350 Concourse Ave., Ste. 165, Memphis, Tennessee 38104
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
Ideal's (nouveau)	2108 Angier Ave., Durham, North Carolina 27703
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
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	The Flat Iron Hotel, 20 Battery Park Ave., Asheville, North Carolina 28801
Maiz De La Vida (nouveau)	606 8th Ave. S., #100, Nashville, Tennessee 37203
Mala Pata	2431 Crabtree Blvd., Ste. 102, Raleigh, North Carolina 27604
Miscellanea Spirit House (nouveau)	306 S. Lamar Blvd., Oxford, Mississippi 38655
Mister Mao	4501 Tchoupitoulas St., New Orleans, Louisiana 70115
Mother	244 Short Coxe Ave., #110, Asheville, North Carolina 28801
Okàn (nouveau)	71 Calhoun St., Ste. 100, Bluffton, South Carolina 29910
OvenBird	2810 3rd Ave. S., Birmingham, Alabama 35233
Palmira (nouveau)	2366 Ashley River Rd., Charleston, South Carolina 29414

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
Rivayat Creative Indian (nouveau)	210 Rutledge Ave., Charleston, South Carolina 29403
S.S. Gai	1101 McKennie Ave., Bay 3, Nashville, Tennessee 37206
Saba	5757 Magazine St., Ste. A, New Orleans, Louisiana 70115
Sacred Ground Barbecue	1052 Pocahontas Rd., Jackson, Mississippi 39206
Safta's Table (nouveau)	129 Allen Toussaint Blvd., Ste. 103, New Orleans, Louisiana 70124
Sam Jones BBQ	502 W. Lenoir St., Raleigh, North Carolina 27601
Sho Pizza Bar	1309 McGavock Pk., Nashville, Tennessee 37216
St. Vito Focacceria	605 Mansion St., Nashville, Tennessee 37203
Summerland (nouveau)	1385 Collier Rd., Atlanta, Georgia 30318
Tesoro (nouveau)	100 E. Weaver St., Carrboro, North Carolina 27510
The Busy Bee	810 Martin Luther King Jr. Dr. SW, Atlanta, Georgia 30314
The Noble South	203 Dauphin St., Mobile, Alabama 36602
The Story of "Mi Cariño" (nouveau)	1440 S. Tryon St., Ste. 100, Charlotte, North Carolina 28203
Tipsy Thaiger (nouveau)	605 Atlanta St., Roswell, Georgia 30075
Turkey and the Wolf	739 Jackson Ave., New Orleans, Louisiana 70130
Uzbegin	117 28th Ave. N., Nashville, Tennessee 37203
Whoopsie's	1 Moreland Ave. SE, Ste. C, Atlanta, Georgia 30316

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	Ally Bowen	Miscellanea Spirit House
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	William Mellon	Manna
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One)	Jared Patterson	Little Betty Steak Bar
Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par OpenTable)	Héctor González-Mora	The Story of "Mi Cariño"

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

Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances du Sud des États-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 le Sud des États-Unis, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent l'un des secrets les mieux gardés de la région : [The Swag](#) (deux Clefs MICHELIN), un établissement niché au cœur des Great Smoky Mountains ; mais aussi le luxueux [Maison Metier](#) (une Clef MICHELIN) situé dans le quartier de Warehouse District à la Nouvelle-Orléans ; et [The Dive Motel & Swim Club](#), une adresse de Nashville à la décoration rétro qui rend hommage à la culture locale.

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 des États-Unis 2026 :

 (Excellente cuisine, vaut le détour)	1
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	21
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	59
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	185
Nombre total de restaurants dans la sélection	266
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	6
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	29
Styles de cuisine représentés dans la sélection	44

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Sud des États-Unis 2026

Restaurant	Distinction	Adresse
Emeril's		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		434 Houston St., Nashville, Tennessee 37203

Counter	✳	2001 W. Morehead St., Ste. D, Charlotte, North Carolina 28208
Dakar NOLA (nouveauté)	✳	937 Leonidas St., New Orleans, Louisiana 70118
Hayakawa	✳	1055 Howell Mill Rd., Atlanta, Georgia 30318
Lazy Betty	✳	999 Peachtree St. NE, Atlanta, Georgia 30309
Locust	✳	2305 12th Ave. S., Nashville, Tennessee 37204
Malagón Mercado y Taperia	✳	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	✳	3054 Saint Claude Ave., New Orleans, Louisiana 70117
Scoundrel	✳	18 N. Main St., Greenville, South Carolina 29601
So. Fox (nouveauté)	✳	1017 N. Highland Ave. NE, Atlanta, Georgia 30306
Spring	✳	36 Mill St., Marietta, Georgia 30060
The Catbird Seat	✳	700 8th Ave. S., 5th Fl., Nashville, Tennessee 37203
Uberto Restaurant (nouveauté)	✳	2 Jimmy Clark Rd., Gay, Georgia 30218
Vern's	✳	41 Bogard St., Charleston, South Carolina 29403
Wild Common	✳	103 Spring St., Charleston, South Carolina 29403
Zasu	✳	127 N. Carrollton Ave., New Orleans, Louisiana 70119

Mindful Voices/Voix Engagées

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. »

Durant la cérémonie, le Guide MICHELIN a mis en lumière les initiatives portées par deux chefs représentés dans sa série Mindful Voices/Voix Engagées.

Le chef **Sam Diminich**, à la tête de **Restaurant Constance**, situé à Charlotte, dans l'État de Caroline du Nord, travaille avec une équipe qui s'approvisionne en

circuit court, auprès d'exploitations se trouvant dans un rayon de 80 kilomètres. Cette approche contribue à soutenir la communauté agricole locale, tout en offrant au chef l'occasion de créer un menu qui suit le rythme des saisons.

Plus de 90 % des produits travaillés par Ryan Smith, le chef d'**Uberto Restaurant**, installé à Gay, en Géorgie, sont issus de la ferme de l'établissement. Elle est exploitée en agriculture régénératrice et son fonctionnement repose sur l'utilisation de l'énergie solaire et l'absence de pesticides et d'herbicides chimiques.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur les nouveaux chefs Mindful Voices/Voix Engagées du Sud des Etats-Unis.

MICHELIN GUIDE | Travel**South**
USA

DESTINATION PARTNER AMERICAN SOUTH 2026

Nashville
MUSIC CITY

CapitalOne

FRANCIACORTA

evian

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 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur @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