

Paris, le 13 octobre 2026

Le Guide MICHELIN Texas 2026 accueille trois nouvelles tables Étoilées MICHELIN

- Trois restaurants décrochent une Étoile MICHELIN
- Six Bib Gourmand ainsi que 16 nouvelles adresses recommandées intègrent ce nouveau millésime
- Au total, la sélection compte 149 établissements représentant 30 styles de cuisine différents

Le Guide MICHELIN vient de dévoiler la sélection Texas 2026. Déjà sélectionnés l'an passé, les restaurants **Fabrik**, à Austin, et **Goldee's Bar-B•Q**, à Fort Worth, ont tous deux été promus au rang d'une Étoile MICHELIN. Ils ont été rejoints par **Kappo Kappo**, situé à Austin, qui intègre la sélection pour la première fois.

Six établissements ont quant à eux reçu un Bib Gourmand pour leur cuisine de grande qualité proposée à prix modéré. Enfin, 16 adresses font cette année leur entrée dans la sélection principale. Au total, le palmarès 2026 met donc à l'honneur 149 restaurants représentant 30 styles de cuisine différents.

« Cette année constitue un excellent millésime pour le Texas qui accueille trois nouvelles Étoiles MICHELIN », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Depuis trois ans, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont suivi l'évolution des talents culinaires texans, qui continuent de repousser les limites de la gastronomie, comme en témoignent les différents établissements promus cette année. Toutes nos félicitations aux restaurants récompensés. Nos équipes ont été particulièrement impressionnées par votre engagement en faveur de l'excellence et de la qualité. »

Une Étoile MICHELIN

Fabrik (Austin ; Cuisine végétane)

La cheffe Je Wallerstein et son mari Silas se donnent corps et âme dans leur nouvelle adresse située à Tarrytown. Tout comme eux, ce magnifique espace ne manque pas de charme : on y trouve de hauts plafonds, des poutres en bois, des tables intimistes qui donnent sur la cuisine ouverte, ainsi qu'une playlist entraînante qui fait écho à l'atmosphère du restaurant. Le menu est 100 % végétal et pour donner vie à ses créations, l'équipe s'approvisionne auprès d'un vaste réseau d'exploitations texanes. La cuisine proposée ici est à la fois savoureuse et originale, et sublime des ingrédients comme les champignons, les betteraves et le maïs, qui sont travaillés avec maîtrise, créativité et élégance. Les sauces percutantes et les garnitures, particulièrement bien pensées, sont aussi goûteuses qu'appétissantes. Enfin, pour compléter l'expérience, les convives peuvent choisir

d'accompagner leur repas d'un vin biodynamique à un prix tout aussi raisonnable que le menu dégustation.

Goldee's Bar-B•Q (Fort Worth ; Barbecue)

Fondé par une jeune équipe créative, Goldee's est la nouvelle adresse fétiche des aficionados de barbecue qui souhaitent déguster de la poitrine de bœuf (mais aussi d'autres pièces de viande) de qualité autour de Fort Worth. Ouvert quelques jours par semaine pour le déjeuner, ce restaurant vaut largement la peine de faire la queue pendant plusieurs heures sous le soleil texan. La poitrine de Black Angus, cuite à basse température sur du bois de chêne étoilé, est incroyablement tendre, et marque les esprits par son intensité. La dinde, quant à elle, est particulièrement juteuse, et la saucisse jalapeño-cheddar séduira plus d'un gourmet grâce à son assaisonnement équilibré et à ses morceaux de Tillamook fondu, un fromage originaire du comté du même nom. Loin de jouer les figurants, les accompagnements classiques des barbecues comme la salade de pommes de terre à l'ancienne et les haricots aux morceaux de poitrine sont préparés avec tout autant d'attention. Côté sucré, le pudding à la banane, accompagné de morceaux de gaufrettes maison à la vanille, est une pépite à ne pas manquer.

Kappo Kappo (Austin ; Cuisine japonaise)

Nés à Paris de parents japonais, les frères jumeaux Haru et Gohei ont fait leurs armes aux quatre coins du monde avant d'unir leurs forces et d'ouvrir Kappo Kappo au Austin Proper Hotel. Le comptoir en forme de « L » offre le meilleur point de vue pour observer les chefs à l'œuvre, mais ce restaurant n'est pas un omakase à l'atmosphère feutrée comme on pourrait s'y attendre. Ici, l'ambiance est animée, les convives discutent entre eux et les deux frères partagent volontiers des anecdotes sur leur vie et leurs plats franco-japonais. Une gougère garnie d'une émulsion de nori, surmontée d'un tartare de wagyu A5 et de thon gras, accompagnée d'une cuillère de caviar Ostera, sonne le début du repas. Viennent ensuite un chawanmushi traditionnel puis des sashimis, suivis d'un bento contenant plusieurs éléments, parmi lesquels une superbe terrine de pamplemousse texan.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 6 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 Texas 2026

Restaurant	Adresse
Annam	811 Buffalo Park Dr., Ste. 120, Houston, Texas 77019
Bar Buena (nouveau)	2002 W. Gray St., Houston, Texas 77019
Barbs B Q	102 E. Market St., Lockhart, Texas 78644
Belly of the Beast	5200 FM 2920 Rd., Ste. 180, Spring, Texas 77388
Blood Bros BBQ	5425 Bellaire Blvd., Bellaire, Texas 77401
Biscuits	4204 Menchaca Rd., Austin, Texas 78704

Burnt Bean Co.	108 S. Austin St., Seguin, Texas 78155
Casaema	5307 N. Main St., Houston, Texas 77009
Cattleack Barbeque	13628 Gamma Rd., Dallas, Texas 75244
ChòpnBlòk	507 Westheimer Rd., Houston, Texas 77006
Cuantos Tacos	1108 E. 12th St., Austin, Texas 78702
Cullum's Attaboy	111 Kings Ct., San Antonio, Texas 78212
da Gama Canteen	600 N. Shepherd Dr., Ste. 520, Houston, Texas 77007
Dai Due	2406 Manor Rd., Ste. A, Austin, Texas 78722
Distant Relatives	3901 Promontory Point Dr., Austin, Texas 78744
Emmer & Rye	51 Rainey St., Austin, Texas 78701
Franklin Barbecue	900 E. 11th St., Austin, Texas 78702
Gemma	2323 N. Henderson Ave., Ste. 109, Dallas, Texas 75206
Kemuri Tatsu-ya	2713 E. 2nd St., Austin, Texas 78702
KG BBQ	3108 Manor Rd., Austin, Texas 78723
Khói Barbecue (nouveau)	515 Patton St, Houston, TX 77009
Killen's BBQ	3613 Broadway St., Pearland, Texas 77581
Kitchen Rumors (nouveau)	2310 Decatur St., Houston, Texas 77007
La Santa Barbacha	2806 Manor Rd., Austin, Texas 78722
Ladino	200 E. Grayson St. #100, San Antonio, Texas 78215
Mala Sichuan Bistro	9348 Bellaire Blvd., Houston, Texas 77036
Maximo	6119 Edloe St., Houston, Texas 77005
Mercado Sin Nombre	408 N. Pleasant Valley Rd., Austin, Texas 78702
Mezquite	221 Newell Ave., San Antonio, Texas 78215
Micklethwait Craft Meats	4602 Tanney St., Austin, Texas 78721
Một Hai Ba	6047 Lewis St., Dallas, Texas 75206
Murray's Pizza & Wine (nouveau)	9655 Katy Fwy., Ste. 3115, Houston, Texas 77024
Nam Giao	6938 Wilcrest Dr., Houston, Texas 77072
Nancy's Hustle	2704 Polk St., Houston, Texas 77003
Ngon Vietnamese Kitchen	1907 Greenville Ave., Dallas, Texas 75206
Nixta Taqueria	2512 E. 12th St., Austin, Texas 78702
nobie's	2048 Colquitt St., Houston, Texas 77098
nonna	4115 Lomo Alto Dr., Dallas, Texas 75219
Odd Duck	1201 S. Lamar Blvd., Austin, Texas 78704
Papalo Taqueria	712 Main St., Houston, Texas 77002
Parish Barbecue	10300 Springdale Rd., Austin, Texas 78754
Pinkerton's Barbecue	1504 Airline Dr., Houston, Texas 77009
Resident Taqueria (nouveau)	9661 Audelia Rd., #112, Dallas, Texas 75238
Rosemeyer Bar-B-Q	2111 Riley Fuzzel Rd., Spring, Texas 77386
Rosie Cannonball	1620 Westheimer Rd., Houston, Texas 77006
Southerleigh Fine Food & Brewery	136 E. Grayson St., Ste. 120, San Antonio, Texas 78215
Street to Kitchen	3401 Harrisburg Blvd., Ste. G., Houston, Texas 77003
Tejas Chocolate + Barbecue	200 N. Elm St., Tomball, Texas 77375
The Jerk Shack	10234 Texas 151, Ste. 103, San Antonio, Texas 78251
The Pit Room	1201 Richmond Ave., Houston, Texas 77006
Theodore Rex	1302 Nance St., Houston, Texas 77002
Truth BBQ	110 S. Heights Blvd., Houston, Texas 77007

Veracruz Fonda & Bar	1905 Aldrich St., Austin, Texas 78723
Xolo (nouveau)	223 Westheimer Rd., Houston, Texas 77006

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des Bib Gourmand, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix Spéciaux :

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Angel Bautista	Xolo
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Jessica Cano	Sushi Horiuchi
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One)	Stefan Davis	Barley Swine
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Jacques Varon and Max Baso Lappe	

La sélection du Guide MICHELIN Texas 2026 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	19
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	54
Mindful Voices/Voix Engagées	5
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	76
Nombre total de restaurants dans la sélection	149
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	10
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	16
Styles de cuisine représentés dans la sélection	30

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Texas 2026

Restaurant	Distinction	Adresse
Barley Swine		6555 Burnet Rd., Ste. 400, Austin, Texas 78757
BCN Taste & Tradition		4210 Roseland St., Houston, Texas 77006
CorkScrew BBQ		26608 Keith St., Spring, Texas 77373
Craft Omakase		4400 N. Lamar Blvd., Ste. 102, Austin, Texas 78756
Fabrik (promotion)		3108 Windsor Rd., Austin, Texas 78703
Goldee's Bar-B•Q (promotion)		4645 Dick Price Rd., Fort Worth, Texas 76140
Hestia		607 W. 3rd St., Austin, Texas 78701

InterStellar BBQ	✿	12233 Ranch Rd. 620 N., Ste. 105, Austin, Texas 78750
Isidore	✿	221 Newell Ave., San Antonio, Texas 78215
Kappo Kappo (nouveau)	✿	Austin Proper Hotel, 600 W. 2nd St., Austin, Texas 78701
Le Jardinier Houston	✿	5500 Main St., Houston, Texas 77004
LeRoy and Lewis Barbecue	✿	5621 Emerald Forest Dr., Austin, Texas 78745
Mamani	✿	2681 Howell St., #BU4, Dallas, Texas 75204
March	✿	1624 Westheimer Rd., Houston, Texas 77006
Mixtli	✿	812 S. Alamo St., Ste. 103, San Antonio, Texas 78205
Musaafer	✿	5115 Westheimer Rd., Ste. 3500, Houston, Texas 77056
Nicōsi	✿	221 Newell Ave., San Antonio, Texas 78215
Tatemó	✿	4740 Dacoma St., Unit F., Houston, Texas 77092
Tatsu Dallas	✿	3309 Elm St., Ste. 120, Dallas, Texas 75226

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. »

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

Hôtels

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer au Texas et dans le monde entier.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous

les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Au Texas, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des adresses luxueuses et originales telles que le [Bowie House, Auberge Collection](#) (deux Clefs MICHELIN), le gigantesque [Hotel ZaZa Dallas](#) (une Clef MICHELIN), ainsi que le [Thompson San Antonio](#), connu pour ses influences du milieu du siècle dernier. 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.

MICHELIN GUIDE | TRAVEL TEXAS

RESTAURANT DESTINATION PARTNER TEXAS 2026

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 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