

Paris, le 26 juin 2026

**Deux restaurants décrochent une troisième Étoile MICHELIN dans la nouvelle édition 2026 Californie**

- Californios et Enclos reçoivent trois Étoiles MICHELIN
- Kato, à Los Angeles, est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN
- Neuf nouvelles tables se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Le Guide MICHELIN a dévoilé la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Californie 2026 lors d'une cérémonie qui s'est déroulée au centre événementiel EVE, dans la ville de San Diego. Au cours de cette soirée électrisante, les restaurants **Californios**, à San Francisco, et **Enclos**, à Sonoma, ont tous les deux été promus au rang de trois Étoiles MICHELIN.

De son côté, **Kato**, une adresse de Los Angeles, a décroché sa deuxième Étoile MICHELIN. Cette année, 9 établissements d'exception se sont également vu attribuer une première Étoile MICHELIN. Au total, la sélection complète, qui comprend également les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, compte 523 adresses qui représentent au total 54 styles de cuisine différents.

« En tant que destination historique du Guide MICHELIN aux États-Unis, la Californie constitue une référence pour ce qui est des expériences culinaires qui valent le voyage », a expliqué Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Cette année encore, ce magnifique État continue de s'inscrire en tant que pionnier de la gastronomie, comme en témoignent les merveilles découvertes réalisées par nos inspectrices et inspecteurs. Félicitations aux nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, ainsi qu'à Californios et Enclos qui ont franchi un nouveau palier d'excellence. Nous souhaitons aussi féliciter chaleureusement tous les chefs et les équipes des restaurants sélectionnés pour le merveilleux travail accompli tout au long de l'année, mais aussi pour leur talent et leurs concepts inspirants. »

## **Deux nouveaux restaurants atteignent le firmament et obtiennent leur troisième Étoile**

### **Californios (San Francisco, cuisine mexicaine)**

Ici, le chef **Val M. Cantú** crée des assiettes où sa passion pour le formidable patrimoine culinaire mexicain se mêle à sa créativité débordante, ainsi qu'à des techniques parfaitement maîtrisées. Au menu, on retrouve une myriade de saveurs mexicaines. Les plats préparés à partir d'ingrédients d'exception sont relevés d'influences internationales qui transforment des spécialités appréciées de tous en créations uniques et ô combien savoureuses. La tortilla, produit humble par excellence, se décline sous plusieurs formes et laisse deviner tout le savoir-faire du chef. Ce dernier a par exemple imaginé une tortilla moelleuse au levain accompagnée d'un morceau de charbonnier croustillant, enrobé d'une pâte au mezcal frite et agrémenté de huitlaccoche et de cremas de maïs jaune. Il a également créé une tortilla au maïs blanc, aux graines de pavot et au sésame noir. Elle est associée à de la caille fumée, enrobée d'un mole maison aux saveurs complexes.

### **Enclos (Sonoma, cuisine contemporaine)**

**Brian Limoges** a pris ses quartiers dans un bâtiment victorien rénové datant des années 1800. Conçu avec soin, son nouveau domaine est empreint d'une sophistication décontractée. Le chef propose un somptueux menu dégustation qui associe saveurs d'ici et d'ailleurs, techniques raffinées et ingrédients d'exception, dont certains sont produits à la ferme de Stone Edge Farm. La Nouvelle-Angleterre, sa région natale, est également représentée de manière subtile à travers ses différentes créations. Le chawanmushi à la palourde, plat signature de Limoges, évoque notamment la célèbre chaudière de palourdes typique du nord-est des États-Unis. En cuisine, les plats sont grillés à la perfection et sont accompagnés de sauces aussi surprenantes que délicieuses, à l'image de la caille cuite à la braise, avec sa peau luisante. Cette belle pièce de viande est accompagnée d'artichauts, de pétales de rose en saumure et d'agrumes brûlés. Pour clôturer le repas, les gourmets pourront déguster de superbes compositions de saison, par exemple à base de fraises des bois fraîchement cueillies.

## **Kato décroche deux Étoiles**

### **Kato (Los Angeles, cuisine asiatique)**

Le chef **Jonathan Yao** a trouvé son terrain d'expression dans cette enclave de béton poli du centre commercial Row DTLA. Son équipe et lui ont travaillé d'arrache-pied pour créer un menu dégustation inspiré et maîtrisé, placé sous le signe de l'audace et du raffinement. Yao s'inspire principalement de son héritage

taïwanais et du paysage culinaire de Los Angeles, où il a grandi. Parmi les plats phares du restaurant, il y a la truite du Mt Lassen délicatement cuite et accompagnée d'un bouillon de poisson complexe, relevé de chou de la Nappa Valley fermenté. D'autres créations originales et réconfortantes ont conquis l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN, notamment le magret de canard laqué avec sa peau croustillante, associé à une boule de sésame garnie d'un confit juteux. Le tout est accompagné d'un jus riche et aromatique, assaisonné de baie de verveine qui apporte des notes d'agrumes au plat. Ici, nul besoin d'emporter sa propre bouteille : la carte des vins comporte de nombreuses cuvées, ainsi que de beaux cocktails et de superbes créations sans alcool.

## **9 établissement décrochent Une Étoile MICHELIN**

### **Corridor 109 (Los Angeles, cuisine asiatique contemporaine)**

S'ils sont petits par la taille, cela n'empêche pas certains restaurants d'évoluer dans la cour des grands. C'est le cas de Corridor 109, un établissement pouvant accueillir 11 convives, installé à Melrose Hill. Cette adresse étant très prisée, et il est nécessaire de réserver. Au cours de sa carrière, le chef propriétaire **Brian Baik** est parti travailler à New York avant de revenir à Los Angeles. Dissimulé derrière une porte du Bar 109, le restaurant Corridor 109 a un produit phare : le poisson. La plupart de ceux qui sont servis ici viennent tout droit du Japon, et sont principalement servis crus. Le menu dégustation imaginé par le chef se compose de plats équilibrés et épurés, préparés avec un soin et une finesse inégalés. Plusieurs plats ont laissé un souvenir mémorable aux équipes d'inspection du Guide MICHELIN, notamment le tartare de langouste pêchée dans la baie de Santa Barbara. Il est servi dans une tartelette à l'algue kombu et accompagné d'une mousse de poisson blanc et de sawara mariné au miso et cuit à la braise. La succession de plats salés se termine par la seule assiette qui ne contient pas de poisson : un morceau de wagyu australien servi avec un jus de queue de bœuf et de shiso.

### **KOJIMA (Los Angeles, cuisine japonaise)**

KOJIMA est un petit trésor dissimulé au deuxième étage du centre commercial du quartier de Sawtelle. Cet espace peut accueillir une poignée de convives installés au comptoir qui donne sur la cuisine ouverte dans laquelle œuvre le chef **Hayato Kojima**. Il n'y a pas de menu défini, et donc aucun support imprimé, mais la chaleureuse équipe de service présente chaque assiette aux clients avec un enthousiasme sincère. Le menu change donc quotidiennement et le chef puise son inspiration dans les produits du jour. Il s'attache à choisir des ingrédients frais, de qualité, et peut par exemple proposer des plats comme un mérou longues dents frit ou encore des palourdes japonaises pochées, servies sur des nouilles sōmen au kudzu. L'équipe d'inspection a particulièrement apprécié l'anguille grillée, ainsi que le plat de riz agrémenté de shirasu et de shiso séché, servi avec une soupe

miso et des pickles de daïkon. Il est important de souligner qu'il faut réserver en avance et être ponctuel, car tous les convives sont servis en même temps.

### **Lielle (Los Angeles, cuisine californienne)**

Certaines réservations ont un petit goût de victoire... c'est exactement ce que l'on ressent lorsqu'on parvient à obtenir une table chez Lielle, le restaurant très en vogue du chef **Marcus Jernmark**. Chacun vient goûter sa cuisine californienne déclinée en un menu dégustation concis. Il est aussi possible de choisir en supplément d'autres créations, à l'image des agnolottis del plin agrémentés d'une crème de gruyère, de truffe noire et d'un beurre noisette. Précise et maîtrisée, la cuisine de Jernmark reste humble, comme en témoigne son crudo de shima aji mûré, accompagné de petits pois grillés froids et d'une brunoise de concombre. Le chef a également impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN avec son sabre grillé sur des épines de pin. Il est accompagné d'une salade fraîche, assaisonnée d'une vinaigrette de miso préparé à partir des restes du pain fait maison.

### **Lucien (La Jolla, cuisine californienne)**

Le chef **Elijah Arizmendi** a fait ses armes dans plusieurs cuisines new-yorkaises avant de rentrer sur ses terres natales pour y ouvrir un restaurant sophistiqué au troisième étage du centre commercial La Plaza La Jolla. Que ce soit à travers le porc ibérique élevé en Californie ou le poisson local, son menu dégustation aux influences franco-japonaises rend hommage au garde-manger régional. Le repas peut par exemple s'ouvrir sur des canapés de patate douce en tempura agrémentés de caviar, de la sériole servie dans un tube croustillant à base d'algue nori ou encore une meringue à la rose accompagnée de betterave et de yaourt grec. C'est ensuite au tour des plats principaux d'entrer en scène, avec des créations comme le poisson à la peau crouillante, accompagné de mini-fenouil et de grenade, ou encore le coquelet avec sa mousse de poulet et sa farce à la truffe. Pour clore cette expérience, le chef propose des desserts créatifs comme l'ananas braisé au caramel et à la cannelle, qu'il fait cuire pendant plusieurs heures sur le feu.

### **Miura (Beverly Hills, sushi)**

Miura réécrit l'histoire d'une adresse prisée depuis de nombreuses années pour ses sushis. Cet établissement installé au deuxième étage du centre commercial piéton Two Rodeo Drive possède une salle à l'atmosphère sereine, au milieu de laquelle trône un comptoir en bois clair patiné. Mais celui qui cristallise toute l'attention, c'est le chef **Derek Wilcox**. Avant de s'installer à Beverly Hills, cet Américain a travaillé pendant de nombreuses années au Japon, mais aussi à New York. À travers son menu omakase, il fait preuve d'un grand souci du détail et d'un même raffinement, comme on peut le voir dans le crabe des neiges grillé à la braise, ou

encore le thon rouge sauvagement délicatement fumé, servi sur de la paille de riz. Le nigiri est le point d'orgue de cette impressionnante expérience gastronomique dans laquelle les produits japonais jouent un rôle clé, à l'image de la seiche crémeuse de Kagoshima ou encore de l'orpie de Miyagi.

### **Naidés (San Francisco, cuisine philippine)**

Nommée en hommage à la mère du chef **Patrick Gabon**, cette adresse est une déclaration d'amour. Naidés, qui s'appuie sur l'expérience du chef Gabon et de sa partenaire Celine Wu (qui gère l'équipe de salle avec adresse) dans le secteur de la cuisine gastronomique, propose une interprétation originale de la cuisine philippine sous la forme d'un menu dégustation moderne et élégant. Aussi saisissants sur le plan gustatif que visuel, les plats préparés à partir d'ingrédients californiens et de plusieurs herbes et fleurs sauvages mettent à l'honneur des saveurs traditionnelles interprétées avec créativité. Par exemple, le pandesal, une brioche moelleuse, est accompagné de gésiers de poulet braisés, une réinterprétation salée et acidulée du sisig philippin, tandis que l'adobo de magret de canard mûr est associé à un jus au soja et à du raifort.

### **Seline (Santa Monica, cuisine californienne)**

Si déguster une glace au milieu des plats salés est une expérience pour le moins inhabituelle, ce n'est pas la seule surprise du repas imaginé par le chef **Dave Beran**. Son ambitieux menu dégustation s'inspire de plusieurs concepts et aborde des thèmes variés tels que la progression des saisons. Pour ouvrir le repas, le chef peut par exemple proposer à ses convives un jardin miniature composé de succulentes comestibles, plantées dans de la « terre » de miettes de pain au seigle et au carvi, le tout saupoudré d'une fine neige de chou-fleur. Le charbonnier infusé aux baies de laurier sauvage, associé à une crème de moule et de fenouil, est un plat classique et sophistiqué à la fois. En contraste, le filet d'agneau accompagné d'un jus de fraise brûlée et de légumes sauvages démontre davantage de fantaisie. Pour rajouter une touche de gourmandise, cette création est accompagnée d'une brioche maison laquée de gras de porc. Enfin, le caviar Osetra, signature du chef, servi sur des noisettes grillées et une crème anglaise au café, est un véritable délice.

### **Troubadour (Healdsburg, cuisine française)**

L'histoire d'amour entre **Melissa et Sean McGaughey** a commencé lorsqu'ils travaillaient ensemble chez SingleThread (respectivement en tant que boulangère et sous-chef). Depuis, ils ont uni leurs forces pour créer une adresse aussi charmante qu'originale à Healdsburg. En journée, leur établissement régale ses clients de délicieux sandwiches et autres produits de boulangerie (le couple est également à la tête de la boulangerie Quail & Condor, située non loin de là). Le soir, c'est l'endroit idéal pour savourer un formidable menu dégustation qui met à l'honneur les produits du terroir californien, qui sont travaillés avec talent et

précision. Ici, de grands classiques de la cuisine française sont remis au goût du jour, à l'image de la bouillabaisse de poissons de roches accompagnée d'une émulsion safran-yuzu et d'une croquette de palourde, ou encore du magret de canard avec sa crème de pomme de terre maltée et sa morille garnie d'une mousseline de poulet. Naturellement, les pains servis au cours du repas sont excellents.

### **Wolfsbane (San Francisco, cuisine contemporaine)**

Le chef **Rupert Blease** et son épouse **Carrie**, qui est responsable de la salle, signent un retour très attendu dans cette élégante enclave du quartier de Dogpatch. S'il fallait décrire leur savoureux menu dégustation en deux mots, ce serait « créativité » et « talent ». On y retrouve aisément l'univers du chef, qui imagine une cuisine californienne contemporaine, joliment teintée d'influences nordiques, japonaises et françaises. Blease travaille de magnifiques produits locaux avec précision et les sublime grâce à des sauces équilibrées, riches et brillantes. Par exemple, il peut choisir d'associer un crabe de Dungeness fraîchement pêché à des patates douces et à une sauce maltaise délicatement beurrée, colorée d'orange sanguine et de betterave. Ses saveurs nettes et ses textures élégantes font de cette création une expérience gustative unique.

### **Trois nouveaux restaurants sont salués pour leur vision inspirante**

**Monte's** (Santa Barbara), **Sierra Mar** (Big Sur) et **Six Test Kitchen** (Paso Robles) sont récompensés de l'Étoile Verte pour leur vision inspirante et leur engagement en faveur de la gastronomie de demain. Cette distinction est en effet attribuée aux restaurants qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur approche durable. 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.

### **7 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection**

Née en 1997, la distinction Bib Gourmand met à l'honneur les restaurants qui proposent une cuisine de grande qualité à prix modéré. Ces établissements couvrent un large éventail de styles culinaires et invitent les gourmets à savourer des propositions soignées, accessibles à toutes les bourses.

Cette année, la sélection réunit au total 117 restaurants Bib Gourmand, dont 7 nouveautés.

## Prix spéciaux MICHELIN

À travers ses distinctions le Guide MICHELIN célèbre et donne une plus grande visibilité aux différents professionnels qui, par leur dévouement et leur passion, élèvent au quotidien l'expérience gastronomique des gastronomes.

| Lauréat                                                          |                                          | Établissement            |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------|
| Distinction                                                      |                                          |                          |
| Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels                        | <b>Équipe du bar</b>                     | Maria Isabel             |
| Prix MICHELIN de la Sommellerie<br>(sponsorisé par Franciacorta) | <b>Savannah Riedler</b>                  | Lilo                     |
| Prix MICHELIN du Service<br>(sponsorisé par Capital One)         | <b>Julianna Yang</b>                     | Sons & Daughters         |
| Prix MICHELIN du Jeune Chef<br>(sponsorisé par OpenTable)        | <b>Anna Sonenshein et<br/>Niki Vahle</b> | Little Fish Melrose Hill |

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 en Californie 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. En Californie, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent [SingleThread Inn](#) (trois Clefs MICHELIN), un lieu à la décoration classique et moderne qui mise sur le confort, mais aussi [Bernadus Lodge & Spa](#) (deux Clefs MICHELIN), un élégant complexe niché au milieu des pins et des chênes de Carmel Valley, ou encore le [LaFayette Hotel and Club](#) (une Clef MICHELIN), une icône du milieu du siècle dernier située à San Diego.

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.

Voici la liste des nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

### **La sélection du Guide MICHELIN Californie 2026**

#### **523 restaurants récompensés dont :**

- 10 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 13 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 60 restaurants une Étoile MICHELIN
- 117 Bib Gourmand
- 323 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

#### **MERCI À NOS PARTENAIRES**



DESTINATION PARTNER CALIFORNIA 2026



**evian.**



### **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).

### **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](http://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](http://www.michelin.com)

 @Michelin

---