



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 24 novembre 2023

## **Le Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza dévoile sa toute première sélection**

- *Buenos Aires et Mendoza sont les deux premières destinations hispaniques sud-américaines à voir leurs restaurants recommandés par le Guide MICHELIN*
- *71 établissements rejoignent la sélection internationale du Guide : le restaurant Aramburu décroche directement 2 Etoiles MICHELIN, 6 établissements sont distingués d'une Etoile, 7 d'un Bib Gourmand et 57 autres sont recommandés*
- *L'Etoile Verte MICHELIN est attribuée à 7 restaurants pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus durable*
- *Deux Prix Spéciaux sont décernés à des professionnels talentueux de la restauration : le Prix de la Sommellerie et le Prix du Jeune Chef*

Michelin a le plaisir de dévoiler la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza. Un total de 71 restaurants, dont 52 à Buenos Aires et 19 à Mendoza sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Parmi eux se trouvent 1 établissement deux Étoiles MICHELIN (à Buenos Aires), 6 tables une Étoile MICHELIN (2 à Buenos Aires et 4 à Mendoza) et 7 établissements Bib Gourmand – la distinction du Guide attribuée aux établissements proposant une cuisine de qualité à prix modéré (tous à Buenos Aires). 7 restaurants sont enfin distingués de l'Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement remarquable en matière de gastronomie durable.

"Nous sommes ravis de présenter notre première sélection de restaurants pour Buenos Aires et Mendoza. Nos inspecteurs s'intéressent à ces deux destinations depuis un certain temps et ils ont été impressionnés par la qualité, la créativité et l'hospitalité chaleureuse dont font preuve les restaurants locaux. Le nombre et la diversité des établissements qu'ils recommandent - dont 7 restaurants reçoivent d'emblée une ou deux Etoiles



## GUIDE MICHELIN

---

MICHELIN – illustrent à quel point l'Argentine s'est imposée comme une destination gastronomique mondiale qui mérite pleinement d'être découverte ", commente Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

"Parmi les principales tendances qu'ils ont observées, nos inspecteurs ont été heureux de constater l'engagement de nombreux chefs à utiliser et à respecter - par le biais de techniques classiques ou plus contemporaines - les produits locaux et de saison. Pas simplement les meilleures viandes, délicieusement grillées selon la tradition de l'asado argentin, mais aussi des fruits et légumes remarquables, associés à des vins exceptionnels - dont l'emblématique Malbec - provenant des campagnes fertiles et abondantes. Nous sommes impatients de continuer à dénicher et à recommander les meilleurs restaurants de Buenos Aires et de Mendoza, et nous espérons sincèrement que notre sélection encouragera les voyageurs du monde entier et les gourmets du pays à visiter ces restaurants exceptionnels."

### **1 restaurant distingué de deux Etoiles MICHELIN**

Parmi les 71 établissements recommandés dans cette toute première sélection argentine, 1 restaurant de Buenos Aires se démarque et décroche directement deux Etoiles MICHELIN, saluant « une cuisine d'exception, qui vaut le détour ».

Aramburu (à Buenos Aires) mené par le chef-proprétaire Gonzalo Aramburu propose une cuisine créative d'une grande finesse qui célèbre le meilleur des produits argentins de saison. L'impressionnant menu dégustation – en 18 services – mêle innovation, technique maîtrisée et esthétique léchée, à l'image des mises en bouche servies suspendues à un arbre ou des délicieuses bouchées marines. Depuis la cuisine ouverte, les convives se laisseront facilement impressionner par le ballet virtuose que le chef et ses équipes donnent à voir.

### **6 restaurants récompensés d'une Etoile MICHELIN**

Six restaurants décrochent une Etoile MICHELIN pour leur « cuisine d'une grande finesse, qui vaut l'étape ». Deux sont situés à Buenos Aires et 4 à Mendoza.



## GUIDE MICHELIN

---

Chez Don Julio, restaurant réputé de grillades à Buenos Aires, le Chef Guido Tassi signe un menu qui témoigne de sa passion pour les meilleures viandes argentines et les vins nationaux les plus fins. Une immersion au cœur de la culture culinaire locale qui, grâce au talent du chef et de ses équipes, atteint un niveau gastronomique remarquable.

Trescha (Buenos Aires), dirigé par le jeune chef Tomás Treschanski, se veut un véritable laboratoire gastronomique. Ici, le menu dégustation – qui change tous les trois mois - déroule 15 étapes de petites bouchées plus créatives les unes que les autres. Le nombre de techniques culinaires et d'ingrédients différents employés dans chacune des assiettes est impressionnant ; il est le résultat des nombreux essais conduits par le chef dans sa « Kitchen Test », l'espace de recherche et développement situé au premier étage du restaurant.

A Mendoza, le restaurant Azafrán est également distingué d'une Etoile MICHELIN. Les trois menus dégustation, qui font se rencontrer recettes classiques et touches de créativité contemporaine, ont séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Très attaché aux produits de qualité dont regorge la région de Mendoza, le chef Sebastián Weigandt ajoute même une touche patrimoniale à ses propositions, puisqu'elles s'inscrivent dans un projet d'étude - baptisé DOP – qui documente l'ancienne alimentation des premiers habitants de la région.

Chez Brindillas (à Mendoza), le chef Mariano Gallego élabore des propositions qui respirent l'imagination et la modernité. Bâties sur de solides bases techniques, ses assiettes mettent à l'honneur les produits locaux, ici twistés de quelques clins d'œil internationaux. Le menu dégustation – dans sa version longue ou courte - est délicat et témoigne d'un soin particulier apporté au jeu des textures, à l'image de ce plat d'aubergine grillée, servi avec une sauce romesco et accompagné de dés d'anchois salés.

Casa Vigil (à Mendoza) a surpris les équipes de sélection du Guide MICHELIN avec son approche unique et ludique, inspirée de la Divine Comédie de Dante, et orchestrée par le chef Ivan Azar. Plus qu'un restaurant, ce lieu propose des visites guidées à travers les vignobles et vergers de la propriété tandis que dans l'assiette, les menus contemporains exaltent les produits saisonniers de la région, sourcés auprès de petits producteurs de proximité.

Enfin, Zonda Cocina de Paisaje (à Mendoza), décroche également une Etoile MICHELIN. Le chef Augusto Garcia élève au rang gastronomique une



## GUIDE MICHELIN

cuisine simple et essentielle qui célèbre, à travers 4 menus proposés, les meilleures matières premières locales aussi que les légumes récoltés quotidiennement dans les jardins biologiques de la propriété. Pour ceux soucieux de vivre une expérience totale à la découverte des trésors de Cuyo, l'établissement propose également une visite des vergers, suivie d'une dégustation.

### **7 établissements salués par l'Etoile Verte MICHELIN pour leurs engagements éco-responsables remarquables**

Dans cette première sélection de restaurants, ce ne sont pas moins de 7 établissements qui reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN (4 à Buenos Aires et 3 à Mendoza). Dernière-née des distinctions Michelin, l'Etoile Verte transcende les autres distinctions du Guide et met en lumière les restaurants modèles de la sélection en matière de gastronomie éco-responsable. Source d'inspiration tant pour les gourmets que pour tous les professionnels de la restauration, ces établissements pionniers développent chacun leurs propres initiatives. Ils ont néanmoins en commun de concilier excellence culinaire et engagements durables remarquables.

Parmi les établissements distingués, le restaurant une Etoile MICHELIN Don Julio (à Buenos Aires), réputé pour ses grillades, met l'accent sur l'origine de ses produits avec sa propre boucherie ainsi que 2 fermes, un potager urbain et un discours inspirant sur l'élevage régénératif. Également distingué, le restaurant étoilé Casa Vigil (à Mendoza) se démarque par son souci d'immerger ses convives au cœur des exploitations agricoles environnantes. Qu'il s'agisse de faire visiter les vignobles ou les vergers environnants de la région de Chachingo, ou bien de célébrer les meilleurs produits de saison directement cultivés sur place ou dans exploitations de proximité, Casa Vigil déploie une approche ludique et pédagogique.

Les établissements Zonda Cocina de Paisaje (à Mendoza), Anchoíta (à Buenos Aires), Crizia (à Buenos Aires) El Preferido de Palermo (à Buenos Aires) et Riccitelli Bistró (à Mendoza) sont également distingués pour leurs approches et leurs initiatives sur l'origine de leurs produits, la réduction de la chaîne d'approvisionnement et la composition de leur carte.



GUIDE MICHELIN

## **Le Bib Gourmand attribué à 7 établissements**

Au sein de la sélection du Guide MICHELIN, le Bib Gourmand met en lumière les restaurants qui se démarquent par leur très bon rapport qualité-prix. Souvent considérés comme les bons plans des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, les restaurants de la catégorie Bib Gourmand sont particulièrement appréciés des gourmets qui cherchent des adresses abordables, sans pour autant faire de compromis sur la qualité des produits et de la cuisine. Dans cette première sélection, 7 établissements, tous situés à Buenos Aires, sont récompensés d'un Bib Gourmand et proposent des styles de cuisine variés.

Chez Anafe, le duo de chefs qui dirige les cuisines de l'établissement, signe une cuisine moderne, qui reflète un parcours très international. A table, les assiettes à partager marient des saveurs et techniques cosmopolites tandis que l'emploi constant du barbecue enracine les propositions dans la tradition argentine. Bis Bistró est un restaurant à la carte plutôt contemporaine qui s'amuse à revisiter des recettes savoureuses d'inspiration classique réhaussées de touches modernes.

Chez Mengano, le chef Facundo Kelemen puise dans le répertoire culinaire familial argentin pour proposer des assiettes de tapas tout à la fois typiques mais joliment modernisées.

Caseros joue quant à lui la carte de la tradition en proposant des plats savoureux, préparés comme à la maison.

Les amateurs de cuisine italienne se régaleront à La Alacena Trattoria où la cheffe-propriétaire Julieta Oriolo propose une cuisine de cœur. A la carte, figure une large sélection d'antipasti et les pâtes, faites à la main, occupent une place toute particulière.

Chez Reliquia, les jeunes propriétaires ont créé un espace chaleureux, à la cuisine familial et rustique. En cuisine, le chef imagine de savoureuses et nombreuses marinades pour réhausser ses plats, dont beaucoup mettent en valeur les légumes.

Enfin le Bib Gourmand récompense un restaurant de grillades : le República del Fuego, où le chef Patricio Pescio célèbre le traditionnel barbecue argentin, avec ici des présentations raffinées.

## **57 autres établissements sont recommandés par le Guide MICHELIN**

En plus des établissements qui décrochent une ou plusieurs Etoiles MICHELIN ou le Bib Gourmand, les inspectrices et inspecteurs ont



## GUIDE MICHELIN

---

sélectionné et recommandent 57 autres établissements (42 à Buenos Aires et 15 à Mendoza).

Si les adresses de cuisine locale traditionnelle de viandes et de grillades sont largement représentées dans cette sélection (avec par exemple Abrasado, Fogón Cocina de Viñedo, Quimera Bistró ou Renacer à Mendoza ; Benedetta, Duhau Restaurant & Vinoteca, El Preferido de Palermo ou encore La Carniceria à Buenos Aires), les amateurs de cuisines venues d'ailleurs retrouveront à Buenos Aires des saveurs asiatiques (Niño Gordo), méditerranéennes (Basa), japonaises (Buri Omakase, Kōnā Corner, Uni Omakase), israéliennes (Mishiguene), coréennes (Na Num), italiennes (La Alacena Trattoria, Raggio Osteria, Sottovoce) ou encore scandinaves (Sál). A Buenos Aires, Chuí, Gioia Cocina Botánica, Marti ou encore Sacro proposent, quant à eux, une excellente cuisine végétarienne.

### **Deux Prix Spéciaux MICHELIN**

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN met à l'honneur des professionnels de talent qui contribuent à faire vivre à leurs convives des expériences gastronomiques mémorables. En attribuant ces Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite également faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse du secteur de la restauration.

Pour la première sélection du Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza, les inspectrices et inspecteurs ont choisi de récompenser deux lauréats.

#### **Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie qui salue le savoir-faire, la connaissance et la passion d'une ou d'un sommelier talentueux, est décerné à Martín Bruno qui officie au restaurant étoilé Don Julio à Buenos Aires. Le sommelier, nommé meilleur sommelier d'Argentine en 2017 et parmi les 15 meilleurs du monde en 2019, a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

#### **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef dont le talent et le potentiel ont fait forte impression sur les équipes de sélection du Guide MICHELIN. Le lauréat de cette année est Tomás Treschanski, le chef et propriétaire du restaurant une Étoile MICHELIN Trescha à Buenos Aires. Ce jeune chef à l'expérience internationale, fait preuve de technique, de finesse et de minutie dans chacune de ses créations. Il conçoit la



## GUIDE MICHELIN

---

gastronomie comme une partition artistique et ses plats impressionnent par leur esthétique, leurs saveurs et leurs texture superbement maîtrisées.

La sélection complète du Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza 2024 est accessible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Elle rejoint la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Argentine ainsi que dans le monde entier. Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné 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. Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie.

Rendez-vous sur le site internet du Guide MICHELIN [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com) pour découvrir les restaurants de la sélection et réserver un séjour mémorable dans l'un des hôtels recommandés par le Guide MICHELIN.

### **Le Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza 2024 en bref :**

71 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurants deux Étoiles MICHELIN (à Buenos Aires)
- 6 restaurants une Étoile MICHELIN (2 à Buenos Aires ; 4 à Mendoza)
- 7 restaurants Bib Gourmand (tous situés à Buenos Aires)
- 57 restaurants recommandés (42 à Buenos Aires ; 15 à Mendoza)
- 7 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (4 à Buenos Aires ; 3 à Mendoza)



GUIDE MICHELIN

**Le Guide MICHELIN Buenos Aires & Mendoza 2024**  
Sélection des restaurants

**DEUX ETOILES MICHELIN**

<b>Restaurant</b>	<b>Localisation</b>
Aramburu	Buenos Aires

**UNE ETOILE MICHELIN**

<b>Restaurant</b>	<b>Localisation</b>
Don Julio	Buenos Aires
Trescha	Buenos Aires
Azafrán	Mendoza
Brindillas	Mendoza
Casa Vigil	Mendoza
Zonda Cocina de Paisaje	Mendoza

**ETOILE VERTE MICHELIN**

<b>Restaurant</b>	<b>Localisation</b>
Anchoíta	Buenos Aires
Crizia	Buenos Aires
Don Julio	Buenos Aires
El Preferido de Palermo	Buenos Aires
Casa Vigil	Mendoza
Riccitelli Bistró	Mendoza
Zonda Cocina de Paisaje	Mendoza

**BIB GOURMAND**

<b>Restaurant</b>	<b>Localisation</b>
Anafe	Buenos Aires
Bis Bistró	Buenos Aires
Caseros	Buenos Aires
La Alacena Trattoria	Buenos Aires
Mengano	Buenos Aires
Reliquia	Buenos Aires
República del Fuego	Buenos Aires



**RESTAURANTS RECOMMANDES PAR MICHELIN**

<b>Restaurant</b>	<b>Localisation</b>
13 Fronteras	Buenos Aires
4ta Pared	Buenos Aires
A Fuego Fuerte	Buenos Aires
Ácido	Buenos Aires
Águila Pabellón	Buenos Aires
Ajo Negro - Mar de Tapas	Buenos Aires
Anchoíta	Buenos Aires
Basa	Buenos Aires
Benedetta	Buenos Aires
Buri Omakase	Buenos Aires
Cabaña Las Lilas	Buenos Aires
Casa Cavia	Buenos Aires
Cauce	Buenos Aires
Chuí	Buenos Aires
Corte Comedor	Buenos Aires
Crizia	Buenos Aires
Duhau Restaurant & Vinoteca	Buenos Aires
El Preferido de Palermo	Buenos Aires
Elena	Buenos Aires
Fervor	Buenos Aires
Fogón Asado	Buenos Aires
Franca - Fuego y Vino	Buenos Aires
Gioia Cocina Botánica	Buenos Aires
Julia	Buenos Aires
Kōnā Corner	Buenos Aires
La Carniceria	Buenos Aires
Marti	Buenos Aires
Mercado de Liniers	Buenos Aires
Mishiguene	Buenos Aires
Na Num	Buenos Aires
Narda Comedor	Buenos Aires
Niño Gordo	Buenos Aires
Picarón	Buenos Aires
Piedra Pasillo Al Fondo	Buenos Aires
Raggio Osteria	Buenos Aires
Restó SCA	Buenos Aires
Roux	Buenos Aires
Sacro	Buenos Aires
Sál	Buenos Aires



## GUIDE MICHELIN

---

Sottovoce	Buenos Aires
Sucre	Buenos Aires
Uni Omakase	Buenos Aires
1884: Francis Mallmann	Mendoza
5 Suelos	Mendoza
Abrasado	Mendoza
Angélica Cocina Maestra	Mendoza
Centauro	Mendoza
Espacio Trapiche	Mendoza
Fogón Cocina de Viñedo	Mendoza
La Vida	Mendoza
Osadía de Crear	Mendoza
Piedra Infinita Cocina	Mendoza
Quimera Bistró	Mendoza
Renacer	Mendoza
Riccitelli Bistró	Mendoza
Ruca Malen	Mendoza
Soberana	Mendoza

### À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

## RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris