



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 5 août 2024

Sept restaurants décrochent une première Étoile MICHELIN dans la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Californie

- Le millésime 2024 compte trois nouvelles adresses deux Étoiles, dont l'une reçoit aussi l'Étoile Verte MICHELIN»
- Sept tables décrochent une première Étoile MICHELIN
- La catégorie des Bib Gourmand s'enrichit de 10 nouveautés et compte à présent 132 adresses
- Au total, la sélection californienne 2024 met à l'honneur 577 établissements, qui représentent à eux tous 60 styles de cuisine différents

Avec sept nouvelles tables une Étoile MICHELIN et trois nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN, la Californie continue son ascension culinaire. La sélection de restaurants 2024 du Guide MICHELIN consacré au « Golden State » a été annoncée lundi soir lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Ritz-Carlton, à Half Moon Bay.

Aubergine et **Sons & Daughters** ont chacun été récompensés de deux Étoiles MICHELIN, de même que **Vespertine** qui a également eu l'honneur de se voir attribuer l'Étoile Verte MICHELIN. La Californie abrite à présent 13 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 16 Étoiles Vertes MICHELIN.

« La scène culinaire californienne brille plus fort que jamais. Elle n'a de cesse d'évoluer et de nous offrir de nouveaux talents et styles de cuisine », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette année, la famille des établissements Étoilés MICHELIN s'agrandit et accueille 10 nouvelles adresses. L'une d'entre elles s'est même illustrée grâce à son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable, décrochant ainsi l'Étoile Verte MICHELIN. »

« Notre équipe d'inspection a été impressionnée par la qualité de ce nouveau millésime et nous tenons sincèrement à saluer tous les chefs et les équipes qui œuvrent au quotidien afin d'offrir à leurs convives des expériences culinaires d'exception. Leurs propositions aussi originales que variées font honneur à la Californie et ne manqueront pas de séduire les gourmets locaux et internationaux. »

Au total, quatre-vingt-quatre tables Étoilées MICHELIN composent la sélection californienne 2024. Voici la liste des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN).



GUIDE MICHELIN

Deux Étoiles MICHELIN

Aubergine (Carmel-by-the-Sea, cuisine contemporaine/californienne)

L'Auberge Carme, qui abrite le restaurant Aubergine, se démarque par son atmosphère luxueuse, mais néanmoins décontractée, où chaque élément semble avoir été pensé pour renforcer l'expérience. Le chef Justin Cogley allie des techniques classiques à une esthétique qui se veut à la fois moderne et raffinée, tandis que sa cuisine s'inscrit dans une approche locale, profondément ancrée dans son terroir. Il sélectionne des produits d'une qualité inégalable qui sont travaillés avec maîtrise et mis en valeur par un dressage soigné et artistique.

Sons & Daughters (San Francisco, cuisine contemporaine)

L'élégant menu dégustation imaginé par le chef Harrison Cheney s'inscrit dans un style nordique minimaliste et épuré qui marie avec brio des fruits et légumes maison en bocaux, des produits de la mer frais et des viandes maturées. Dès le départ, les plats proposés donnent le ton, à l'image de la truite de Californie marinée, agrémentée d'un bouillon d'arêtes de poisson froid perlé d'une huile aux herbes. Le rutabaga est quant à lui travaillé en fines lamelles, comme des pâtes, et relevé d'une onctueuse sauce fumée au gras de porc.

Vespertine (Culver City, cuisine contemporaine)

C'est au terme d'une pause de quatre ans pendant laquelle il a pris le temps de renouveler sa vision créative que le chef Jordan Kahn a choisi d'écrire un nouveau chapitre de sa carrière avec la réouverture de Vespertine. Il propose ici un menu dégustation pour le moins atypique puisqu'il invite ses convives à changer de pièce, et même d'étage, au fur et à mesure du service, pour une expérience des plus immersives. Les assiettes imaginées par le chef Kahn sont saisissantes. Le succès de sa cuisine osée et créative repose sur deux marqueurs clés : des techniques maîtrisées et une association de saveurs d'une grande justesse. Le plat qui illustre le mieux ce mariage est sûrement la noix de Saint-Jacques au fruit de la passion, ají amarillo, tuiles de raifort et le tout relevé d'un fascinant « miroir obsidienne » réalisé à base d'une crème de moule fumée à la prune salée.

Une Étoile MICHELIN

Hilda and Jesse (San Francisco, cuisine américaine)

C'est sûrement ici que se trouve le brunch le plus créatif et le plus ambitieux de la baie de San Francisco. Ce projet est né de la passion qui unit ses deux propriétaires, Kristina Compton et Rachel Sillcocks dont l'expérience professionnelle est remarquable.. Et si vous vous demandez qui sont Hilda et Jesse, sachez que vous ne les trouverez pas en cuisine puisque la première est la grand-mère de Kristina et le second, le grand-père de Rachel. La cuisine proposée par le duo est simple, et va à l'essentiel. Elle est osée, audacieuse et s'appuie sur de nombreuses associations de saveurs et des ingrédients de qualité pour donner vie à des plats aussi surprenants que délicieux.

Holbox (Los Angeles, cuisine mexicaine)

Le chef Gilbert Cetina, qui a travaillé pendant plusieurs années aux côtés de son père au restaurant Chichen Itza, s'inspire de la cuisine du littoral mexicain. Si les plats peuvent sembler simples au premier abord, une fois en bouche, ils révèlent des saveurs d'une incroyable intensité. Le chef et son équipe travaillent des produits de la mer d'une qualité et d'une fraîcheur inégalables. Ils proposent des aguachiles et des ceviches aux saveurs percutantes, de superbes tacos à base de tortillas maison élaborées à partir de maïs ancien, ou encore du homard grillé à la perfection, le tout accompagné d'une superbe sélection de sauces maison.

Kiln (San Francisco, cuisine contemporaine)

Le chef John Wesley et la cheffe d'équipe Julianna Yang ont uni leurs forces pour ouvrir cette adresse qui se distingue par son service personnalisé et ses créations originales. Le menu dégustation d'inspiration nordique met à l'honneur diverses techniques comme le salage, le séchage et la fermentation. Si les plats interpellent par leur apparente sobriété, ils sont en réalité élaborés au moyen de techniques complexes et révèlent des associations de saveurs fascinantes. C'est notamment le cas de certains amuse-bouches, à l'image du tendon de bœuf soufflé croustillant. D'autres plats comme le filet de pigeonneau laqué de miel brûlé et accompagné d'un jus truffé s'inspirent de grands classiques.

Meteora (Los Angeles, cuisine créative)

Avec ses enchevêtrements de branchages, sa lumière tamisée et sa musique trance, cette adresse à l'atmosphère fantasque et immersive est unique en son genre. Outre son ambiance atypique, les convives seront envoûtés par les créations singulières de Jordan Kahn. Cuisine au feu de bois, approche zéro déchet, ingrédients sauvages ou biologiques, voici les traceurs qui guident le chef pour créer des plats aussi mémorables que savoureux. Par exemple, la patate douce brûlée, accompagnée d'une sauce au beurre relevée d'œufs de truite fumés et de noisettes grillées, est la définition même de l'harmonie. De même, le plat composé de noix de Saint-Jacques crues agrémentées d'un puissant leche de tigre à base de noix de macadamia, de banane et d'algue kombu croustillante surprend tant qu'il charme les papilles.

R|O-Rebel Omakase (Laguna Beach, cuisine japonaise)

Comme son nom le suggère, l'omakase est bien la star de cette adresse qui propose deux services par soir, uniquement sur réservation, supervisés par le chef Jordan Nakasone. Profondément ancré dans la tradition, son menu s'inscrit dans une approche contemporaine et met à l'honneur des produits de saison de qualité. En plus des incontournables sushis, comme celui au saumon blanc et au shima aji, la carte comporte une multitude de plats cuisinés. Par exemple, le charbonnier, un morceau de poisson accompagné d'un superbe dashi de chou-fleur et garni de tonburi, ou encore le chawanmushi agrémenté de calmar luciole et de copeaux de poutargue.

7 Adams (San Francisco, cuisine californienne)

Trouver un menu en cinq services pour moins de cent dollars à San Francisco n'est pas une tâche facile. C'est compter sans les chefs Serena et David Fisher, qui confirment l'étendue de leur talent dans ce nouvel établissement. Leur cuisine se caractérise par sa simplicité toute californienne. Elle s'appuie sur de solides techniques et sur des associations de saveurs pensées avec soin, qui mettent en lumière de beaux produits

GUIDE MICHELIN

de saison. Parmi leurs plats phares, il y a les caramelle. Ces raviolis italiens en forme de bonbon sont garnis d'une généreuse farce à base de chanterelles et de kabocha, une courge appréciée pour sa sucrosité et son subtil arôme de noisette, ou encore le charbonnier à la peau croustillante accompagné d'un confit de topinambour et d'un bouillon de coquillages merveilleusement équilibré.

Uka (Los Angeles, cuisine japonaise)

Accompagnés de deux serveurs, les chefs Yoshitaka Mitsue et Shingo Kato - qui ont tous les deux fait partie de la Mission permanente du Japon auprès de l'Organisation des Nations Unies - prennent soin de leurs convives dans cet élégant repaire niché entre les murs de la Japan House d'Ovation Hollywood. Le poisson, importé depuis l'archipel nippon, est acheminé deux fois par semaine puis salé ou maturé au restaurant. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de l'expérience kaiseki proposée chez Uka, qui se décline en six ou neuf plats. Le menu fait la part belle à la tradition, comme en témoigne le kabutamushi, une raviole à base de navet râpé et de dorade japonaise. Les chefs proposent également des plats d'influence française comme l'ormeau grillé et sa sauce ponzu au beurre ou encore le bœuf wagyu avec son jus au vin rouge et sa sauce au beurre blanc au miso.

Étoile Verte MICHELIN

Vespertine (Culver City, cuisine contemporaine)

L'Étoile Verte MICHELIN salue les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus durables. Alliant excellence gastronomique et engagements durables, ils proposent à leurs convives des expériences qui inspirent non seulement les gourmets du monde entier, mais également l'ensemble des acteurs du secteur de la restauration.

Chez Vespertine l'approvisionnement est éthique avec d'ingrédients cueillis dans la nature, cultivés en biodynamie ou en agriculture biologique.

Il y a aussi un sourcing pointu issu d'un partenariat avec deux fermes locales exploitées en biodynamie et côté mer auprès de communautés de pêcheurs autochtones ou de pêcheurs locaux. Le client pourra apprécier la décoration durable avec une moquette en laine, de la verrerie recyclée et des plats de service en céramique fabriqués à partir d'éléments trouvés dans la nature.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté 10 restaurants à la catégorie des [Bib Gourmand](#), qui met en valeur les adresses proposant une cuisine de qualité à un prix raisonnable. Il s'agit de **Cedro Italian Restaurant, Grá, Little Fish, Liu's Cafe, Lola Gaspar, Mae Malai Thai House of Noodles, Manohar's Deli Palace, Molti Amici, Pollo a la Brasa** et **Quarter Sheets**.

Prix spéciaux

En plus des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, quatre Prix spéciaux ont été décernés afin de récompenser des professionnels de talents qui évoluent dans le secteur de la restauration :

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Trevin Hutchins	Aphotic
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Ian Krupp	Anajak Thai
Prix MICHELIN du Service	Rachel Sillocks	Hilda & Jesse
Prix MICHELIN du Jeune Chef	John Wesley	Kiln

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




Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Californie qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendances à ne pas manquer en Californie et 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. En Californie, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image de [Carneros Resort](#) et [The Ranch at Laguna Beach](#), tous deux situés dans la Napa Valley, mais aussi des établissements de la collection « Plus » comme [The Madrona](#) à Healdsburg et [The Aster](#) à Los Angeles, des adresses à l'atmosphère bohème situées en bord de plage comme [Surfrider Malibu](#) et [Cambria Beach Lodge](#), des oasis désertiques telles que [Holiday House Palm Springs](#), et même [SingleThread Inn](#), un hôtel-restaurant situé à Healdsburg et qui a la particularité d'être à la fois récompensé de trois Étoiles MICHELIN et d'autant de Clefs 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. 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 Californie

	(Cuisine d'exception, vaut le voyage)	6
	(Excellente cuisine, vaut le détour)	13
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	66

GUIDE MICHELIN

 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	16
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	132
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	360
Nombre total de restaurants dans la sélection	577
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	17
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	36
Styles de cuisine représentés dans la sélection	60

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Californie 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
Addison		5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130
Atelier Crenn		3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Benu		22 Hawthorne St., San Francisco, 94105
The French Laundry		6640 Washington St., Yountville, 94599
Quince		470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
SingleThread		131 North St., Healdsburg, 95448
Acquerello		1722 Sacramento St., San Francisco, 94109
Aubergine		Monte Verde at 7th Ave., Carmel-by-the-Sea, 93921
Birdsong		1085 Mission St., San Francisco, 94103
Californios		355 11th St., San Francisco, 94103
Commis		3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611
Harbor House		5600 CA-1, Elk, 95432
Hayato		1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021
Lazy Bear		3416 19th St., San Francisco, 94110
Mélisse		1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Providence		5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Saison		178 Townsend St., San Francisco, 94107
Sons & Daughters		708 Bush St., San Francisco, 94108
Vespertine		3599 Hayden Ave., Culver City, 90232
7 Adams (nouveauté)		1963 Sutter St., San Francisco, 94115

GUIDE MICHELIN

715	🌸	738 E. 3rd St., Los Angeles, 90013
Angler SF	🌸	132 The Embarcadero, San Francisco, 94105
Aphotic	🌸🌿	816 Folsom St., San Francisco, 94107
Auberge du Soleil	🌸	180 Rutherford Hill Rd., Rutherford, 94573
Auro	🌸	400 Silverado Trl., Calistoga, 94515
Bell's	🌸	406 Bell St., Los Alamos, 93440
Camphor	🌸	923 E. 3rd St., Ste. 109, Los Angeles, 90013
Caruso's	🌸🌿	1773 S. Jameson Ln., Montecito, 93108
Chez Noir	🌸	5th Ave bet. Dolores and San Carlos Sts., Carmel-by-the-Sea, 93921
Chez TJ	🌸	938 Villa St., Mountain View, 94041
Citrin	🌸	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Cyrus	🌸	275 CA-128, Geyserville, 95441
Gucci Osteria da Massimo Bottura	🌸	347 N. Rodeo Dr., Beverly Hills, 90210
Gwen	🌸	6600 Sunset Blvd., Los Angeles, 90028
Hana re	🌸	2930 Bristol St., Costa Mesa, 92626
Heritage	🌸🌿	2030 E. 7th St., Long Beach, 90804
Hilda & Jesse	🌸	701 Union St., San Francisco, 94133
Holbox	🌸	3655 S. Grand Ave., Los Angeles, 90007
Jeune et Jolie	🌸	2659 State St., Carlsbad, 92008
Kali	🌸	5722 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Kato	🌸	777 Alameda St., Los Angeles, 90021
Kenzo	🌸	1339 Pearl St., Napa, 94559
Kiln (nouveau)	🌸	149 Fell St., San Francisco, 94102
Kin Khao	🌸	55 Cyril Magnin St., San Francisco, 94102
The Kitchen	🌸	915 Broadway, Ste. 100, Sacramento, 95818
Knife Pleat	🌸	3333 S. Bristol St., Ste. 3001, Costa Mesa, 92626
Le Comptoir at Bar Crenn	🌸🌿	3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Localis	🌸	2031 S St., Sacramento, 95811
Madcap	🌸	198 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Meteora	🌸	6703 Melrose Ave., Los Angeles 90038
Mister Jiu's	🌸	28 Waverly Pl., San Francisco, 94108
Morihiro	🌸	3133 Glendale Blvd., Los Angeles, 90039
n/naka	🌸	3455 S. Overland Ave., Los Angeles 90034
Nari	🌸	1625 Post St., San Francisco, 94115
Niku Steakhouse	🌸	61 Division St., San Francisco, 94103
Nisei	🌸	2316 Polk St., San Francisco, 94109

GUIDE MICHELIN

Nozawa Bar	🌸	212 N. Cañon Dr., Beverly Hills, 90210
O' by Claude Le Tohic	🌸	165 O'Farrell St., San Francisco, 94102
Orsa & Winston	🌸	122 W. 4th St., Los Angeles, 90013
Osito	🌸	2875 18th St., San Francisco, 94110
Osteria Mozza	🌸🌿	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Pasta Bar	🌸	16101 Ventura Blvd., Ste.250, Encino, 91436
Plumed Horse	🌸	14555 Big Basin Way, Saratoga, 95070
Press	🌸	587 St. Helena St., St. Helena, 94574
The Progress	🌸	1525 Fillmore St., San Francisco, 94115
Protégé	🌸	250 California Ave., Palo Alto, 94306
R O-Rebel Omakase	🌸	361 Forest Ave., Ste. 103, Laguna Beach, 92651
The Restaurant at JUSTIN	🌸🌿	11680 Chimney Rock Rd., Paso Robles, 93446
San Ho Won	🌸	2170 Bryant St., San Francisco, 94110
Selby's	🌸	3001 El Camino Real, Atherton, 94061
Shibumi	🌸	815 S. Hill St., Los Angeles, 90014
Shin Sushi	🌸	16573 Ventura Blvd., Encino, 91436
The Shota	🌸	115 Sansome St., San Francisco, 94104
Six Test Kitchen	🌸	3075 Blue Rock Rd., Paso Robles, 93446
Soichi	🌸	2121 Adams Ave., San Diego, 92116
Sorrel	🌸	3228 Sacramento St., San Francisco, 94115
Ssal	🌸	2226 Polk St., San Francisco, 94109
State Bird Provisions	🌸	1529 Fillmore St., San Francisco, 94115
Sushi Ginza Onodera	🌸	609 N. La Cienega Blvd., West Hollywood, 90069
Sushi I-NABA	🌸	20918 Hawthorne Blvd., Torrance, 90503
Sushi Kaneyoshi	🌸	250 E. 1st St., B1, Los Angeles, 90012
Uka (nouveauité)	🌸	6801 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90028
Valle	🌸	222 N. Pacific St., Oceanside, 92056
The Village Pub	🌸	2967 Woodside Rd., Woodside, 94062
Wakuriya	🌸	115 De Anza Blvd., San Mateo, 94402

Restaurants de la sélection Californie 2024 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Aphotic	🌸🌿	816 Folsom St., San Francisco, 94107
Atelier Crenn	🌸🌸🌸🌿	3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Caruso's	🌸🌿	1773 S. Jameson Ln. Montecito, 93108
Chez Panisse	🌿	1517 Shattuck Ave., Berkeley, 94709
Chi Spacca	🌿	6610 Melrose Ave., Los Angeles, 90038

GUIDE MICHELIN

The French Laundry	🌸🌸🌸🌸	6640 Washington St., Yountville, 94599
Harbor House	🌸🌸🌸	5600 CA-1, Elk, 95432
Heritage	🌸🌸	2030 E. 7th St., Long Beach, 90804
Le Comptoir at Bar Crenn	🌸🌸🌸🌸	3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Osteria Mozza	🌸🌸	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Pomet	🌸	4029 Piedmont Ave. Oakland, 94611
Providence	🌸🌸🌸	5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Quince	🌸🌸🌸🌸	470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
The Restaurant at JUSTIN	🌸🌸	11680 Chimney Rock Rd. Paso Robles 93446
SingleThread	🌸🌸🌸🌸	131 North St., Healdsburg, 95448
Vespertine (nouveauté)	🌸🌸🌸	3599 Hayden Ave., Culver City, 90232

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Californie 2024

Restaurant	Adresse
A16	2355 Chestnut St., San Francisco, 94123
Adana Restaurant	6918 San Fernando Rd., Glendale, 91201
Amor y Tacos	13333 South St., Cerritos, 90703
Anchor Oyster Bar	579 Castro St., San Francisco, 94114
Bansang	1560 Fillmore St., San Francisco 94115
Bee Taqueria	5754 W. Adams Blvd., Los Angeles, 90016
Bettina	1014 Coast Village Rd., Santa Barbara, 93108
Bombera	3459 Champion St., Oakland 94602
The Bywater	532 N. Santa Cruz Ave., Los Gatos, 95030
Callie	1195 Island Ave., San Diego, 92101
Canon	1719 34th St., Sacramento, 95816
Carnes Asadas Pancho Lopez	3328 Pasadena Ave., Los Angeles, 90031
Cedro Italian Restaurant (nouveauté)	2385 Michael Dr., Newbury Park, 91320
Cesarina	4161 Voltaire St., San Diego, 92107
CHAAK Kitchen	215 El Camino Real, Tustin, 92780
Chengdu Taste	828 W. Valley Blvd., Alhambra, 91803
Chifa	4374 Eagle Rock Blvd., Los Angeles, 90041
China Village	1335 Solano Ave., Albany, 94706
Ciccia Osteria	2233 Logan Ave., San Diego, 92113
Ciccio	6770 Washington St., Yountville, 94599
Cobi's	2104 Main St., Santa Monica, 90405
Colapasta	1241 5th St., Santa Monica, 90401
Comal	2020 Shattuck Ave., Berkeley, 94704

GUIDE MICHELIN

Coni'Seafood	3544 W. Imperial Hwy., Inglewood, 90303
Corazon Cocina	38 W. Victoria St., Santa Barbara, 93101
Cucina Urbana	505 Laurel St., San Diego, 92101
Dai Ho	9148 Las Tunas Dr., Temple City, 91780
Del Popolo	855 Bush St., San Francisco, 94108
Dha Rae Oak	1106 S. Western Ave., Los Angeles, 90006
Dija Mara	232 S. Coast Hwy., Oceanside, 92054
Dumpling Home	298 Gough St., San Francisco, 94102
Eat Joy Food	18888 Labin Ct., Rowland Heights, 91748
El Molino Central	11 Central Ave., Sonoma, 95476
Fable & Spirit	3441 Via Lido, Newport Beach, 92663
The Factory Kitchen	1300 Factory Pl., Ste. 101, Los Angeles, 90013
Father's Office	3229 Helms Ave., Los Angeles, 90034
Flavors from Afar	1046 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019
Flores	2030 Union St., San Francisco, 94123
FOB Kitchen	5179 Telegraph Ave., Oakland, 94609
FolkTable	23584 Arnold Dr., Sonoma, 95476
Frank Fat's	806 L St., Sacramento, 95814
Glen Ellen Star	13648 Arnold Dr., Glen Ellen, 95442
Good Good Culture Club	3560 18th St., San Francisco, 94110
Grá (nouveau)	1524 Pizarro St., Los Angeles, 90026
Great China	2190 Bancroft Way, Berkeley, 94701
Heritage Barbecue	31721 Camino Capistrano, San Juan Capistrano, 92675
Horn Barbecue	2534 Mandela Pkwy., Oakland, 94607
Insalata's	120 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Ipoh Kopitiam	1411 S. Garfield Ave., Alhambra, 91801
Ippuku	2130 Center St., Berkeley, 94704
iTalico	341 California Ave., Palo Alto, 94306
Izakaya Rintaro	82 14th St., San Francisco, 94103
Jiang Nan Spring	910 E. Main St., Alhambra, 91801
Jon & Vinny's	412 N. Fairfax Ave., Los Angeles, 90036
Jo's Modern Thai	3725 McArthur Blvd., Oakland, 94619
Kettner Exchange	2001 Kettner Blvd., San Diego, 92101
Khan Saab Desi Craft Kitchen	229 E. Commonwealth Ave., Fullerton, 92832
Khom Loi	7385 Healdsburg Ave., Sebastopol, 95472
Kismet	4648 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90027
La Azteca	4538 E. Cesar E Chavez Ave., Los Angeles, 90022
La Calenda	6518 Washington St., Yountville, 94599
Lalibela	1025 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019

GUIDE MICHELIN

Langer's	704 S. Alvarado St., Los Angeles, 90057
LaoXi Noodle House	600 Live Oak Ave., Arcadia, 91006
Little Fish (nouveau)	1606 W. Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Liu's Cafe (nouveau)	3915 ½ W. 6 th St., Los Angeles, 90020
LOLA 55	1290 F St., San Diego, 92101
Lola Gaspar (nouveau)	211 W. 2 nd St., Santa Ana, 92701
Longo Seafood	7540 Garvey Ave., Rosemead, 91770
Loquita	202 State St., Santa Barbara, 93101
Los Carnalitos	30200 Industrial Pkwy. SW, Hayward, 94544
Luna Mexican Kitchen	1495 The Alameda, San Jose, 95126
Lunasia Dim Sum House	500 W. Main St., Alhambra, 91801
Luscious Dumplings	919 W. Duarte Rd., Monrovia, 91016
Mabel's Gone Fishing	3770 30th St., San Diego, 92104
Maccheroni Republic	332 S. Broadway, Los Angeles, 90013
Mae Malai Thai House of Noodles (nouveau)	5445 Hollywood Blvd., Unit A, Los Angeles, 90027
Maligne	600 Broadway Ave., Seaside, 93955
MAMA Oakland	388 Grand Ave., Oakland, 94610
Manohar's Delhi Palace (nouveau)	581 Azusa Way, La Puente, 91744
Mariscos Jalisco	753 E. Holt Ave., Pomona, 91767
Mentone	174 Aptos Village Way, Aptos, 95003
Millennium	5912 College Ave., Oakland, 94618
Multi Amici (nouveau)	330 Healdsburg Ave., Healdsburg, 95448
Moo's Craft Barbecue	2118 N. Broadway, Los Angeles, 90031
Morning Glory	550 W. Date St., San Diego, 92101
New Dumpling	10064 San Pablo Ave., El Cerrito, 94530
Nixtaco	1805 Cirby Way, Ste. 12, Roseville, 95661
Okane	669 Townsend St., San Francisco, 94103
Orchard City Kitchen	1875 S. Bascom Ave., Ste.190, Campbell, 95008
Outerlands	4001 Judah St., San Francisco, 94122
Pausa	223 E. 4th Ave., San Mateo, 94401
peasants FEAST	487 Atterdag Rd., Solvang, 93463
Petiscos	399 S. 1st St., San Jose, 95113
Phở 79	9941 Hazard Ave., Garden Grove, 92844
Pig in a Pickle	341 Corte Madera Town Centre, Corte Madera, 94925
Pijja Palace	2711 Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Pine & Crane	1521 Griffith Park Blvd., Los Angeles, 90026
Pizzana	11712 San Vicente Blvd., Los Angeles, 90049
Pizzeria Bianco	1320 E. 7th St., Los Angeles, 90021



GUIDE MICHELIN

Pizzeria Mozza	641 N. Highland Ave., Los Angeles, 90036
Playa	41 Throckmorton Ave., Mill Valley, 94941
Pollo a la Brasa (nouveau)	764 S. Western Ave., Los Angeles, 90005
Quarter Sheets (nouveau)	1305 Portia St., Los Angeles, 90026
Ramen & Tsukemen TAO	10488 Valley View St., Buena Park, 90620
Ramen Gaijin	6948 Sebastopol Ave., Sebastopol, 95472
Range Life	2160 Railroad Ave., Livermore, 94550
Rocio's Mexican Kitchen	7891 Garfield Ave., Bell Gardens, 90201
Sama Sama Kitchen	1208 State St., Santa Barbara, 93101
Sea Harbour	3939 Rosemead Blvd., Rosemead, 91770
Sichuan Home	5037 Geary Blvd., San Francisco, 94118
Sichuan Impression	235 W. Main St., Ste. B, Alhambra, 91801
Snail Bar	4935 Shattuck Ave., Oakland, 94609
Soba Ichi	2311A Magnolia St., Oakland, 94607
Spinning Bones	1205 Park St., Alameda, 94501
Stockhome	220 Western Ave., Petaluma, 94952
Sushi Ran	107 Caledonia St., Sausalito, 94965
Tacos Oscar	420 40th St., Oakland, 94609
Taquería El Paisa	4610 International Blvd., Oakland, 94601
Teni East Kitchen	4015 Broadway, Oakland, 94611
Top Hatters Kitchen	855 Macarthur Blvd., San Leandro, 94577
Trestle	531 Jackson St., San Francisco, 94133
Tsubaki	1356 Allison Ave., Los Angeles, 90026
Union	37 Union St., Pasadena, 91103
Valley	487 1st St. W, Sonoma, 95476
Village Sake	19 Bolinas Rd., Fairfax, 94930
Villa's Tacos	5455 N. Figueroa St., Los Angeles, 90042
Wood Tavern	6317 College Ave., Oakland, 94618
Yafa	Junipero St., Carmel-by-the-Sea, 93923
Yank Sing	101 Spear St., San Francisco, 94105
Yue Huang	3860 Truxel Rd., Sacramento, 95834
Z & Y	655 Jackson St., San Francisco, 94133

GUIDE MICHELIN



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 2008, le reste de l'État en 2019), Miami/Orlando/Tampa, Floride (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023) et Mexique (2024).

À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

- Les célèbres une, deux et trois [Étoiles MICHELIN](#) décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent.
- Le [Bib Gourmand](#) est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.
- La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.
- Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

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 dans le monde entier. 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.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie. Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.



GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin North America, Inc.

Michelin, l'entreprise leader des solutions de mobilité, travaille dans le pneu, autour du pneu et au-delà du pneu et confirme par ses activités que Le mouvement, c'est la vie. Déterminée à améliorer la mobilité de ses clients de manière durable, Michelin crée et vend les pneus, les services et les solutions les plus durables possibles pour répondre à leurs besoins. L'entreprise offre des services numériques, des cartes et des guides avec l'intention de contribuer à enrichir les voyages de ses clients pour leur permettre de vivre des expériences uniques. Michelin se positionne sur de nouveaux marchés et investit dans du matériel de haute technologie, dans l'impression 3D et l'hydrogène pour servir une grande variété d'industries allant de l'aérospatiale à la biotechnologie. Michelin Amérique du Nord, dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Nord, compte près de 23 500 employés et dirige 35 sites de fabrication situés aux États-Unis et au Canada. (michelinman.com)

À propos de Capital One

Chez Capital One, notre mission est de satisfaire nos clients en mettant à leur disposition les meilleurs produits, récompenses, services et expériences possibles. Capital One est une banque avec une offre diversifiée qui propose des produits et des services destinés à des particuliers, à de petites entreprises et à des clients commerciaux. Nous nous appuyons sur la technologie, l'innovation et l'interaction pour offrir à nos clients des produits et des services adaptés à leurs besoins. Grâce aux programmes Capital One Dining et Capital One Entertainment, nous offrons aux détenteurs de nos cartes récompenses l'opportunité de vivre des expériences inoubliables, qu'ils soient passionnés de gastronomie, de musique ou de sports. Pour en savoir plus, consultez capitalone.com/dining et capitalone.com/entertainment.

À propos de Michelin

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. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris