

Paris, le 16 septembre 2025

Le Guide MICHELIN Colorado célèbre son tout premier restaurant deux étoiles dans son édition 2025

- The Wolf's Tailor devient le premier restaurant deux étoiles MICHELIN du Colorado
- Trois nouveaux restaurants une étoile MICHELIN rejoignent la sélection 2025
- 50 restaurants au total, représentant 15 types de cuisine dans le Guide de l'État

Le restaurant The Wolf's Tailor est devenu le premier établissement du Colorado à recevoir deux étoiles MICHELIN, à l'occasion de la présentation de la sélection 2025 du Guide MICHELIN Colorado. Outre cette distinction historique, le Guide MICHELIN récompense trois nouveaux restaurants une étoile : Kizaki, Margot et Mezcaleria Alma, tous situés à Denver. Cela porte à huit le nombre total de restaurants une étoile dans l'État. Par ailleurs, Cozobi Fonda Fina, à Boulder, a reçu la distinction Bib Gourmand, qui récompense une cuisine de grande qualité à prix abordable.

« Cette troisième année marque un tournant pour la sélection du Colorado, avec l'attribution de la première étoile double à The Wolf's Tailor », déclare Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN. « La sélection regorge de talents et de styles culinaires variés, confirmant que le Colorado est une destination gastronomique internationale. Nous adressons toutes nos félicitations aux chefs et équipes pour leur passion et leur engagement. »

The Wolf's Tailor : Premier Restaurant Deux Étoiles MICHELIN du Colorado

Dans une ambiance chaleureuse, le chef **Taylor Stark** et son équipe présentent un menu audacieux, alliant influences locales et internationales. Le repas commence par des canapés faits à partir des restes de produits, un geste qui témoigne de l'engagement du restaurant en matière de durabilité et de lutte contre le gaspillage. Parmi les plats marquants : un ravioli de porc Berkshire dans un bouillon au curcuma et à l'aneth, ou un filet de bison du Colorado accompagné d'abricots et de courgettes grillées, nappé d'un caramel aux crevettes séchées. Le sourcing local est minutieux, la présentation irréprochable.

Trois nouveaux établissements sont récompensés d'une Étoile MICHELIN Kizaki (Denver ; cuisine japonaise)

Le chef **Toshi Kizaki**, pionnier du sushi à Denver depuis plus de 40 ans, sublime son art au sein de ce comptoir omakase d'exception. Alliant les techniques traditionnelles edomae aux touches modernes, il propose des plats raffinés tels



MICHELIN GUIDE

qu'un tofu marbré aux sésames noir et blanc ou des nigiris minutieusement préparés. Les produits de la mer, d'une qualité incomparable, se déclinent entre une perche noire légèrement grillée et un shad vinaigré, chacun révélant toute la profondeur du savoir-faire du chef.

Margot (Denver ; cuisine contemporaine)

Ancien pop-up devenu restaurant permanent, **Margot**, dirigé par le chef **Justin Fulton**, offre une expérience gastronomique qui met à l'honneur une cuisine de dégustation à la fois contemporaine et saisonnière. La carte fusionne influences locales et cosmopolites, avec des plats tels que des gnocchis parisiens dans une sauce au mascarpone et caviar, ou encore un magret de canard mûré accompagné de cerises et d'un jus à la truffe. Chaque repas est sublimé par un pain brioché à l'huile d'olive, servi chaud à chaque convive, un geste simple mais raffiné qui reflète l'accueil chaleureux de toute l'équipe.

Mezcaleria Alma (Denver ; cuisine mexicaine)

Dans un cadre de bar à mezcal, **Johnny Curiel** signe ici un concept parallèle à son restaurant phare. Il propose une cuisine mexicaine créative et audacieuse, inspirée des saveurs de Mexico. Ceviche de kanpachi aux herbes, aguachile d'oursin et de coquille Saint-Jacques avec mandarine et gingembre croustillant, ou encore canard effiloché sur un tlacoyo de maïs bleu avec salsa xni-pec : chaque plat est une explosion de saveurs.

1 nouveau Bib Gourmand rejoint la sélection 2025

Avec la distinction Bib Gourmand, le Guide MICHELIN met en lumière les établissements qui proposent une cuisine d'excellente qualité à un prix mesuré.

Restaurant

Ash'Kara

Basta

Cozobi Fonda Fina (*nouveauté*)

The Ginger Pig

Glo Noodle House

Hop Alley

La Diabla Pozole y Mezcal

MAKfam

Mister Oso

Tavernetta

Adresse

2005 W. 33rd Ave., Denver

3601 Arapahoe Ave., Boulder

909 Walnut St., Ste. 100, Boulder

4262 Lowell Blvd., Denver

4450 W. 38th Ave., Denver

3500 Larimer St., Denver

2233 Larimer St., Denver

39 W. 1st Ave., Denver

3163 Larimer St., Denver

1889 16th St. Mall, Denver

Lauréats des Prix Spéciaux MICHELIN

A 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.

Le Prix MICHELIN du Cocktail d'exception : Dustin Lawlor de Hop Alley



MICHELIN GUIDE

Le Prix MICHELIN du Sommelier (sponsorisé par Franciacorta) : Nick Heilman de l'établissement Bosq

Le Prix MICHELIN du Service remarquable : Heather Morrison du restaurant Olivia

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par Sysco) : Aiden Tibbetts du restaurant Wildflower

Le Guide MICHELIN Colorado 2025 en bref :

50 restaurants récompensés, dont:

- 1 nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 8 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés)
- 10 Bib Gourmand (1 nouveauté)
- 31 restaurants recommandés

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Toronto 2025

Restaurant	Distinction	Address
The Wolf's Tailor		4058 Tejon St., Denver 80211
Alma Fonda Fina		2556 15th St., Denver 80211
Beckon		2843 Larimer St., Denver 80205
Bosq		312 S. Mill St., Aspen 81611
Brutø		1801 Blake St., Denver 80202
Frasca Food and Wine		1738 Pearl St., Boulder 80302
Kizaki (nouveau)		1551 S. Pearl St., Denver 80210
Margot (nouveau)		1551 S. Pearl St., Denver 80210
Mezcaleria Alma (nouveau)		2550 15th St., Denver 80211

Restaurants de la sélection Colorado 2025 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Address
Blackbelly Market		1606 Conestoga St., Boulder 80301
Bramble & Hare		1964 13th St., Boulder 80302



MICHELIN GUIDE

Brutø		1801 Blake St., Denver 80202
The Wolf's Tailor		4058 Tejon St., Denver 80211

Restaurants recommandés de la sélection Colorado 2025

Restaurant	Address
A5 Steakhouse	1600 15th St., Denver 80202
Alteño (nouveau)	249 Clayton St., Denver 80206
Barolo Grill	3030 E. 6th Ave., Denver 80206
Blackbelly Market	1606 Conestoga St., Boulder 80301
Boulder Dushanbe Tea House	1770 13th St., Boulder 80302
Bramble & Hare	1964 13th St., Boulder 80302
Brasserie Brixton	3701 N. Williams St., Denver 80205
Dio Mio	3264 Larimer St., Denver 80205
Element 47	675 E. Durant Ave, Aspen 81611
Guard and Grace	1801 California St., Denver 80202
Hey Kiddo	4337 Tennyson St., Denver 80212
Kawa Ni	1900 W. 32 nd Ave., Denver 80211
Marco's Coal Fired	2129 Larimer St., Denver 80205
Mawa's Kitchen	305 Aspen Airport Business Center, Ste. F, Aspen 81611
Mercantile Dining and Provision	1701 Wynkoop St., Denver 80202
Mirabelle	55 Village Rd., Beaver Creek 81620
Oak at Fourteenth	1400 Pearl St., Boulder 80302
Olivia	290 S. Downing St., Denver 80209
Osaki's	100 E. Meadow Dr., Vail 81657
Prospect	330 E. Main St., Aspen 81611
Q House	3421 E. Colfax Ave., Denver 80206
Safta	3330 Brighton Blvd., Denver 80216



MICHELIN GUIDE

Santo	1265 Alpine Ave., Boulder 80304
Smok	3330 Brighton Blvd. #202, Denver 80216
Splendido at the Chateau	17 Chateau Lane, Beaver Creek 81620
Stella's Cucina	1123 Walnut St., Boulder 80302
Sweet Basil	193 Gore Creek Dr., Vail 81657
Temaki Den	3350 Brighton Blvd., Denver 80216
Ukiyo (nouveau)	1317 14 th St., Ste. 0, Denver 80202
Wildflower (nouveau)	3638 Navajo St., Denver 80211
Zoe Ma Ma	919 Pearl St., Boulder 80302

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Colorado 2025 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android. 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](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com
Facebook : facebook.com/MICHELINGuideME
Youtube : youtube.com/MICHELINGuideInternational
Instagram: @MichelinGuide



MICHELIN GUIDE



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

