

Paris, le 29 octobre 2025

Le Guide MICHELIN Texas célèbre trois nouvelles Étoiles dans sa deuxième édition

- Trois restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN
- Deux nouvelles tables intègrent la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN
- 8 nouveaux Bib Gourmand et 4 Prix Spéciaux sont également dévoilés

Michelin est heureux de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Texas 2025. Dévoilé au cours d'une cérémonie organisée qui s'est tenue à Houston, au [Wortham Theater Center](#), cette deuxième édition texane compte trois nouvelles tables une Étoile MICHELIN, ainsi que deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN.

Ce soir, les restaurants **Isidore** à San Antonio, et **Mamani** à Dallas, ont décroché leur première Étoile MICHELIN. Ils ont été rejoints par **Nicōsi**, installé à San Antonio, qui faisait jusqu'alors partie de la sélection principale. Grâce à ces ajouts, ce sont dorénavant 18 établissements Étoilés MICHELIN qui brillent dans l'État du Texas. La sélection accueille également 8 Bib Gourmand et 16 tables recommandées par le Guide MICHELIN, ce qui porte à 140 le nombre d'adresses récompensées, toutes catégories confondues, pour 33 styles de cuisines différents.

« Cette nouvelle sélection texane met à l'honneur les nombreux talents qui continuent de s'illustrer au sein de leur communauté grâce à leur sens de l'innovation et à leur passion », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir trois nouvelles adresses dans la famille des tables Étoilées MICHELIN, une distinction qui leur offrira une nouvelle visibilité auprès des gourmets locaux et internationaux. Nous tenons à féliciter chaleureusement tous les chefs et restaurants récompensés dans le cadre de cette magnifique sélection. »

3 établissement décrochent leur première Étoile MICHELIN

Dallas : Mamani (cuisine française contemporaine)

Avec son adresse chic et élégante, **Christophe de Lellis**, ancien chef du célèbre Joël Robuchon à Las Vegas pendant près de dix ans, signe un retour remarqué sur la scène culinaire de Dallas. Fort de son impressionnante expérience, il propose chez **Mamani** une bistronomie à la fois raffinée, généreuse et accessible.

À la carte : des plats simples en apparence, mais d'une maîtrise remarquable, sublimes par des ingrédients d'exception, une technique millimétrée et des sauces tout simplement irrésistibles. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été séduite par les assiettes à partager comme la sole au beurre noisette ou le veau façon "Cordon Bleu", évidemment servi avec la légendaire purée signée Robuchon.

Mention spéciale aux desserts, tout aussi réussis, notamment un Paris-Brest à la crème pralinée d'une finesse redoutable. La carte des vins, soigneusement composée, accompagne cette cuisine de haut vol.

San Antonio

Isidore (cuisine américaine)

Installé au cœur du Pearl District à San Antonio, **Isidore** allie élégance moderne et charme rétro, avec une ambiance inspirée des années 50. Derrière sa déco soignée, la cuisine ouverte et le gril à braise apportent une vraie touche de caractère. Son nom rend hommage à saint Isidore, patron des agriculteurs. Il est un clin d'œil à l'ancrage local du restaurant, qui célèbre les produits texans tout en intégrant des influences de la culture amérindienne, notamment dans le rituel autour du pain.

À la carte, une belle sélection de plats à partager et de steaks savoureux. Mais ce sont les créations les plus inattendues qui ont retenu l'attention : le poulet au popcorn, ultra croustillant, accompagné d'un aïoli et d'un velouté... au popcorn, a fait mouche. Autres coups de cœur : les tomates Cherokee twistées au kombucha maison, ou encore la côte de porc Berkshire maturée, relevée par une sauce aux 23 épices. En bonus, de très bons vins texans sont proposés en accords mets et vins pour sublimer l'expérience.

Nicōsi (cuisine créative)

Situé à deux pas de Pullman Market, dans un écrin de velours sombre, **Tavel Bristol-Joseph** et **Karla Espinosa** ont imaginé une expérience gourmande aussi surprenante que théâtrale. **Nicōsi** mise tout sur un menu dégustation audacieux... 100% desserts ! Installés au comptoir, les convives sont invités à vivre un moment unique, avec une règle d'or : zéro téléphone, zéro photo pour savourer chaque instant pleinement, intensément. Le menu, rythmé en plusieurs services, explore quatre univers gustatifs : l'acide, l'umami, l'amer et le sucré, avec des plats qui évoluent au fil des saisons. Parmi les pépites, la côte de bœuf accompagnée de barbe à papa minute ou encore le millefeuille ultra-chic : une superposition de crackers à la tomme de mouton Fat Tailed et mousse de cébette, saupoudrée de sucre, parsemée de caviar et couronnée d'une feuille d'or. La cuisine est ouverte sur la salle, permettant aux chefs de partager en direct leur savoir-faire et l'histoire qui se cache derrière chaque création. Un spectacle savoureux à ne pas manquer !

Deux restaurants récompensés de l'Étoile Verte pour leur vision culinaire résolument innovante

L'Étoile Verte MICHELIN met en avant, d'un point de vue éditorial, les restaurants qui ont su inspirer et impressionner les inspectrices et inspecteurs par leur vision engagée en faveur de l'avenir de la gastronomie. En rassemblant une communauté d'établissements innovants animés par la volonté de faire progresser le rôle des

restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, encourageant ainsi les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

Cette année, deux nouvelles tables ont séduit l'équipe d'inspection grâce à leur vision inspirante. Il s'agit de **Nixta Taqueria**, à Austin et d'**Isidore**, à San Antonio.

L'équipe de **Nixta Taqueria** travaille des ingrédients ultra-locaux, à l'exception du maïs ancien avec lequel elle confectionne sa propre masa et ses propres tortillas, qui est produit par la 5e génération d'une famille d'agriculteurs établie à San Martin Tilcajete, dans l'État mexicain d'Oaxaca.

La viande et les produits de la mer servis chez **Isidore** proviennent respectivement de ranchs locaux et du Golfe du Mexique. Justement, le chef aime particulièrement travailler les poissons issus de la pêche accidentelle, trop souvent oubliés, mais ô combien savoureux. Tous les fruits et légumes qu'il utilise sont cultivés au Texas et le restaurant s'approvisionne en priorité auprès de petits producteurs indépendants.

Ces établissements rejoignent les deux adresses déjà présentes dans cette catégorie, et qui ont une fois de plus impressionné les inspectrices et inspecteurs, à savoir **Dai Due** et **Emmer & Rye**, tous deux situés à Austin. Ensemble, ils forment une communauté résolue à montrer qu'une autre vision de la gastronomie est possible.

8 nouveaux restaurants rejoignent la famille Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 8 restaurants du Bib Gourmand. Il récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix.

Restaurant	Adresse
Annam (nouveau)	811 Buffalo Park Dr., Ste. 120, Houston, 77019
Barbs B Q	102 E. Market St., Lockhart, 78644
Belly of the Beast	5200 FM 2920 Rd., Ste. 180, Spring, 77388
Blood Bros BBQ	5425 Bellaire Blvd., Bellaire, 77401
Brisuits	4204 Menchaca Rd., Austin, 78704
Burnt Bean Co.	108 S. Austin St., Seguin, 78155
Casaema	5307 N. Main St., Houston, 77009
Cattleack Barbeque	13628 Gamma Rd., Dallas, 75244

ChòpnBlòk (nouveau)	507 Westheimer Rd., Houston, 77006
Cuantos Tacos	1108 E. 12th St., Austin, 78702
Cullum's Attaboy	111 Kings Ct., San Antonio, 78212
da Gama Canteen (nouveau)	600 N. Shepherd Dr., Ste. 520, Houston, 77007
Dai Due	2406 Manor Rd., Ste. A, Austin, 78722
Distant Relatives	3901 Promontory Point Dr., Austin, 78744
Emmer & Rye	51 Rainey St., Austin, 78701
Franklin Barbecue	900 E. 11th St., Austin, 78702
Gemma	2323 N. Henderson Ave., Ste. 109, , Texas 75206
Goldee's Bar-B•Q	4645 Dick Price Rd., Fort Worth, 76140
Kemuri Tatsu-ya	2713 E. 2nd St., Austin, 78702
KG BBQ	3108 Manor Rd., Austin, 78723
Killen's	101 Heights Blvd., Houston, 77007
Killen's BBQ	3613 Broadway St., Pearland, 77581
La Santa Barbacha	2806 Manor Rd., Austin, 78722
Ladino	200 E. Grayson St. #100, Texas 78215
Lucia	287 N. Bishop Ave., Dallas, 75208
Mala Sichuan Bistro	9348 Bellaire Blvd., Houston, 77036
Maximo (nouveau)	6119 Edloe St., Houston, 77005
Mercado Sin Nombre (nouveau)	408 N. Pleasant Valley Rd., Austin, 78702
Mezquite (nouveau)	221 Newell Ave., San Antonio, 78215
Micklethwait Craft Meats	4602 Tanney St., Austin, 78721
Một Hai Ba	6047 Lewis St., Dallas, 75206
Nam Giao	6938 Wilcrest Dr., Houston, 77072
Nancy's Hustle	2704 Polk St., Houston, 77003
Ngon Vietnamese Kitchen	1907 Greenville Ave., Dallas, 75206
Nixta Taqueria	2512 E. 12th St., Austin, 78702
nobie's	2048 Colquitt St., Houston, 77098

nonna	4115 Lomo Alto Dr., Dallas, 75219
Odd Duck	1201 S. Lamar Blvd., Austin, 78704
Papalo Taqueria (nouveau)	712 Main St., Houston, 77002
Parish Barbecue (nouveau)	3220 Manor Rd., Austin, 78723
Pinkerton's Barbecue	1504 Airline Dr., Houston, 77009
Ramen del Barrio	1700 W. Parmer Ln., Austin, 78727
Rosemeyer Bar-B-Q	2111 Riley Fuzzel Rd., Spring, 77386
Rosie Cannonball	1620 Westheimer Rd., Houston, 77006
Southerleigh Fine Food & Brewery	136 E. Grayson St., Ste. 120, San Antonio, 78215
Street to Kitchen	3401 Harrisburg Blvd., Ste. G., Houston, 77003
Tejas Chocolate + Barbecue	200 N. Elm St., Tomball, 77375
The Jerk Shack	10234 Texas 151, Ste. 103, San Antonio, 78251
The Pit Room	1201 Richmond Ave., Houston, 77006
Theodore Rex	1302 Nance St., Houston, 77002
Truth BBQ	110 S. Heights Blvd., Houston, 77007
Veracruz Fonda & Bar	1905 Aldrich St., Austin, 78723

4 Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent.

En décernant ses Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite mettre en valeur les différents métiers qui font vivre le secteur de la restauration et les hommes et femmes qui les incarnent.

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Chas Martin	Mister Charles
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Celia Pellegrini	Este/Suerte

Prix du Service (sponsorisé Capital One Dining)	MICHELIN Elliot Wood par	Credence
Prix MICHELIN Jeune Chef (sponsorisé par Sysco)	du Chuck Charnichart	Barbs B Q

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 l'élégant [Hotel Saint Augustine](#) (une Clef MICHELIN), le moderne et luxueux boutique-hôtel [Commodore Perry Estate](#) (deux Clefs MICHELIN) situé à Austin, et le sublime [Hotel Emma](#) (deux Clefs MICHELIN), installé dans les locaux de The Pearl, au bord de la San Antonio River, à San Antonio.

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 Texas 2025 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	18
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	52
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	70
Nombre total de restaurants dans la sélection	140
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	33

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

Restaurant	Distinction	Adresse
Dai Due		406 Manor Rd., Austin, 78722
Emmer & Rye		51 Rainey St., Austin, 78701
Isidore (nouveau)	 	221 Newell Ave., San Antonio, 78215
Nixta Taqueria (nouveau)		2512 E. 12th St., Austin, 78702

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Texas 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
Barley Swine		6555 Burnet Rd., Austin, 78757
BCN Taste & Tradition		4210 Roseland St., Houston, 77006
CorkScrew BBQ		26608 Keith St., Spring, 77373
Craft Omakase		4400 N. Lamar Blvd., Ste. 102, Austin, 78756
Hestia		607 W. 3rd St., Austin, 78701
InterStellar BBQ		12233 Ranch Rd. 620 N., Austin, 78750
Isidore (nouveau)	 	221 Newell Ave., San Antonio, 78215
la Barbecue		2401 E. Cesar Chavez St., Austin, 78702
Le Jardinier Houston		5500 Main St., Houston, 77004
Leroy and Lewis Barbecue		5621 Emerald Forest Dr., Austin, 78745
Mamani (nouveau)		2681 Howell St., #BU4, Dallas, 75204
March		1624 Westheimer Rd., Houston, 77006
Mixtli		812 S. Alamo St., Ste. 103, San Antonio, 78205
Musaafer		5115 Westheimer Rd., Ste. C-3500, Houston, 77056
Nicōsi (nouveau)		221 Newell Ave., San Antonio, 78215

Olamaie	✳	1610 San Antonio St., Austin, 78701
Tatemó	✳	4740 Dacoma St., Houston, 77092
Tatsu Dallas	✳	3309 Elm St., Ste. 120, Dallas, 75226

Restaurants de la sélection Texas 2025 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
2M Smokehouse	2731 S. Ww White Rd., San Antonio, 78222
Agnes and Sherman (nouveau)	250 W. 19th St., Ste. A, Houston, 77008
Apt 115	2025 E. 7th St., Austin, 78702
Bar Bludorn (nouveau)	9061 Gaylord Dr., Houston, 77024
Barbecue Station	1610 N.E. Loop 410, San Antonio, 78209
Barsotti's	4208 Oak Lawn Ave., Dallas, 75219
Baso	633 W. 19th St., #A, Houston, 77008
Birdie's	2944 E. 12th St., Austin, 78702
Birrieria y Taqueria Cortez	2108 E. Rosedale St., Fort Worth, 76104
Bludorn	807 Taft St., Houston, 77019
Brisket & Rice	6166 Hwy. 6 N., Houston, 77084
Candente	4306 Yoakum Blvd., Houston, 77006
Comedor	501 Colorado St., Austin, 78701
Credence (nouveau)	9757 Katy Fwy., #170, Houston, 77024
Crown Block	300 Reunion Blvd. E., Dallas, 75207
Discada	1700 E. Cesar Chavez St., Austin, 78702
El Carlos Elegante	1400 N. Riverfront Blvd., Dallas, 75207
Este	2113 Manor Rd., Austin, 78722
Ezov	2708 E. Cesar Chavez St., Austin, 78702
Fabrik (nouveau)	1701 E. Martin Luther King Jr. Blvd., Ste. 102, Austin, 78702
Fearing's	2121 McKinney Ave., Dallas, 75201

Garcia's Mexican Food	842 Fredericksburg Rd., San Antonio, 78201
Garrison	101 Red River St., Austin, 78701
Georgie	4514 Travis St., Dallas, 75205
Harvest	215 N. Kentucky St., McKinney, 75069
Hidden Omakase	5353 W. Alabama St., Ste. 102, Houston, 77056
Hong Kong Food Street (nouveau)	23015 Colonial Pkwy., Ste. a101, Katy, 77449
J-Bar-M Barbecue (nouveau)	2201 Leeland St., Houston, 77003
Jeffrey's	1204 W. Lynn St., Austin, 78704
Joe's Bakery & Coffee Shop	2305 E. 7th St., Austin, 78702
Josephine's (nouveau)	318 Gray St., Houston, 77002
Knox Bistro	3230 Knox St., Dallas, 75205
La Condesa	400 W. 2nd St., Austin, 78701
Late August	4201 Main St., Ste. 120, Houston, 77002
Launderette	2115 Holly St., Austin, 78702
Le Calamar (nouveau)	1600 S. 1st St., Ste. 100, Austin, 78704
Leche de Tigre	318 E. Cevallos St., San Antonio, 78204
Lenoir	1807 S. 1st St., Austin, 78704
Ling Kitchen	8423 Research Blvd., Austin, 78758
Little Em's Oyster Bar	1024 S. Alamo St., San Antonio, 78210
Lutie's	4100 Red River St., Austin, 78751
Maie Day	1603 S. Congress Ave., Austin, 78704
Mercat Bistro	2501 N. Harwood St., Ste. 225, Dallas, 75201
Mexta	106 E. 6th St., Ste. 110, Austin, 78701
Mister Charles	3219 Knox St., Ste. 170, Dallas, 75205
Monarch	1401 Elm St., Dallas, 75201
Mum Foods Smokehouse & Delicatessen	5811 Manor Rd., Austin, 78723

Neo (nouveau)	1711 Indiana St., Houston, 77008
Panther City BBQ	201 E. Hattie St., Fort Worth, 76104
Pappas Bros. Steakhouse	5839 Westheimer Rd., Houston, 77057
Pasta Bar Austin (nouveau)	1017 E. 6th St., Austin, 78702
Perseid (nouveau)	4110 Loretto Dr., Houston, 77006
Poeta (nouveau)	3012 Gonzales St., Austin, 78702
Quarter Acre	2023 Greenville Ave., Ste. 110, Dallas, 75206
Reese Bros Barbecue (nouveau)	906 Hoefgen Ave., San Antonio, 78210
Rye	1920 Greenville Ave., Dallas, 75206
Sachet	4270 Oak Lawn Ave., Dallas, 75219
Signature Restaurant	16401 La Cantera Pkwy, San Antonio, 78256
Siti (nouveau)	1123 E. 11th St., Austin, 78702
Smoke'N Ash BBQ	5904 S. Cooper St., Ste. 110, Arlington, 76017
Stillwell's	2575 Mckinnon St., Dallas, 75201
Stock & Barrel	316 W. Davis St., Dallas, 75208
Suerte	1800 E. 6th St., Austin, 78702
Sushi Kozy (nouveau)	2000 Ross Ave., Ste. 150, Dallas, 75201
Tare	12414 Alderbrook Dr., Austin, 78727
Tei-An	1722 Routh St., Dallas, 75201
Terry Black's BBQ	1003 Barton Springs Rd., Austin, 78704
The Marigold Club (nouveau)	2531 Kuester St., Houston, 77006
Toshokan	807 E. 4th St., Austin, 78702
Written By The Seasons	380 Melba St., Dallas, 75208

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) et Philadelphie (2025).

MERCI À NOS PARTENAIRES



Houston



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

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).

Suivez toutes nos actualités sur @Michelin**RELATIONS PRESSE DU GROUPE** 112, avenue Kléber - 75116 Pariswww.michelin.com

@Michelin