



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 9 juin 2022

Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection en Floride

- **À Miami, Orlando et Tampa, les inspecteurs ont attribué leurs Étoiles MICHELIN à 15 restaurants, dont L'Atelier de Joël Robuchon à Miami qui reçoit Deux Étoiles MICHELIN**
- **29 Bib Gourmands et deux Prix Spéciaux composent cette sélection 2022**
- **Un total de 118 restaurants, représentant 35 styles culinaires différents ont retenu l'attention des inspecteurs du Guide MICHELIN**

La première sélection du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa a été dévoilée aujourd’hui et distingue 14 restaurants d’Une Étoile MICHELIN, ainsi qu’un restaurant de Deux Étoiles MICHELIN.

« Cette première sélection démontre à quel point Miami, Orlando et Tampa regorgent d’adresses de qualité pour les gourmets du monde entier » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Ces chefs au talent incontestable et leurs équipes dévouées sont capables d’offrir des expériences culinaires à l’image de la variété de chacune de ces villes. Cette toute première sélection du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa nous fait découvrir le faste de Miami, l’histoire d’Orlando et l’époustouflante Tampa. Icônes de la péninsule de Floride, ces villes savent ravir les papilles et proposent aux gourmets une offre gastronomique variée, entre cuisine du monde et saveurs typiques de la Floride. Nous sommes convaincus que les foodies locaux, tout comme les touristes, prendront plaisir à explorer cette destination sous un angle inédit : celui de la bonne cuisine. »

L’Atelier de Joël Robuchon Miami, dirigé par le chef exécutif Alain Verzeroli, s’est vu attribué Deux Étoiles MICHELIN. Découvrez les commentaires des inspecteurs :

L'Atelier de Joël Robuchon Miami (cuisine française)

Le menu propose des plats de dégustation en petites portions, ainsi que des plats principaux ; mais laissez-vous tenter par le menu de saison. La savoureuse corbeille de pain se fait l'entrée en matière d'assiettes alléchantes telles que la Saint-Jacques poêlée accompagnée d'épices grillées. Le style symbolisant le Design District de Miami reste fidèle à la marque de fabrique de l'Atelier grâce à son comptoir et sa cuisine ouverte.

Découvrez les restaurants ayant reçu une Étoile MICHELIN cette année, présentés par les inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez ces commentaires dans leur intégralité sur le site internet et l'app du Guide MICHELIN) :

Ariete (Miami, cuisine contemporaine)

Le repaire du Chef Michael Beltran sur Coconut Grove offre un accueil éblouissant avec un menu entremêlant les influences cubaines et françaises à la perfection.

Boia De (Miami, cuisine contemporaine)

Impossible de manquer le point d'exclamation rose fluo qui surplombe l'entrée du restaurant. L'étonnement décrit tout aussi bien le menu des chefs Luciana Giangrandi et Alex Meyer que la créativité et la splendeur de leurs assiettes.

Cote Miami (Miami, cuisine coréenne/grill)

Le propriétaire Simon Kim et son équipe font preuve d'un impressionnant savoir-faire au sein de ce grill coréen au style remarquable, qui donne l'impression d'un sanctuaire dédié à la viande de bœuf maturée et marbrée visible dans une pièce adjacente.

The Den at Sushi Azabu Miami (Miami Beach, cuisine japonaise/sushi)

Niché dans l'hôtel Stanton South Beach, de l'autre côté de la salle de Sushi Azabu, dissimulé derrière une porte coulissante se trouve ce temple intime consacré aux sushis. Le poisson, dont les arrivages ont lieu plusieurs fois par semaine par avion, est assaisonné et dressé de façon minimaliste, souvent avec un simple coup de brosse de nikiri.

Elcielo Miami (Miami, cuisine colombienne)

Le menu propose un voyage culinaire traditionnel colombien dans une assiette moderne et spectaculaire. Le Chef Juan Manuel Barrientos, originaire de Colombie, est un artiste culinaire à la renommée internationale, avec une présence dans de nombreuses villes, notamment Washington, D.C.

Hiden (Miami, cuisine japonaise)

Ce lieu est effectivement bien caché en plein cœur du quartier animé de Wynwood. Le Chef Shingo Akikuni reste fidèle à la cuisine de tradition en important la plupart de ses produits du Japon. De sublimes tranches de thon, de succulentes crevettes botan et de généreuses portions d'oursins viennent sublimer un menu de dégustation parfaitement équilibré.

Le Jardinier Miami (Miami, cuisine française)

Avec un style impeccable dans les moindres détails, la salle met les saisons à l'honneur. Leur cuisine permet une expérimentation de saveurs intenses associée à des compositions astucieuses pour une expérience gustative riche et subtile.

Los Félix (Miami, cuisine mexicaine)

Les clients sont transportés dans un voyage culinaire, avec pour guides, des serveurs disposant d'un savoir maîtrisé sur la provenance de chaque ingrédient. Les derniers coups de cœur incluent les copieuses carnitas à la joue de porc avec sa myriade de sauces et le crudo de vivaneau aux copeaux de jicama et à l'aïoli d'avocat.

Stubborn Seed (Miami Beach, cuisine contemporaine)

Le décor industriel et chic du Stubborn Seed, ainsi que sa cuisine exposée derrière une vitre, en fait un lieu attrayant et épuré. Le Chef Jeremy Ford est prêt à exciter les papilles, et le meilleur moyen d'expérimenter sa créativité culinaire audacieuse et ambitieuse est de se laisser tenter par le menu de dégustation.

The Surf Club Restaurant (Surfside, cuisine américaine)

Situé dans le bâtiment emblématique élégamment restauré, aux côtés du Four Seasons, The Surf Club constitue l'endroit idéal pour la première aventure en Floride de Thomas Keller. Le grand atout de Thomas et son équipe, ce sont les sauces, à commencer par le crudo de Saint-Jacques à la sauce basilic et babeurre, suivi d'un homard du Maine Thermidor ingénieusement revisité, accompagné d'une sauce Américaine.

Capa (Orlando, grill)

Situé au Four Seasons Resort Orlando à Walt Disney World ; ce grill joue sur des notes espagnoles indéniables. Savourez de somptueuses tapas avant de déguster un délicieux plat principal, tel que le faux-filet grillé avec une sauce tamarin et piment ancho.

Soseki (Orlando, Fusion/sushi)

Ce minuscule établissement avec le Chef Mike Collantes à la barre illustre parfaitement la notion d'omakase dans la cuisine contemporaine : surprendre les clients. Le menu est mis à jour tous les mois en fonction des produits locaux de Floride auxquels le restaurant accorde une importance cruciale.

Kadence (Orlando, cuisine japonaise/sushi)

L'omakase débute avec des plats chauds et des sashimis frais. Bien que ces mets jouent avec les conventions, ils parviennent néanmoins à honorer les méthodes traditionnelles. Le rythme des sashimis est parfait avec des poissons comme la sériole du Japon et le cardeau hirame. Après avoir goûté les nigiris, tels que le vivaneau au citron et sel marin, vous ne pourrez plus vous arrêter.

Knife & Spoon (Orlando, grill)

Ce concept du Chef John Tesar à l'intérieur du Ritz-Carlton Orlando à Grande Lakes, est l'incarnation du luxe. La marque de fabrique de son équipe est l'attention et le talent qu'ils apportent à ce grill contemporain habilement associé aux fruits de mer.

Bib Gourmands

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont décerné des Bib Gourmands à 29 restaurants, la distinction indiquant les bonnes tables à des prix modérés (deux plats, un verre de vin ou un dessert pour 49\$). La région de Miami en compte 19, tandis qu'Orlando et Tampa en comptent respectivement sept et trois.

La sélection Bib Gourmand 2022 à Miami, Orlando et Tampa

Miami	
Établissement	Adresse
Bachour	2020 Salzedo St., Coral Gables, 33134
Chug's Diner	3444 Main Hwy., Miami, 33133
DOYA	347 NW 24th St., Miami, 33127
El Turco	184 NE 50th Terr., Miami, 33137
Ghee Indian Kitchen	8965 SW 72nd Pl., Kendall, 33156
Hometown Barbecue Miami	1200 NW 22nd St. #100, Miami, 33142
Itamae	140 NE. 39th St., Miami, 33137
Krüs Kitchen	3413 Main Hwy., Miami, 33133
La Natural	7289 NW 2nd Ave., Miami, 33150
Lucali	1930 Bay Rd., Miami Beach, 33139
Lung Yai Thai Tapas	1731 SW 8th St., Miami, 33135
Mandolin Aegean Bistro	4312 NE. 2nd Ave., Miami, 33137
Michael's Genuine	130 NE. 40th St., Miami, 33137
Phuc Yea	7100 Biscayne Blvd., Miami, 33138
Red Rooster Overtown	920 NW. 2nd Ave., Miami, 33136
Sanguich De Miami	2057 SW. 8th St., Miami, 33135
Tinta y Cafe	315 Ponce De Leon Blvd., Coral Gables, 33134
Zak The Baker	295 NW. 26th St., Miami, 33127
Zitz Sum	396 Alhambra Cir., Coral Gables, 33134

Orlando	
Bombay Street Kitchen	6215 S. Orange Blossom Trl., Orlando, 32809
Domu	3201 Corrine Dr., Orlando, 32803
Papa Llama	2840 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
The Ravenous Pig	565 W. Fairbanks Ave., Winter Park, 32789
Strand	807 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Swine & Sons	669 N. Orange Ave., Winter Park, 32789
Z Asian	1830 E. Colonial Dr., Orlando, 32803

Tampa	
Ichicoro Ramen	5229 N. Florida Ave., Tampa, 33603
Rocca	323 W. Palm Ave., Tampa, 33602

Rooster and the Till

6500 N. Florida Ave., Tampa, 33604

Prix Spéciaux

Outre les très attendus Bib Gourmands et Étoiles MICHELIN, les lauréats des prix spéciaux ont également été annoncés. Le Prix Spécial de la Sommellerie, en partenariat avec Wine Access, récompense Victoria James et son équipe de Cote Miami. Le Prix des Cocktails Exceptionnels, quant à lui, revient à Ruben Rolon, et les équipes de L'Atelier de Joël Robuchon Miami et Le Jardinier Miami.

Prix	Lauréat	Établissement(s)
Prix spécial de la sommellerie	Victoria James	Cote Miami
Prix des cocktails exceptionnels	Ruben Rolon	Jardinier Miami, L'Atelier de Joël Robuchon Miami

La sélection 2022 des restaurants de Miami, Orlando et Tampa est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN (guide.michelin.com) et sur l'Application gratuite du Guide MICHELIN :



La sélection 2022 des restaurants de Miami, Orlando et Tampa viendra s'ajouter à la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui recommande les lieux les plus exclusifs et attrayants où séjourner en Floride et dans le monde entier. Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN, ou [téléchargez l'application gratuite](#) pour iOS et Android, et réservez un séjour dans des hôtels inoubliables, ainsi que des tables par le biais de nos partenaires [OpenTable](#), [Resy](#) et [SevenRooms](#).

La sélection du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa en un coup d'œil :

 Bib Gourmand (Bonne table à prix modéré)	29
 (Une cuisine d'exception. Vaut le voyage !)	1
 (Une cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape !)	14
Types de cuisine présents dans la sélection	35
Types de cuisines dans les restaurants étoilés	9
Types de cuisines dans la sélection Bib Gourmand	18

Miami : 35 restaurants recommandés, 19 Bib Gourmand, 11 restaurants étoilés	65
Orlando : 23 restaurants recommandés, 7 Bib Gourmand, 4 restaurants étoilés	34
Tampa : 16 restaurants recommandés, 3 Bib Gourmand	19
Nombre total de restaurants dans la sélection	118

Les établissements Étoilés en 2022

Restaurant	Distinction	Adresse
L'Atelier de Joël Robuchon Miami	✿✿	4100 NE 2nd Ave, Miami, 33137
Ariete	✿	3540 Main Hwy., Miami, 33133
Boia De	✿	5205 NE 2nd Ave., Miami, 33137
Capa	✿	10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Cote Miami	✿	3900 NE 2nd Ave., Miami, 33137
The Den at Sushi Azabu Miami	✿	161 Ocean Dr., Miami Beach, 33139
Elcielo Miami	✿	31 SE 5th St., Miami, 33131
Hiden	✿	313 NW. 25th St., Miami, 33127
Kadence	✿	1809 Winter Park Rd., Orlando, 32803
Knife & Spoon	✿	4012 Central Florida Pkwy., Orlando, 32837
Le Jardinier Miami	✿	151 NE 41st St., Miami, 33137
Los Félix	✿	3413 Main Hwy., Miami, 33133
Soseki	✿	955 W. Fairbanks Ave., Orlando, 32789
Stubborn Seed	✿	101 Washington Ave., Miami Beach, 33139
The Surf Club Restaurant	✿	9011 Collins Ave., Surfside, 33154

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)