

Paris – 18 juillet 2023

Les Étoiles de Californie resplendissent
à l'occasion de la cérémonie du Guide MICHELIN 2023

Six restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

Les inspectrices et inspecteurs décernent quatre nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, ce qui porte à 15 le nombre de restaurants récompensés de cette distinction en Californie

87 restaurants dont six tables trois Étoiles MICHELIN composent la catégorie des établissements Étoilés MICHELIN

La sélection compte un total de 614 restaurants représentant 61 styles de cuisine différents

C'est à Oakland qu'a eu lieu la Cérémonie du Guide MICHELIN Californie, révélant ainsi la sélection 2023 dédiée aux restaurants du « Golden State ».

Six nouveaux établissements Étoilés MICHELIN intègrent la sélection 2023 du Guide MICHELIN Californie tandis que quatre nouvelles tables sont récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN.

Les restaurants Aphotic et Heritage ont impressionné les inspecteurs du Guide à plus d'un titre et se voient tous deux attribuer une Étoile MICHELIN ainsi que l'Étoile Verte MICHELIN. Pour sa part, Providence conserve ses deux Étoiles MICHELIN auxquelles s'ajoute cette année l'Étoile Verte MICHELIN. Pomet est également récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN et intègre la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. À l'issue de cette cérémonie, la Californie compte désormais 15 des 17 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN en Amérique du Nord, un nombre qui témoigne de l'engagement de ses restaurateurs en faveur de la durabilité.

« La Californie est évidemment une destination de rêve en toute saison mais nous sommes particulièrement heureux de pouvoir annoncer la sélection 2023 en été », confie Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette année encore, la famille des restaurants Étoilés MICHELIN s'agrandit grâce aux six nouvelles adresses récompensées par notre équipe d'inspection, pour leur cuisine fabuleuse. Pour cette sélection 2023, nos inspectrices et inspecteurs ont également tenu à récompenser quatre nouveaux restaurants d'une Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable.

S'il existe un endroit où, gourmets et voyageurs, sont sûrs de déguster une cuisine de saison, préparée à partir des meilleurs produits locaux, tant de la terre que de la mer, c'est bien en Californie. Ses restaurants, et l'État en lui-même, sont de véritables modèles lorsqu'il s'agit d'allier gastronomie et respect de l'environnement. »

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application mobile du Guide MICHELIN) :

Une Étoile MICHELIN

Aphotic (San Francisco ; poissons et fruits de mer)

L'atmosphère mystérieuse de ce spacieux restaurant, nommé d'après les profondeurs océaniques où la lumière du jour ne pénètre jamais, est une véritable invitation à la découverte. Plongez et laissez-vous envoûter par son exceptionnel menu piscéarien empreint de personnalité. Peter Hemsley sait tirer profit de la générosité des côtes californiennes. Le chef s'approvisionne auprès de petits fournisseurs qui travaillent de manière durable et lui fournissent les meilleurs produits de la mer. Il s'appuie sur des techniques qu'il affectionne particulièrement comme la maturation et la fermentation afin de les sublimer et de révéler tout leur potentiel.

Auro (Calistoga ; cuisine contemporaine)

Quel cadre plus enchanteur que l'hôtel Four Seasons et la splendeur bucolique du nord de la Napa Valley pour accueillir ce restaurant confidentiel, merveilleux ambassadeur de cette région viticole et de sa gastronomie ? Le chef Rogelio Garcia a fait ses armes dans certaines des plus prestigieuses cuisines de la région de la baie de San Francisco, acquérant au fil des ans une solide expérience. Sa technique d'une grande précision est un formidable atout qui lui permet de mettre en valeur les ingrédients de qualité, principalement locaux et dont certains proviennent même de son propre potager, avec lesquels il élabore des plats qui respirent la Californie.

Chez Noir (Carmel-By-The-Sea ; cuisine contemporaine)

Si en allant dîner dans le restaurant du chef Johnny et de son épouse Monique Black (qui supervise le service), vous avez l'impression de vous trouver chez eux, c'est tout à fait normal puisqu'ils habitent au deuxième étage de cette résidence de style Craftsman. Si le couple possède une grande expérience des restaurants gastronomiques, ils ont fait le choix d'inscrire cette adresse dans une approche plus accessible. Les plats s'inspirent largement de la cuisine de bistrot française et font la part belle aux produits phares de la côte californienne, notamment ses produits de la mer. C'est certain, le sublime bar à l'ormeau vous laissera un souvenir mémorable.

Heritage (Long Beach; cuisine californienne)

Installée dans une maison de style Craftsman du quartier historique de Rose Park, cette chaleureuse adresse bénéficie d'un emplacement de choix, en retrait de l'agitation de Long Beach. Philip Pretty dirige la cuisine tandis que Lauren, sa sœur, gère le service en salle. Tous deux sont animés par la même attention au détail et proposent à leurs convives une expérience décontractée. Ce duo propose un menu dégustation unique en plusieurs services (à un prix raisonnable) qui met à l'honneur des produits de grande qualité, dont certains qu'ils produisent eux-mêmes non loin de là.

Nari (San Francisco ; cuisine thaïlandaise)

Cet élégant restaurant situé au sein de l'hôtel Kabuki saura vous séduire grâce à sa cuisine sophistiquée et à son cadre unique. On retrouve dans les assiettes du chef Pim Techamuanvivit toute sa personnalité. Ses plats sont magnifiés par les superbes produits californiens qu'il choisit de travailler selon une approche thaïlandaise moderne. Il propose des plats familiaux, rehaussés d'une touche de raffinement. Ses currys sont d'une incroyable complexité, comme en témoigne le red bumbai en feuille de brick avec son aubergine frite croustillante, le tout accompagné d'un pain rôti au feuilleté incomparable.

Valle (Oceanside ; cuisine mexicaine)

Le célèbre chef Roberto Alcocer a choisi de mettre son approche moderne et raffinée de la cuisine mexicaine au service du restaurant Valle, installé au sein de l'élégant Mission Pacific Hotel qui domine la jetée d'Oceanside Pier. Les convives peuvent choisir le menu en quatre services ou se laisser porter par l'inspiration du chef en optant pour le menu dégustation en huit services. Alcocer marie avec brio tradition et créativité, comme en témoigne la tetela réalisée avec une farine de maïs issue d'une variété ancienne. Ce petit pain mexicain agrémenté de hoja santa est garni de chanterelles et de fromage de chèvre crémeux puis accompagné d'une salsa complexe à base de chile morita pour un résultat aussi solaire qu'authentique.

Étoile Verte MICHELIN

Aphotic (San Francisco ; poissons et fruits de mer)

La vision du chef : Notre objectif premier est nous approvisionner directement auprès des pêcheurs et de nos partenaires en aquaculture. Nous allons nous-même récupérer le poisson frais dans toute la région de la baie de San Francisco et faisons acheminer par les airs les fruits de mer que nous fournissent nos partenaires établis à San Diego.

Heritage (Long Beach; cuisine californienne)

La vision du chef : Nous cultivons des légumes sur notre exploitation et nous approvisionnons sur les marchés alentours. Nous travaillons également avec d'autres partenaires locaux, notamment une boulangerie ainsi qu'une couturière pour les tabliers de l'équipe. La viande et le poisson que nous travaillons sont tous pêchés en Californie de manière durable.

Pomet (Oakland ; cuisine californienne)

La vision du chef : Le chef Alan Hsu travaille avec le propriétaire d'une exploitation familiale, K & J Orchards. Nous achetons le bœuf, l'agneau, le porc et le poulet que nous cuisinons, à des éleveurs installés en agriculture régénératrice et notre four à bois est chauffé avec du bois issu de l'élagage des parcelles des exploitations ou du bois mort.

Providence (Los Angeles ; poissons et fruits de mer)

La vision du chef : L'engagement de Providence en faveur d'une gastronomie plus respectueuse de l'environnement s'exprime de toutes les manières possibles et imaginables. L'équipe du restaurant repousse les limites de la durabilité en s'engageant à ne cuisiner que des poissons et fruits de mer sauvages ainsi que des produits durables. Elle dispose également de son propre potager installé sur le toit du restaurant et a lancé un programme zéro déchet pour ses desserts au chocolat : le chef pâtissier du restaurant s'approvisionne directement auprès des producteurs et valorise le produit dans son entièreté, y compris les fèves de cacao.

Bib Gourmand

10 nouvelles adresses viennent enrichir la catégorie des Bib Gourmand qui récompense les restaurants proposant une cuisine de qualité pour un excellent rapport qualité-prix : Bansang,

Bombera, Carnes Asadas Pancho Lopez, Cobi's, Eat Joy Food, Mabel's Gone Fishing, Maligne, Petiscos, Snail Bar et Villa's Tacos.

Prix spéciaux

En plus des sélections des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a annoncé quatre prix spéciaux :

Prix

Lauréat

Établissement

Prix MICHELIN des Cocktails

Exceptionnels

Austin Hennelly

Kato

Remis par Basil Hayden

Prix MICHELIN de la Sommellerie

John Haffey

Aubergine

Remis par Wine Access

Prix MICHELIN

du Service

John Schafer

SingleThread

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Harrison Cheney

Sons & Daughters

Remis par Remy Martin

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 hôtels 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 des établissements atypiques comme The Charlie, à Los Angeles, qui rassemble plusieurs bungalows de style anglais ayant autrefois appartenu à Charlie Chaplin.

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.

Image

La sélection du Guide MICHELIN Californie 2023 :

Image(Cuisine d'exception, vaut le voyage)

6

Image(Excellente cuisine, vaut le détour)

12

Image (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)

69

Image(Etablissement engagé pour une gastronomie plus durable)

15

Image Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)

143

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

384

Nombre total de restaurants dans la sélection

614

Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés

14

Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand

35

Styles de cuisine représentés dans la sélection

61

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Californie 2023

Restaurant

Distinction

Adresse

Addison

Image

5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130

Atelier Crenn

ImageImage

3127 Fillmore St., San Francisco, 94123

Benu

Image

22 Hawthorne St., San Francisco, 94105

The French Laundry

ImageImage

6640 Washington St., Yountville, 94599

Quince

ImageImage

470 Pacific Ave., San Francisco, 94133

SingleThread

ImageImage

131 North St., Healdsburg, 95448

Acquerello

Image

1722 Sacramento St., San Francisco, 94109

Birdsong

Image

1085 Mission St., San Francisco, 94103

Californios

Image

355 11th St., San Francisco, 94103

Commis

Image

3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611

Harbor House

ImageImage

5600 CA-1, Elk, 95432

Hayato

Image

1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021

Lazy Bear

Image

3416 19th St., San Francisco, 94110

Mélisse

Image

1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401

n/naka

Image

3455 S. Overland Ave., Los Angeles, 90034

Providence

Image

Image

5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038

Saison

Image

178 Townsend St., San Francisco, 94107

Sushi Ginza Onodera

Image

609 N. La Cienega Blvd., West Hollywood, 90069

715

Image

738 E. 3rd St., Los Angeles, 90013

Angler SF

Image

132 The Embarcadero, San Francisco, 94105

Aphotic (nouveau)

Image

Image

816 Folsom St., San Francisco, 94107

Auberge du Soleil

Image

180 Rutherford Hill Rd., Rutherford, 94573

Aubergine

Image

Monte Verde at 7th Ave., Carmel-by-the-Sea, 93921

Auro (nouveau)

Image

400 Silverado Trl., Calistoga, 94515

Avery

Image

1552 Fillmore St., San Francisco, 94115

Barndiva

Image

231 Center St., Healdsburg, 95448

Bell's

Image