



GUIDE MICHELIN

## Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection de restaurants au Québec

- Cette première sélection compte neuf restaurants Étoilés MICHELIN à travers la province du Québec
- Le restaurant Tanière<sup>3</sup> rejoint directement la sélection avec deux Étoiles MICHELIN, tandis que huit établissements obtiennent une première Étoile MICHELIN
- Trois restaurants décrochent l'Étoile Verte MICHELIN pour leur démarche en matière de gastronomie engagée

Michelin a le plaisir de dévoiler la première sélection du Guide MICHELIN Québec. Tout au long de l'année, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a parcouru la province à la recherche des meilleurs restaurants. Ce premier millésime célèbre 102 adresses dont **Tanière<sup>3</sup>**, à Québec, premier établissement de la province à recevoir deux Étoiles MICHELIN, huit adresses une Étoile MICHELIN, 17 Bib Gourmand ainsi que 76 adresses recommandés situés aux quatre coins du territoire.

Trois restaurants ont également été récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs efforts et leurs actions en faveur d'une approche plus éco-responsable de la gastronomie : **Alentours**, à Québec, l'**Auberge Saint-Mathieu**, à Saint-Mathieu-du-Parc, et **Espace Old Mill**, à Stanbridge East.

« Nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont été très impressionnés par les expériences culinaires proposées dans toute la province du Québec », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Des Étoiles MICHELIN aux Bib Gourmand, en passant par les restaurants recommandés, la sélection comporte un vaste éventail de distinctions et de types de cuisine qui font tous la part belle aux ingrédients uniques et au riche terroir québécois. Nous adressons toutes nos félicitations aux chefs et à leurs équipes pour leur entrée au sein du Guide MICHELIN ! Ce premier millésime est une formidable opportunité de faire connaître aux gourmets du monde entier les richesses et trésors culinaire de cette destination singulière. »

## **Tanière<sup>3</sup> décroche deux Étoiles MICHELIN**

### **Tanière<sup>3</sup> (Québec ; Cuisine créative)**

*Abrité sous ses voûtes ancestrales, le restaurant se compose de quatre espaces, dont l'un offre une vue imprenable sur la brigade de cuisiniers en plein travail, ainsi qu'un comptoir autour de la cuisine ouverte. Au cœur de ce qui pourrait être décrit comme un véritable laboratoire de recherche gastronomique, le chef avant-gardiste **François-Emmanuel Nicol** explore les innombrables nuances de la riche région boréale du Québec. Grâce à des techniques culinaires sophistiquées, des sauces exquises et un équilibre méticuleux des saveurs, sa cuisine est une ode au terroir local, à l'image de ce thon mûré accompagné de tranches de matsutakés marinées et d'une crème de tournesol, ou encore de ce tataki de wagyu du Québec, sublimé par une rose sauvage, des morilles et des oignons rôtis. Pour le dessert, le chef pâtissier propose un millefeuille aux subtiles notes de champignons ; une composition automnale qui évoque toute la magie des sous-bois.*

## **Huit restaurants sont distingués d'une première Étoile MICHELIN**

### **ARVI (Québec ; Cuisine moderne/créative)**

*Situé dans le quartier dynamique de Limoilou, sur la très animée Troisième Avenue, **ARVI** est le lieu de prédilection du chef **Julien Masia**, originaire de Lyon, qui a forgé son expérience dans diverses cuisines des Alpes françaises. En salle, la brigade de cuisine prend part au service et évolue au rythme d'une playlist musicale branchée. À travers un unique menu, décliné en version « classique » et végétarienne, les produits du terroir québécois sont mis à l'honneur : le thon frais se marie délicatement à la menthe et à la pastèque, le flétan de Gaspésie se dévoile aux côtés de carottes et d'agastache, tandis que l'aubergine se mêle harmonieusement au basilic et au foin.*

### **Jérôme Ferrer - Europea (Montréal ; Cuisine moderne/créative)**

*Installé dans un cadre architectural ultramoderne, **Jérôme Ferrer - Europea** offre à ses convives une vue imprenable sur la bridage en pleine action. Le chef s'est imposé comme une figure incontournable de la Belle Province. Alliant les traditions culinaires françaises aux trésors du terroir québécois, son menu sublime des ingrédients locaux : homard des Îles-de-la-Madeleine, crabe royal, cerf rouge des Appalaches, pétoncles et caviar. Les consommés parfumés, les crèmes onctueuses et les sauces complexes témoignent d'un savoir-faire d'exception. Le menu rend hommage aux traditions culinaires d'autrefois, en évoquant des saveurs et des textures familières : des couennes de porc croustillantes accompagnent l'apéritif, tandis que le pré-dessert à*

*l'érable rappelle les douceurs des cabanes à sucre, emblématiques de l'Amérique du Nord.*

### **Kebec Club Privé (Québec ; Cuisine créative)**

*Cassandra Osterroth et Pierre-Olivier Pelletier forment un jeune couple talentueux, originaire respectivement de France et du Québec. Ensemble, ils ont transformé ce salon de coiffure au décor industriel en une table d'hôte unique. Le concept ? Accueillir dix convives à heure fixe, dans une atmosphère chaleureuse, autour d'une imposante table centrale. Leur cuisine, résolument québécoise, met en valeur des produits locaux avec une simplicité remarquable. Que ce soit la morue marinée à l'huile fumée, les coquilles Saint-Jacques servies dans un jus d'arêtes de hareng, ou la poitrine de caille rôtie, chaque plat est le fruit d'une cuisson maîtrisée. Des herbes fourragères, fraîches ou séchées, et des arômes fumés viennent sublimer chaque création, dans cette entreprise artisanale où les ingrédients sont les véritables stars du repas, sans excès ni artifices.*

### **Laurie Raphaël (Québec ; Cuisine moderne/créative)**

*Situé dans le Vieux-Québec, en bordure du Vieux-Port, ce restaurant affiche un style contemporain élégant. Appartenant à la famille Vézina, il est désormais dirigé par **Raphaël**, le fils du fondateur. Chef aguerri, il met à l'honneur les produits de saison et les ingrédients du terroir québécois, comme le bison et les pétoncles des Îles-de-la-Madeleine, dans des plats modernes et créatifs. On y retrouve, par exemple, les crevettes tachetées et poires marinées au gingembre sauvage et aux agrumes brûlés, la tartelette de sarrasin au foie gras et topinambour, ou encore le praliné de noisette du Québec. L'établissement revisite également certains classiques de la cuisine française, comme la tartiflette ou le kugelhof, ce dernier étant préparé avec du foin d'odeur alpin, pour une expérience culinaire inédite.*

### **Légende (Québec ; Cuisine créative/régionale)**

*Le chef **Elliot Beaudoin**, ancien partenaire de l'équipe du restaurant Tanière<sup>3</sup>, propose chez **Légende** une cuisine résolument ancrée dans le terroir québécois. L'établissement se distingue par son engagement à n'utiliser que des ingrédients locaux, excluant les produits exotiques comme le chocolat, le poivre, les agrumes ou encore la vanille. Le menu met en avant des ingrédients endémiques souvent méconnus, travaillés de manière inventive et créative. Chaque plat est élaboré avec soin, révélant la sensibilité du chef dans l'assemblage des différents éléments. C'est le cas du flétan frit au beurre, subtilement saupoudré de charbon végétal, accompagné d'une sauce au beurre blanc rehaussée de cerises fermentées, ou encore du cœur de chevreuil, mariné puis fumé, déposé sur une délicate tartelette et servi avec des champignons shiitakés émulsionnés*

et confits. L'onglet de bison, d'une tendreté remarquable, est quant à lui sublimé par un bouillon d'épices boréales et une gremolata fraîche.

### **Mastard (Montréal ; Cuisine moderne)**

A contre-courant des établissements classiques, Mastard est un espace contemporain, conçu pour accueillir une cinquantaine de convives autour d'un comptoir-bar. Le chef et propriétaire **Simon Mathys** propose un menu libre, résolument audacieux, mettant en avant des produits de la province. Chaque plat, réalisé avec des ingrédients de qualité, est préparé dans un style moderne et tendance qui ne manquera pas de laisser une forte impression aux gourmets. La coquille Saint-Jacques, préparée avec une précision quasi chirurgicale, est servie sur une purée de salsifis à la texture inégalée, tandis qu'une émulsion de crabe aux arômes marins complexes et une sauce persillée se marient à des épinards mijotés dans un jus réduit... Un véritable régal !

### **Narval (Rimouski ; Cuisine moderne/créative)**

Dirigé par le chef **Norman St-Pierre**, Narval se trouve en centre-ville de Rimouski, à deux pas de la promenade qui longe le fleuve Saint-Laurent. L'emplacement est discret, presque caché, si bien que l'on pourrait passer juste à côté sans s'en rendre compte. Ce petit restaurant n'est ouvert que trois soirs par semaine, sous la direction d'un chef modeste et chaleureux qui reçoit les convives comme des amis, en s'impliquant personnellement dans l'accueil et le service, et qui fait briller avec passion les produits québécois qu'il sélectionne avec soin. L'établissement propose un menu unique et fixe qui change tous les deux mois. La cuisine, inventive et portée par une exécution technique irréprochable, invite à l'évasion grâce à des plats inspirés des voyages effectués par le chef aux quatre coins du monde.

### **Sabayon (Montréal ; Cuisine moderne)**

Le chef **Patrice Demers** a suivi un parcours atypique, d'abord formé en pâtisserie avant de se tourner vers la cuisine. Il propose des plats vifs, accessibles et sans prétention qui mettent en valeur le terroir québécois. Les fruits et légumes y occupent une place centrale, particulièrement en été, lorsque le menu est presque entièrement dépourvu de viande. Son plat signature consiste en des champignons grillés au feu de bois, accompagnés d'une arlette délicate et croustillante, d'une feuille de laurier et d'un sabayon parfumé à la baie de genièvre. Le dessert reste l'un des points forts de sa cuisine. Enfin, l'expérience est sublimée par un service fluide et élégant, orchestré par Marie-José Beaudoin. Un conseil : une réservation dans cet établissement n'est pas une mince affaire, il est donc recommandé de s'y prendre à l'avance !

### **3 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN**

L'Étoile Verte MICHELIN transcende les autres distinctions du Guide MICHELIN. Elle vient saluer les initiatives de restaurants avant-gardistes qui repensent leur impact sur

l'environnement et ouvrent la marche de la transition vers une gastronomie plus éco-responsable.

De l'attention portée à l'origine des produits au respect de la saisonnalité, en passant par le travail sur la gestion des déchets ou encore la capacité des équipes du restaurant à sensibiliser leurs clients à la démarche engagée de l'établissement : ces initiatives peuvent prendre des formes très variées, en fonction des problématiques et des ressources propres à chaque établissement.

### **Alentours (Québec)**

*L'écoresponsabilité est au cœur de la philosophie du chef **Tim Morone** et de ses équipes. Alimenté à 100 % par des énergies renouvelables (hydroélectricité, éolien et solaire), y compris pour les cuisines, Alentours propose une carte essentiellement locale. Les ingrédients sont soigneusement sélectionnés dans une démarche zéro déchet, et les restes sont compostés. Tous les produits, y compris les vins et autres boissons, proviennent de la région, tandis que les plats mettent un accent particulier sur les plantes et les viandes d'origine locale.*

### **Auberge Saint-Mathieu (Saint-Mathieu-du-Parc)**

*La nature environnante a inspiré une approche résolument locavore chez le chef **Samy Benabed** et ses équipes. Les légumes proviennent de deux fermes de la Mauricie, avec lesquelles le restaurant entretient une collaboration étroite, de la sélection des semences à la planification annuelle. Le restaurant utilise également des ingrédients issus de la cueillette. En hiver, les conserves maison, les ingrédients fermentés et la charcuterie occupent une place centrale sur la carte. Poussant sa démarche encore plus loin, le mobilier de la salle à manger et la vaisselle sont réalisés par des artisans locaux.*

### **Espace Old Mill (Stanbridge East)**

*Sous l'impulsion du chef **Éric Gendron** et du propriétaire **Jean-Martin Fortier**, le restaurant démontre, à travers l'ensemble de ses initiatives, qu'une autonomie alimentaire locale est tout à fait réalisable. Plus de la moitié des ingrédients proviennent en effet d'un vaste potager cultivé selon des méthodes agroécologiques, dont une partie en serre neutre en carbone. Le reste des produits est issu d'une trentaine de producteurs situés dans un rayon de 50 km, dont les contributions figurent en bonne place sur le menu.*

**17 Bib Gourmand rejoignent la première sélection du Guide MICHELIN Québec**

Créé en 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection qui offrent une cuisine de grande qualité proposée à prix modéré. 17 établissements obtiennent la distinction Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix.

### **Les restaurants Bib Gourmand 2025 du Québec**

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
Annette bar à vin	4051, rue Molson, local 120, H1Y 3L1, Montréal
Battuto	527, boulevard Langelier, G1K 5P7, Québec
Bistro B	1144, avenue Cartier, G1R 2S5, Québec
Buvette Scott	821, rue Scott, G1R 3C8, Québec
Cadet	1431, boulevard Saint-Laurent, H2X 2S8, Montréal
Casavant	350, rue de Castelnau Est, H2R 1P9, Montréal
Côté Est	76, avenue Morel, G0L 1M0, Kamouraska
Honō Izakaya	670, rue Saint-Joseph Est, G1K 3B9, Québec
Le Petit Alep	191, rue Jean-Talon Est, H2R 1S8, Montréal
L'Express	3927, rue Saint-Denis, H2W 2M4, Montréal
Losange	100, rue Saint-Germain Ouest, G5L 4B6, Rimouski
lueur	117, rue Dalhousie, G1K 4C5, Québec
Melba	398, rue Saint-Vallier Ouest, G1K 1K6, Québec
Ouroboros	135, rue Saint-Joseph Est, G1K 3A8, Québec
Parapluie	44, rue Beaubien Ouest, H2S 1V3, Montréal
Rôtisserie La Lune	391, rue Saint-Zotique Est, H2S 1L8, Montréal
Torii Izakaya	771, rue Saint-Joseph Est, G1K 3C7, Québec

### **4 Prix spéciaux MICHELIN**

En plus des Bib Gourmand et des Étoiles, quatre Prix Spéciaux ont été décernés dans le cadre de cette première édition du Guide au Québec :

<b>Prix</b>	<b>Lauréat ou lauréate</b>	<b>Établissement</b>
-------------	----------------------------	----------------------

Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Véronique Dalle (en tant que propriétaire)	<b>Foxy</b>
Prix MICHELIN de la Sommellerie	<b>Vania Filipovic</b>	Mon Lapin
Prix MICHELIN du Service	Roxan Bourdelais et l'équipe du restaurant	<b>Tanière<sup>3</sup></b>
Prix Michelin du Jeune Chef	<b>Cassandra Osterroth et Pierre-Olivier Pelletier</b>	Kebec Club Privé

## Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN, qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance au Québec et à travers le monde.

Chaque hôtel a été sélectionné par les équipes 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 Québec, parmi les hôtels les plus spectaculaires de la province figurent des adresses comme l'historique [Auberge Saint-Antoine](#) (deux Clefs MICHELIN), qui est à la fois un hôtel et un musée, l'emblématique [Le Mount Stephen Hotel](#), dans le vieux quartier de Montréal (une Clef MICHELIN), ou encore le [Manoir Havey](#) (deux Clefs MICHELIN), une paisible retraite en bord de lac.

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 inoubliable.

## La sélection du Guide MICHELIN Québec 2025 :

 (Une cuisine d'exception, vaut le détour)	<b>1</b>
 (Une cuisine d'une grande finesse, vaut l'étape)	<b>8</b>
 Bib Gourmand (Très bonne cuisine proposée à prix modéré)	<b>17</b>
Restaurants recommandés	<b>76</b>
<b>Nombre total</b> de restaurants dans la sélection	<b>102</b>

### **Restaurants du Québec distingués de l'Étoile Verte MICHELIN en 2025**

<b>Restaurant</b>	<b>Distinction</b>	<b>Adresse</b>
Alentours		715, rue Saint-Bernard, G1N 3G4, Québec
Auberge Saint-Mathieu		2081, chemin Principal, GOX 1N0, Saint-Mathieu-du-Parc
Espace Old Mill		7, chemin Caleb-Tree, JOJ 2H0, Stanbridge East

### **Restaurants du Québec Étoilés dans le Guide MICHELIN 2025**

<b>Restaurant</b>	<b>Distinction</b>	<b>Adresse</b>
Tanière <sup>3</sup>		7, rue du Don-de-Dieu, G1K 3Z6, Québec
ARVI		519, 3e Avenue, G1L 2W4, Québec
Jérôme Ferrer - Europea		1065, rue de la Montagne, H3G 0B9, Montréal
Kebec Club Privé		767, rue Saint-Joseph Est, G1K 3C6, Québec
Laurie Raphaël		117, rue Dalhousie, G1K 9B7, Québec
Légende		255, rue Saint-Paul, G1K 3W5, Québec
Mastard		1879, rue Bélanger, H2G 1B6, Montréal
Narval		144-A, avenue de la Cathédrale, G5L 5H8, Rimouski
Sabayon		2194, rue Centre, H3K 1J4, Montréal

### **Restaurants du Québec recommandés en 2025**

En plus des tables étoilées MICHELIN et Bib Gourmand les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent également 76 restaurants pour leur cuisine de qualité. La liste complète se trouve ci-dessous.

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
Alentours	715, rue Saint-Bernard, G1N 3G4, Québec
Ambre Buvette	2860, chemin des Quatre-Bourgeois, G1V 1Y3, Québec
Arlequin	170, rue Saint-Germain Ouest, G5L 4B7, Rimouski
Au Pied de Cochon	536, avenue Duluth Est, H2L 1A9, Montréal

Auberge Saint-Mathieu	2081, chemin Principal, GOX 1NO, Saint-Mathieu-du-Parc
Beba	3900, rue Éthel, Verdun, H4G 1S4, Montréal
Bouillon Bilk	22, rue Sainte-Catherine Est, H2X 1K4, Montréal
Cabaret l'Enfer	4094, rue Saint-Denis, H2W 2M5, Montréal
Candide	551, rue Saint-Martin, H3J 2L6, Montréal
Champlain	Fairmont Le Château Frontenac, 1, rue des Carrières, G1R 4P5, Québec
Chardo - resto & bar à vin	606, rue Shefford, J2L 1C1, Bromont
Chez Boulay - Bistro Boréal	1110, rue Saint-Jean, G1R 1S4, Québec
Chez Mathilde	227, rue des Pionniers, G0T 2A0, Tadoussac
Chez Muffy	10, rue Saint-Antoine, G1K 4C9, Québec
Chez Rioux & Pettigrew	160, rue Saint-Paul, G1K 3W1, Québec
Damas	1209, avenue Van Horne, Outremont, H2V 1K4, Montréal
Dorsia	396, rue Notre-Dame Ouest, H2Y 1T9, Montréal
Échaudé	73, rue du Sault-au-Matelot, G1K 3Y9, Québec
Épi, Buvette de Quartier	119, rue Radisson, G9A 2C5, Trois-Rivières
Espace Old Mill	7, chemin Caleb-Tree, J0J 2H0, Stanbridge East
Ferreira Café	1446, rue Peel, H3A 1S8, Montréal
Foxy	1638, rue Notre-Dame Ouest, H3J 1M1, Montréal
Garde Manger	408, rue Saint-François-Xavier, H2Y 2S9, Montréal
Hoogan et Beaufort	4095, rue Molson, H1Y 3L1, Montréal
Île Flottante	176, rue Saint-Viateur Ouest, H2T 2L3, Montréal
Joe Beef	2491, rue Notre-Dame Ouest, H3J 1N6, Montréal
Jun I	156, avenue Laurier Ouest, H2T 2N7, Montréal
Kundah Hôtel	325, rue de La Couronne, G1K 6E7, Québec
L'Épicurieux	2270, rue de l'Église, J0T 2N0, Val-David

La Bête	2875, boulevard Laurier, Suite 170, G1V 2M2, Québec
La Chronique	104, avenue Laurier Ouest, H2T 2N7, Montréal
La Planque	1027, 3e Avenue, G1L 2X3, Québec
La Porte Arrière	356, rue Lafontaine, G5R 3B3, Rivière-du-Loup
Lawrence	9, avenue Fairmount Est, H2T 1C7, Montréal
Le Clan	