



GUIDE MICHELIN

Paris, 5 août 2024

## Sept restaurants décrochent une première Étoile MICHELIN dans la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Californie

- Le millésime 2024 compte trois nouvelles adresses deux Etoiles, dont l'une reçoit aussi l'Etoile Verte MICHELIN»
- Sept tables décrochent une première Étoile MICHELIN
- La catégorie des Bib Gourmand s'enrichit de 10 nouveautés et compte à présent 132 adresses
- Au total, la sélection californienne 2024 met à l'honneur 577 établissements, qui représentent à eux tous 60 styles de cuisine différents

Avec sept nouvelles tables une Étoile MICHELIN et trois nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN, la Californie continue son ascension culinaire. La sélection de restaurants 2024 du Guide MICHELIN consacré au « Golden State » a été annoncée lundi soir lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Ritz-Carlton, à Half Moon Bay.

**Aubergine** et **Sons & Daughters** ont chacun été récompensés de deux Étoiles MICHELIN, de même que **Vespertine** qui a également eu l'honneur de se voir attribuer l'Étoile Verte MICHELIN. La Californie abrite à présent 13 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 16 Étoiles Vertes MICHELIN.

« La scène culinaire californienne brille plus fort que jamais. Elle n'a de cesse d'évoluer et de nous offrir de nouveaux talents et styles de cuisine », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette année, la famille des établissements Étoilés MICHELIN s'agrandit et accueille 10 nouvelles

adresses. L'une d'entre elles s'est même illustrée grâce à son engagement en faveur d'une gastronomie plus durable, décrochant ainsi l'Étoile Verte MICHELIN. »

« Notre équipe d'inspection a été impressionnée par la qualité de ce nouveau millésime et nous tenons sincèrement à saluer tous les chefs et les équipes qui œuvrent au quotidien afin d'offrir à leurs convives des expériences culinaires d'exception. Leurs propositions aussi originales que variées font honneur à la Californie et ne manqueront pas de séduire les gourmets locaux et internationaux. »

Au total, quatre-vingt-quatre tables Étoilées MICHELIN composent la sélection californienne 2024. Voici la liste des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN).

## **Deux Étoiles MICHELIN**

### **Aubergine (Carmel-by-the-Sea, cuisine contemporaine/californienne)**

*L'Auberge Carme, qui abrite le restaurant Aubergine, se démarque par son atmosphère luxueuse, mais néanmoins décontractée, où chaque élément semble avoir été pensé pour renforcer l'expérience. Le chef Justin Cogley allie des techniques classiques à une esthétique qui se veut à la fois moderne et raffinée, tandis que sa cuisine s'inscrit dans une approche locale, profondément ancrée dans son terroir. Il sélectionne des produits d'une qualité inégalable qui sont travaillés avec maîtrise et mis en valeur par un dressage soigné et artistique.*

### **Sons & Daughters (San Francisco, cuisine contemporaine)**

*L'élégant menu dégustation imaginé par le chef Harrison Cheney s'inscrit dans un style nordique minimaliste et épuré qui marie avec brio des fruits et légumes maison en bocaux, des produits de la mer frais et des viandes maturées. Dès le départ, les plats proposés donnent le ton, à l'image de la truite de Californie marinée, agrémentée d'un bouillon d'arêtes de poisson froid perlé d'une huile aux herbes. Le rutabaga est quant à lui travaillé en fines lamelles, comme des pâtes, et relevé d'une onctueuse sauce fumée au gras de porc.*

### **Vespertine (Culver City, cuisine contemporaine)**

*C'est au terme d'une pause de quatre ans pendant laquelle il a pris le temps de renouveler sa vision créative que le chef Jordan Kahn a choisi d'écrire un nouveau chapitre de sa carrière avec la réouverture de Vespertine. Il propose ici un menu dégustation pour le moins atypique puisqu'il invite ses convives à changer de pièce, et même d'étage, au fur et à mesure du service, pour une expérience des plus immersives. Les assiettes imaginées par le chef Kahn sont saisissantes. Le succès de*

*sa cuisine osée et créative repose sur deux marqueurs clés : des techniques maîtrisées et une association de saveurs d'une grande justesse. Le plat qui illustre le mieux ce mariage est sûrement la noix de Saint-Jacques au fruit de la passion, ají amarillo, tuiles de raifort et le tout relevé d'un fascinant « miroir obsidienne » réalisé à base d'une crème de moule fumée à la prune salée.*

## **Une Étoile MICHELIN**

### **Hilda and Jesse (San Francisco, cuisine américaine)**

*C'est sûrement ici que se trouve le brunch le plus créatif et le plus ambitieux de la baie de San Francisco. Ce projet est né de la passion qui unit ses deux propriétaires, Kristina Compton et Rachel Sillcocks dont l'expérience professionnelle est remarquable.. Et si vous vous demandez qui sont Hilda et Jesse, sachez que vous ne les trouverez pas en cuisine puisque la première est la grand-mère de Kristina et le second, le grand-père de Rachel. La cuisine proposée par le duo est simple, et va à l'essentiel. Elle est osée, audacieuse et s'appuie sur de nombreuses associations de saveurs et des ingrédients de qualité pour donner vie à des plats aussi surprenants que délicieux.*

### **Holbox (Los Angeles, cuisine mexicaine)**

*Le chef Gilbert Cetina, qui a travaillé pendant plusieurs années aux côtés de son père au restaurant Chichen Itza, s'inspire de la cuisine du littoral mexicain. Si les plats peuvent sembler simples au premier abord, une fois en bouche, ils révèlent des saveurs d'une incroyable intensité. Le chef et son équipe travaillent des produits de la mer d'une qualité et d'une fraîcheur inégalables. Ils proposent des aguachiles et des ceviches aux saveurs percutantes, de superbes tacos à base de tortillas maison élaborées à partir de maïs ancien, ou encore du homard grillé à la perfection, le tout accompagné d'une superbe sélection de sauces maison.*

### **Kiln (San Francisco, cuisine contemporaine)**

*Le chef John Wesley et la cheffe d'équipe Julianna Yang ont uni leurs forces pour ouvrir cette adresse qui se distingue par son service personnalisé et ses créations originales. Le menu dégustation d'inspiration nordique met à l'honneur diverses techniques comme le salage, le séchage et la fermentation. Si les plats interpellent par leur apparente sobriété, ils sont en réalité élaborés au moyen de techniques complexes et révèlent des associations de saveurs fascinantes. C'est notamment le cas de certains amuse-bouches, à l'image du tendon de bœuf soufflé croustillant. D'autres plats comme le filet de pigeonneau laqué de miel brûlé et accompagné d'un jus truffé s'inspirent de grands classiques.*

### **Meteora (Los Angeles, cuisine créative)**

*Avec ses enchevêtrements de branchages, sa lumière tamisée et sa musique trance, cette adresse à l'atmosphère fantasque et immersive est unique en son genre. Outre son ambiance atypique, les convives seront envoûtés par les créations singulières de Jordan Kahn. Cuisine au feu de bois, approche zéro déchet, ingrédients sauvages ou biologiques, voici les traceurs qui guident le chef pour créer des plats aussi mémorables que savoureux. Par exemple, la patate douce brûlée, accompagnée d'une sauce au beurre relevée d'œufs de truite fumés et de noisettes grillées, est la définition même de l'harmonie. De même, le plat composé de noix de Saint-Jacques crues agrémentées d'un puissant leche de tigre à base de noix de macadamia, de banane et d'algue kombu croustillante surprend tant qu'il charme les papilles.*

### **R|O-Rebel Omakase (Laguna Beach, cuisine japonaise)**

*Comme son nom le suggère, l'omakase est bien la star de cette adresse qui propose deux services par soir, uniquement sur réservation, supervisés par le chef Jordan Nakasone. Profondément ancré dans la tradition, son menu s'inscrit dans une approche contemporaine et met à l'honneur des produits de saison de qualité. En plus des incontournables sushis, comme celui au saumon blanc et au shima aji, la carte comporte une multitude de plats cuisinés. Par exemple, le charbonnier, un morceau de poisson accompagné d'un superbe dashi de chou-fleur et garni de tonburi, ou encore le chawanmushi agrémenté de calmar luciole et de copeaux de poutargue.*

### **7 Adams (San Francisco, cuisine californienne)**

*Trouver un menu en cinq services pour moins de cent dollars à San Francisco n'est pas une tâche facile. C'est compter sans les chefs Serena et David Fisher, qui confirment l'étendue de leur talent dans ce nouvel établissement. Leur cuisine se caractérise par sa simplicité toute californienne. Elle s'appuie sur de solides techniques et sur des associations de saveurs pensées avec soin, qui mettent en lumière de beaux produits de saison. Parmi leurs plats phares, il y a les caramelle. Ces raviolis italiens en forme de bonbon sont garnis d'une généreuse farce à base de chanterelles et de kabocha, une courge appréciée pour sa sucrosité et son subtil arôme de noisette, ou encore le charbonnier à la peau croustillante accompagné d'un confit de topinambour et d'un bouillon de coquillages merveilleusement équilibré.*

### **Uka (Los Angeles, cuisine japonaise)**

*Accompagnés de deux serveurs, les chefs Yoshitaka Mitsue et Shingo Kato - qui ont tous les deux fait partie de la Mission permanente du Japon auprès de l'Organisation des Nations Unies- prennent soin de leurs convives dans cet élégant repaire niché entre les murs de la Japan House d'Ovation Hollywood. Le poisson, importé depuis le l'archipel nippon, est acheminé deux fois par semaine puis salé ou maturé au restaurant. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de l'expérience kaiseki proposée chez Uka, qui se décline en six ou neuf plats. Le menu fait la part belle à la tradition, comme en témoigne*

*le kabutamushi, une raviole à base de navet râpé et de dorade japonaise. Les chefs proposent également des plats d'influence française comme l'ormeau grillé et sa sauce ponzu au beurre ou encore le bœuf wagyu avec son jus au vin rouge et sa sauce au beurre blanc au miso.*

## **Étoile Verte MICHELIN**

### **Vespertine (Culver City, cuisine contemporaine)**

*L'Étoile Verte MICHELIN salue les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus durables. Alliant excellence gastronomique et engagements durables, ils proposent à leurs convives des expériences qui inspirent non seulement les gourmets du monde entier, mais également l'ensemble des acteurs du secteur de la restauration.*

*Chez Vespertine l'approvisionnement est éthique avec d'ingrédients cueillis dans la nature, cultivés en biodynamie ou en agriculture biologique.*

*Il y a aussi un sourcing pointu issu d'un partenariat avec deux fermes locales exploitées en biodynamie et côté mer auprès de communautés de pêcheurs autochtones ou de pêcheurs locaux. Le client pourra apprécier la décoration durable avec une moquette en laine, de la verrerie recyclée et des plats de service en céramique fabriqués à partir d'éléments trouvés dans la nature.*

## **Bib Gourmand**

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté 10 restaurants à la catégorie des [Bib Gourmand](#), qui met en valeur les adresses proposant une cuisine de qualité à un prix raisonnable. Il s'agit de **Cedro Italian Restaurant, Grá, Little Fish, Liu's Cafe, Lola Gaspar, Mae Malai Thai House of Noodles, Manohar's Deli Palace, Multi Amici, Pollo a la Brasa** et **Quarter Sheets**.

## **Prix spéciaux**

En plus des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN, quatre Prix spéciaux ont été décernés afin de récompenser des professionnels de talents qui évoluent dans le secteur de la restauration :

<b>Prix</b>	<b>Lauréat</b>	<b>Établissement</b>
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	<b>Trevin Hutchins</b>	Aphotic

Prix MICHELIN de la Sommellerie	<b>Ian Krupp</b>	Anajak Thai
Prix MICHELIN du Service	<b>Rachel Sillcocks</b>	Hilda & Jesse
Prix MICHELIN du Jeune Chef	<b>John Wesley</b>	Kiln

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 adresses 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 [SingleThread Inn](#), un hôtel-restaurant situé à Healdsburg et qui a la particularité d'être à la fois récompensé de trois Étoiles MICHELIN et d'autant de Clefs MICHELIN.

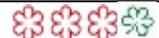
Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

## La sélection du Guide MICHELIN Californie

 (Cuisine d'exception, vaut le voyage)	<b>6</b>
 (Excellente cuisine, vaut le détour)	<b>13</b>
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>66</b>
 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	<b>16</b>

 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	<b>132</b>
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>360</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>577</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	<b>17</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	<b>36</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection	<b>60</b>

**Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Californie 2024**

Restaurant	Distinction	Adresse
Addison		5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130
Atelier Crenn		3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Benu		22 Hawthorne St., San Francisco, 94105
The French Laundry		6640 Washington St., Yountville, 94599
Quince		470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
SingleThread		131 North St., Healdsburg, 95448
Acquerello		1722 Sacramento St., San Francisco, 94109
Aubergine		Monte Verde at 7th Ave., Carmel-by-the-Sea, 93921
Birdsong		1085 Mission St., San Francisco, 94103
Californios		355 11th St., San Francisco, 94103
Commis		3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611
Harbor House		5600 CA-1, Elk, 95432

Hayato	✿✿	1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021
Lazy Bear	✿✿	3416 19th St., San Francisco, 94110
Mélisse	✿✿	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Providence	✿✿✿	5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Saison	✿✿	178 Townsend St., San Francisco, 94107
Sons & Daughters	✿✿	708 Bush St., San Francisco, 94108
Vespertine	✿✿✿	3599 Hayden Ave., Culver City, 90232
7 Adams ( <b>nouveauté</b> )	✿	1963 Sutter St., San Francisco, 94115
715	✿	738 E. 3rd St., Los Angeles, 90013
Angler SF	✿	132 The Embarcadero, San Francisco, 94105
Aphotic	✿✿	816 Folsom St., San Francisco, 94107
Auberge du Soleil	✿	180 Rutherford Hill Rd., Rutherford, 94573
Auro	✿	400 Silverado Trl., Calistoga, 94515
Bell's	✿	406 Bell St., Los Alamos, 93440
Camphor	✿	923 E. 3rd St., Ste. 109, Los Angeles, 90013