



Miraflores à Lyon :

3 Toques et une note de 15/20 au Gault&Millau pour le chef étoilé Carlos Camino !

***Portés par le talent visionnaire du chef étoilé Carlos Camino,
Miraflores et YKA invitent à une véritable exploration
de la culture péruvienne au cœur de Lyon.
Un rendez-vous incontournable pour les épicuriens
en quête de nouvelles sensations...***



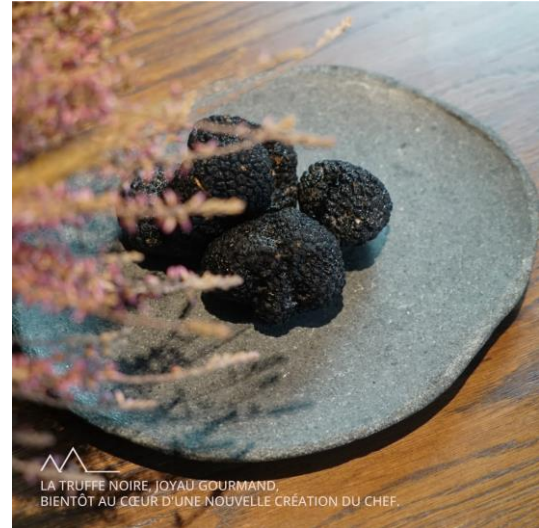
"Nous sommes très heureux de conserver nos 3 Toques
et notre note de 15/20 au Gault&Millau,
ça fait du bien d'être soutenu dans le fait que nous gardons le niveau
et de travailler encore sans cesse,
dans l'idée d'aller encore plus loin..."

Carlos Camino



Carlos Camino, chef étoilé d'origine péruvienne, s'impose comme une figure incontournable de la scène gastronomique lyonnaise. Autodidacte passionné et passé par des établissements de renom en Europe, il s'est forgé une réputation en alliant tradition péruvienne et techniques françaises contemporaines.

Passionné par son héritage culinaire, il sublime des produits d'exception à travers des créations audacieuses, alliant finesse et authenticité. Son travail, récompensé par une étoile Michelin pour Miraflores, reflète sa quête constante d'excellence et son engagement pour une cuisine responsable et innovante.



Au Miraflores, Carlos Camino dévoile une gastronomie inventive et généreuse. Chaque assiette est semblable à une composition artistique, mettant en scène des produits locaux de saison sublimés par des ingrédients typiquement péruviens : maïs violet, piment ají ou encore quinoa. Les plats emblématiques comme le ceviche revisité ou les anticuchos contemporains transportent les papilles dans un univers de saveurs exotiques...



[Découvrir l'univers de Miraflores...](#)

