



Paris le 16 juillet 2024

Le Guide MICHELIN arrive au Texas

- Le Texas devient la onzième destination d'Amérique du Nord à rejoindre le Guide MICHELIN
- Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre pour dénicher les meilleurs restaurants de cette nouvelle destination

Michelin et Travel Texas ont révélé aujourd'hui l'arrivée du [Guide MICHELIN](#) dans l'un des plus grands États des États-Unis.

Le Texas est connu pour ses nombreuses spécialités culinaires, notamment son barbecue, sa viande et ses produits de la mer ou encore sa cuisine tex-mex. Mature et dynamique, sa scène gastronomique est portée par des professionnels de talent qui mettent à l'honneur la culture texane tout en s'inspirant plus largement de la cuisine nord-américaine et du monde entier.

La première sélection du Guide MICHELIN Texas sera dévoilée avant la fin de l'année. Elle mettra en lumière les meilleures tables d'Austin, mais aussi de Dallas, Fort Worth, Houston et San Antonio.

Les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN décernent les emblématiques [Étoiles MICHELIN](#) aux adresses qui proposent une cuisine particulièrement remarquable : en fonction de la qualité de l'offre, elles reçoivent une, deux ou trois Étoiles MICHELIN. Le Guide MICHELIN est également reconnu pour sa sélection [Bib Gourmand](#) qui met à l'honneur des établissements proposant une cuisine de grande qualité à prix modérés. La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle attribuée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable. (Ou L'Étoile Verte MICHELIN est attribuée aux établissements qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable). Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN ainsi que par les Prix Spéciaux, décernés à des professionnels qui subliment l'expérience des convives par leur savoir-faire et leur savoir-être.

« Le paysage culinaire texan a une âme toute particulière qu'il doit à ses influences multiculturelles, à ses ingrédients locaux et à ses nombreux talents qui ne manquent pas d'ambition », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.
« Plats élaborés selon une approche de la ferme à l'assiette, barbecue texan, cuisine fusion

ou gastronomique, voici autant de propositions qui sauront séduire les gourmets et voyageurs de passage dans ce formidable État. Notre équipe d'inspection a déjà fait de belles découvertes et cela ne fait aucun doute, le Texas a toutes les qualités d'une destination du Guide MICHELIN. »

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, célèbres pour leur anonymat, sont déjà à pied d'œuvre. Ils effectuent des réservations sans dévoiler leur identité et payent leurs repas afin de ne pas recevoir de traitement de faveur par rapport aux autres convives des restaurants qu'ils évaluent.

"Le Guide MICHELIN Texas offrira aux voyageurs du monde entier une proposition d'expériences gastronomiques à découvrir au sein de notre État, en présentant des restaurants qui incarnent notre patrimoine et en introduisant des chefs novateurs et des artisans locaux qui redéfinissent notre scène culinaire", a déclaré Tim Fennell, directeur de Travel Texas. "Le lancement du Guide sera un atout considérable pour le Texas, car il permettra de promouvoir notre culture gastronomique riche et diversifiée à l'échelle internationale.

Le Guide MICHELIN suit en continu l'évolution des destinations culinaires à travers le monde et son processus de sélection reste complètement indépendant. Si la sélection est déterminée par nos inspectrices et inspecteurs anonymes de façon tout à fait impartiale, le Guide MICHELIN s'associe pour l'occasion à Travel Texas dans le cadre d'activités de marketing et de promotion de la ville.

La sélection de restaurants récompensés dans le cadre du Guide MICHELIN Texas 2024 rejoindra [celle des hôtels](#) du Guide MICHELIN, qui mettra en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer au Texas 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 ou l'application du Guide MICHELIN.

Histoire et méthodologie

La nouvelle sélection pour le Texas ne dérogera pas à la règle. Elle suivra la méthodologie historique du Guide MICHELIN basée sur cinq critères universels qui garantissent que chaque destination est évaluée de manière équitable : 1) la qualité des produits ; 2) l'harmonie des saveurs ; 3) la maîtrise des techniques ; 4) la voix et la personnalité que le chef exprime dans sa cuisine ; 5) la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte (chaque établissement est inspecté plusieurs fois par an).

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un bon repas. Le premier exemplaire a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'à l'époque, une méthodologie aujourd'hui appliquée pour chaque destination.

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à apparaître dans les pages du Guide MICHELIN en 2005. Elle a depuis été rejointe par Washington, Chicago, la Californie, Miami/Orlando/Tampa, la Floride, le Colorado, Atlanta, Toronto et Vancouver.

À propos de Michelin North America, Inc.

Michelin, l'entreprise leader des solutions de mobilité, travaille dans le pneu, autour du pneu et au-delà du pneu et confirme par ses activités que Le mouvement, c'est la vie. Déterminée à améliorer la mobilité de ses clients de manière durable, Michelin crée et vend

les pneus, les services et les solutions les plus durables possibles pour répondre à leurs besoins. L'entreprise offre des services numériques, des cartes et des guides avec l'intention de contribuer à enrichir les voyages de ses clients pour leur permettre de vivre des expériences uniques. Michelin se positionne sur de nouveaux marchés et investit dans du matériel de haute technologie, dans l'impression 3D et l'hydrogène pour servir une grande variété d'industries allant de l'aérospatiale à la biotechnologie. Michelin Amérique du Nord, dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Nord, compte près de 23 500 employés et dirige 35 sites de fabrication situés aux États-Unis et au Canada. (michelinman.com)

À propos de Michelin

A propos de Michelin : Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

À propos de Travel Texas

Travel Texas, qui fait partie du Gouvernement Economique et de l'Office du Tourisme et de Développement est chargé de la promotion du Texas en tant que destination touristique de premier choix pour les visiteurs nationaux et internationaux. En partenariat avec les bureaux des congrès et des visiteurs, les chambres de commerce locales, les organisations et associations privées liées au voyage, Travel Texas travaille avec passion et rigueur pour mettre en valeur la richesse de la culture, de l'histoire, des paysages et des expériences qu'offre le Texas.



L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>

<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>

<https://www.instagram.com/michelinguide>

<https://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>