

La troisième sélection du Guide MICHELIN Toronto et sa région célèbre quatre nouvelles Étoiles MICHELIN

- **Quatre restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN**
- **La destination englobe à présent toute la région de Toronto**
- **Une deuxième Étoile Verte MICHELIN rejoint la sélection**
- **Au total, 100 restaurants et 30 styles de cuisine différents sont représentés dans ce nouveau millésime**

Le Guide MICHELIN a dévoilé le nom des établissements récompensés dans le cadre de sa sélection 2024 dédiée à Toronto, et pour la première fois sa région. Cette année marque ainsi l'extension du Guide au-delà des frontières de la capitale de l'Ontario.

Quatre adresses ont reçu leur première une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **DaNico**, **Hexagon**, **The Pine** et **Restaurant Pearl Morissette**, lequel s'est également vu décerner l'Étoile Verte MICHELIN. Toronto et sa région comptent à présent 15 tables une Étoile MICHELIN, deux établissements Étoile Verte MICHELIN ainsi qu'un restaurant deux Étoiles MICHELIN : **Sushi Masaki Saito**, qui maintient sa distinction.

« Cette année, nous ne célébrons pas seulement la troisième sélection du Guide MICHELIN Toronto, mais également son expansion. En effet, notre équipe d'inspection a pour la première fois sillonné les villes alentour afin de dénicher de nouveaux talents. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes ravis d'accueillir quatre nouveaux restaurants dans la famille des Étoiles MICHELIN. Nous espérons que cela encouragera l'ensemble de la communauté locale à se dépasser encore davantage. Les chefs et leurs équipes sont nombreux à mettre à l'honneur le terroir torontois, mais aussi à s'engager en faveur d'une gastronomie plus durable. Ce que nos inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié, c'est qu'on ressent à travers leurs créations toute la passion qui les anime. »

En plus des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, le millésime 2024 compte quatre nouveaux Bib Gourmand : **Berkeley North**, **Conejo Negro**, **Guru Lakshmi** et **Rasa**. Si l'on ajoute les Étoiles Vertes MICHELIN et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, cette nouvelle sélection se compose de 100 adresses différentes, qui représentent à elles toutes 30 styles de cuisine différents.

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN et de l'Étoile Verte 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

DaNico (Toronto, cuisine italienne)

Vous vous demandez si DaNico vaut l'étape ? Pour le savoir, vous devrez vous rendre dans l'ancienne banque qui abrite à présent ce restaurant. À l'intérieur, les nappes en lin et les élégantes banquettes créent une atmosphère sophistiquée, mais les tableaux qui ornent les murs nous laissent comprendre qu'ici, on ne se prend pas trop au sérieux. Le chef/associé Daniele Corona propose une cuisine italienne teintée d'influences d'ici et d'ailleurs. Ses convives peuvent choisir entre un menu en plusieurs services ou le menu dégustation, l'occasion de déguster des plats comme le crabe sauvage du Pacifique servi avec de fines tagliatelles de légumes, des œufs de truite et un coulis d'olives vertes de Sicile. Viennent ensuite les bottini maison garnis de burrata fumée et nappés d'une sauce crémeuse. Une véritable explosion de saveurs.

Hexagon (Oakville, cuisine contemporaine)

Avec ses portes coulissantes qui s'ouvrent sur la terrasse et sa décoration aussi unique que décontractée, cet élégant restaurant situé dans le centre-ville d'Oakville marque les esprits par son design. Mais le chef Rafael Covarrubias veut avant tout offrir une expérience mémorable sur le plan gustatif. Si on retrouve au menu des intitulés familiers, qui vont droit au but (tartare de bœuf, huîtres, poisson), cette apparente simplicité cache en réalité des assiettes soignées, copieuses et originales qui reflètent l'implication de l'équipe. Écume de pomme de terre, beurre brun et œufs de poisson accompagnent par exemple une belle Saint-Jacques d'Hokkaido. Les pâtes sont sublimes, tout comme les agnolotti de maïs au manchego ou encore le plat de côtes. Pour le dessert, n'hésitez pas à prendre le cheesecake aux fraises, étonnamment léger et incroyablement savoureux grâce et à son cookie aux amandes. Et pour découvrir le meilleur de cette adresse, vous pouvez réserver le menu dégustation à l'avance.

Restaurant Pearl Morissette (Jordan Station, cuisine contemporaine)

Cette adresse se situe au sein d'une propriété de 17 hectares, dans la région pittoresque de Niagara. Restaurant, domaine viticole, verger, ferme et boulangerie... Restaurant Pearl Morissette est un véritable couteau suisse. Les chefs Daniel Hadida et Eric Robertson nous livrent ici une cuisine qui suit le rythme des saisons et met à l'honneur les produits canadiens. Ils s'appuient sur la production locale pour créer un menu dégustation singulier en proposant par exemple du porc élevé en plein air, cuit à la braise sur du bois de pêcher et glacé de miso de patate de douce, le tout agrémenté d'un jus de noisette. Si la carte des vins est alléchante, n'hésitez pas à laisser sa chance à la formule accords mets et vins, vous serez agréablement surpris. Et pour terminer le repas, laissez-vous séduire par le cookie sablé à la farine de sarrasin accompagné d'une

crème fouettée au miel, d'une tuile dont la forme évoque les alvéoles d'un nid d'abeille et d'une boule de glace au miel. Pour compléter cette belle expérience, l'équipe de salle est aux petits soins et s'assure que le repas se déroule de la meilleure manière possible.

The Pine (Creemore, cuisine chinoise/contemporaine)

Pour découvrir cet élégant restaurant situé dans une ancienne station-service, rendez-vous dans la charmante ville de Creemore située au nord de Toronto, dans le comté de Simcoe. Géré par le chef Jeremy Austin et sa femme Cassie, The Pine propose une expérience culinaire unique en son genre, influencée par les années que le chef a passées en Chine. Le menu change sans cesse, mais les plats imaginés par Jeremy sont toujours savoureux, profondément authentiques et créatifs. Pour commencer, vous pourrez par exemple déguster un sublime œuf au thé suivi par un classique de la cuisine sichuanaise : des haricots verts frits servis en salade, avec ensuite de succulents jiaozi aux carottes. Nous vous encourageons tout de même à découvrir le reste de la carte, elle recèle de trésors tout aussi exquis.

Étoile Verte MICHELIN

Restaurant Pearl Morissette (Jordan Station, cuisine contemporaine)

Initiatives : approvisionnement direct auprès d'agriculteurs locaux, exploitation d'un jardin de 8 000 m² en agriculture régénératrice donnant des herbes, des fleurs, des fruits, des légumes, ainsi que des œufs pondus par les poules du restaurant, adoption de techniques d'hivernage et d'encavage, plantation et culture de produits autochtones.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont ajouté 4 restaurants à la catégorie des [Bib Gourmand](#) qui met en avant les adresses proposant une cuisine de qualité pour un excellent rapport qualité-prix. Il s'agit de **Berkeley North, Conejo Negro, Guru Lukshmi** et **Rasa**.

Prix spéciaux MICHELIN

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	Shayne Herbert	Azura

Prix MICHELIN de la Sommellerie	Ashleigh Forster	DaNico
Prix MICHELIN du Service	Lamine Martindale	Conejo Negro
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Rafael Covarrubias	Hexagon

La cérémonie du Guide MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

La sélection du Guide MICHELIN Toronto 2024 :

🌸🌸 (Excellente cuisine, vaut le détour)	1
🌸 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	15
🌿 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	2
🍷 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	23
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	61
Nombre total de restaurants dans la sélection	100
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	5
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	17
Styles de cuisine représentés dans la sélection	30

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Toronto 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
Sushi Masaki Saito	🌸🌸	88 Avenue Rd., M5R 2H2
Aburi Hana	🌸	102 Yorkville Ave., M5R 1B9
Alo	🌸	163 Spadina Ave., M5V 2L6
DaNico (nouveauté)	🌸	440 College St., M5T 1T3
Don Alfonso 1890 Toronto	🌸	1 Harbour Sq., M5J 1A6

Edulis		169 Niagara St., M5V 1C9
Enigma Yorkville		23 St. Thomas St., M5S 3E7
Hexagon (nouveauté)		210 Lakeshore Rd. E., L6M 3R7
Kaiseki Yu-zen Hashimoto		6 Sakura Way, M3C 1Z5
Kappo Sato		575 Mount Pleasant Rd., M4S 2M5
Osteria Giulia		134 Avenue Rd., M5R 2H6
Quetzal		419 College St., M5T 1T1
Restaurant 20 Victoria		20 Victoria St., M5C 2A1
Restaurant Pearl Morisette (nouveauté)	 	3953 Jordan Rd., L0R 1S0
Shoushin		3328 Yonge St., M4N 2M4
The Pine (nouveauté)		7535 County Rd., L0M 1G0

Restaurants de la sélection Toronto 2024 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Restaurant Pearl Morisette (nouveauté)	 	3953 Jordan Rd., L0R 1S0
White Lily Diner		678 Queen St. E., M4M 1G8

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Toronto 2024

Restaurant	Adresse
The Ace	231A Roncesvalles Ave., M5R 2L6
Alma	1194 Bloor St., M6H 1N2
Bar Raval	505 College St., M6G 1A5
BB's	5 Brock Ave., M6K 2K6
Berkeley North (nouveauté)	31 King William St., L8R 1A1
Campechano	504 Adelaide St., M5V 1T4

Cherry Street Bar-B-Que	275 Cherry St., M5A 3L3
Chica's Chicken	2853 Dundas St., M6P 1Y6
Conejo Negro (nouveauté)	838 College St., M6H 1A2
Enoteca Sociale	1288 Dundas St., W, M6J 1X7
Favorites Thai	141 Ossington Ave., M6J 2Z6
Grey Gardens	199 Augusta Ave., M5T 2L4
Guru Lukshmi (nouveauté)	7070 St. Barbara Blvd., L5W 0E6
Indian Street Food Company	1701 Bayview Ave., M4G 3C1
La Bartola	588 College St., M6G 1B3
Puerto Bravo	1425 Gerrard St. E., M4L 1Z7
R&D	241 Spadina Ave., M5T 2E2
Rasa (nouveauté)	196 Robert St., M5S 2K7
SumiLicious Smoked Meat & Deli	5631 Steeles Ave., M1V 5P6
Sunnys Chinese	60 Kensington Ave., M5T 2K1
Tiflisi	1970 Queen St. E., M4L 1H8
White Lily Diner	678 Queen St., M4M 1G8
Wynona	819 Gerrard St. E., M4M 1Y8

Restaurants de la sélection Toronto 2024 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
156 Cumberland	156 Cumberland St., M5R 1A8
Aanch	259 Wellington St., M5V 3E4
Actinolite	971 Ossington Ave., M6G 3V5
Adrak Yorkville	138 Avenue Rd., M5R 2H6
Alder	51 Camden St., M5V 1V2
Alobar Yorkville	57A-162 Cumberland St., M5R 1A8
Aloette	163 Spadina Ave., M5V 2A5

Amal	131 Bloor St. W, M5S 1R1
Antler	1454 Dundas St. W, M6J 1Y6
Ardo	243 King St. E, M5A 1J9
Azura (nouveauauté)	162 Danforth Ave., M4K 1N1
Bar Chica	75 Portland St., M5V 2M9
Bar Goa (nouveauauté)	36 Toronto St., M5C 2C5
Bar Isabel	797 College St., M6G 1C7
Bar Vendetta	928 Dundas St., M6J 1W3
Buca	604 King St. W, M5V 1M6
CÀ PHÊ RANG	147 Spadina Ave., M5V 2L7
Canoe	66 Wellington St., M5K 1H6
Chubby's Jamaican Kitchen	104 Portland St., M5V 2N2
Dil Se	335 Roncesvalles Ave., M6R 2M8
Down Home (nouveauauté)	1355299 9 Line, N0C 1H0
Dreyfus	96 Harbord St., M5S 1G6
Famiglia Baldassarre (nouveauauté)	122 Geary Ave., M6H 4H1