



GUIDE MICHELIN

Paris, le 18 avril 2024

Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa 2024 : la Floride s'enrichit de neuf nouvelles Étoiles MICHELIN

- **3 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN à Miami, ainsi que 4 à Orlando et 2 à Tampa**
- **Plusieurs adresses sont distinguées de l'Étoile Verte MICHELIN, une première pour cette destination**
- **Au total, 26 tables comptent une ou plusieurs Étoiles MICHELIN à Miami, Orlando et Tampa**
- **La sélection floridienne 2024 inclut 150 restaurants représentant 38 styles de cuisine différents**

Ce nouveau millésime du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa compte en tout 26 restaurants Étoilés MICHELIN sélectionnés par l'équipe d'inspectrices et d'inspecteurs anonymes du Guide. Parmi eux, L'Atelier de Joël Robuchon Miami maintient ses prestigieuses deux Étoiles MICHELIN. Au total, la sélection 2024 se compose de 150 restaurants qui représentent près de 38 styles de cuisine différents, notamment japonaise, péruvienne, vietnamienne et scandinave.

« Depuis que le Guide MICHELIN est arrivé en Floride en 2022, nous avons constaté un véritable essor au sein de la scène culinaire locale. L'État

s'affirme ainsi comme une destination gastronomique de choix pour les voyageurs de tous horizons », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « En plus des neuf nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN, nous sommes ravis d'annoncer que cette sélection offre à la Floride ses premiers restaurants distingués de l'Étoile Verte MICHELIN, s'illustrant par leur engagement inspirant en faveur d'une gastronomie plus durable. »

Neuf nouveaux restaurants 1 Etoile MICHELIN

A Miami :

• EntreNos (Cuisine contemporaine)

La philosophie des chefs Evan Burgess et Osmel Gonzalez, aux commandes de cette adresse, est simple : ils ont à cœur de mettre à l'honneur les saisons floridiennes à travers une carte concise dont la grande majorité des ingrédients est locale.

Le lieu est empreint d'une atmosphère éclectique et le comptoir, auquel sont installés les convives, offre un point de vue imprenable sur la cuisine ouverte. Une adresse à découvrir exclusivement le soir. Ici, la qualité des ingrédients sélectionnés n'a d'égal que le talent des chefs, et le cobia mûr illustre à merveille les techniques qu'ils aiment utiliser dans leur restaurant. Pour un dessert aussi surprenant que délicieux, le flan au potiron servi en crème glacée agrémentée d'un muesli de graines de tournesol et accompagnée d'un espuma au café est une aventure culinaire à part entière

• Ogawa (Cuisine japonaise)

Le chef/copropriétaire Masayuki Komatsu dévoile sa personnalité à travers un menu omakase tout à fait exceptionnel, composé d'une farandole de plats chauds et d'un cortège de nigiris confectionnés avec finesse. La maîtrise du chef se révèle davantage encore lorsqu'on déguste le sillago japonais subtilement équilibré, le stromaté du Japon crémeux, l'encornet surmonté de caviar Ossetra ou encore l'anago saupoudré de poivre de Sansho.

• Shingo (Cuisine japonaise)

Toujours aussi courtois et accueillant, on retrouve cette fois le chef Shingo Akikuni dans un restaurant situé à Coral Gables. Cette nouvelle adresse étoilée est dotée d'un spacieux comptoir qui peut accueillir jusqu'à 14 convives. Le chef et son second travaillent avec efficacité et sont imperturbables. Le chef prend également soin de suivre le rythme des saisons, comme en témoigne une récente création à base de thon de grande

qualité pêché dans la préfecture d'Aomori, et un délicieux chawanmushi aux champignons matsutake.

A Orlando :

• Camille (Cuisine vietnamienne)

Le chef Tung Phan a donné à son restaurant éphémère une adresse permanente en s'installant sur les bords du lac Baldwin. Le comptoir est réservé aux convives du menu dégustation vietnamo-français en dix services, tandis que ceux qui ont choisi les tables avec banquettes peuvent apprécier une version abrégée de ce même menu. Ici, les saveurs du Vietnam sont sublimes par l'utilisation de techniques françaises. Si le plat de saumon aux nouilles de pleurote de panicaud accompagné d'une sauce au tamarin et à l'ananas est une merveille d'inventivité, la meilleure partie du menu est sûrement le dessert dont la brioche à la patate douce clôture le repas de la plus élégante des manières.

• Natsu (Cuisine japonaise)

Dans ce restaurant intimiste qui propose un menu de style omakase, il n'y a que deux services par soir. Ici, un comptoir pouvant accueillir dix convives domine une salle à la décoration épurée. Le repas s'ouvre sur quatre assiettes imaginées par les chefs Stone et Sky, dont le chawanmushi et la sérieole à la truffe, accompagnée de pommes paille croustillantes et d'une vinaigrette au yuzu et à la truffe. Une association de saveurs inattendue mais tout à fait mémorable.

• Papa Llama (Cuisine péruvienne)

Le duo que forment Kevin et Maria Ruiz propose une cuisine péruvienne moderne, portée par des ingrédients de qualité magnifiés par leurs soins. Le menu dégustation en plusieurs services est une manière accessible (et abordable) de découvrir la cuisine sincère imaginée par le couple. De savoureux nigiris ouvrent le bal, clin d'œil à la cuisine fusion qui a vu le jour au Pérou grâce à son importante communauté japonaise. Le bok choy est décliné en plusieurs textures, tandis que la roulade de cuisse de poulet accompagnée d'un aïoli au piment aji amarillo est absolument spectaculaire. Au dessert, des donuts à la patate douce sur une compotée de myrtilles concluent cette belle expérience culinaire.

• Victoria & Albert's (Cuisine contemporaine)

Il n'est pas facile d'obtenir une réservation dans ce restaurant niché au cœur du Walt Disney World Resort. L'endroit est intimiste et le rythme de dégustation est parfait grâce à une brigade expérimentée mène une valse parfaitement orchestrée. Le chef Matthew Sowers propose une cuisine contemporaine, inspirée par les cultures asiatiques ou encore nordiques. On

trouve, par exemple, au menu de délicates tartes à la langoustine de Nouvelle-Zélande, de succulents « sandwiches » de carpaccio de chevreuil et de chou rouge, ou encore des sauces audacieuses comme une bordelaise au cola à la cerise.

A Tampa :

• Ebbe (Cuisine contemporaine)

L'adresse éponyme du chef Ebbe Vollmer est un restaurant tout à fait unique à Tampa. Des ingrédients scandinaves viennent ponctuer les plats et nous rappeler les origines suédoises du chef, qui élabore pour ses convives une cuisine réfléchie et assumée, mais sans prétention. Il livre des assiettes au dressage saisissant, à l'image de la roulade de betterave avec sa sauce au beurre noisette et à la cerise noire.

• Kōsen (Cuisine japonaise)

Si deux concepts sont proposés ici (Kō est un espace dédié au kaiseki), c'est bien l'omakase, technique et précis du chef Wei Chen, qui vole la vedette. La dorade et ses jeunes pousses, agrémentée de copeaux de truffe noire, offre des saveurs percutantes, tandis que le tempura de kamasu accompagné de myoga, tout comme l'aubergine rôtie, sont parfaitement pensés et exécutés.

Deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN rejoignent la sélection

Kaya (Orlando, Cuisine philippine)

Initiatives : plus de 90 % des ingrédients sont issus de Floride, tout comme les produits de la mer, qui sont achetés auprès de fournisseurs locaux afin d'améliorer l'écosystème local restaurant-exploitation-communauté, les déchets sont limités grâce à une utilisation créative des sous-produits.

Los Felix/Krüs Kitchen (Miami, Cuisine mexicaine/contemporaine)

Initiatives : élimination de l'utilisation d'huiles de graines, partenariat avec un producteur local qui cultive ses terres en s'appuyant sur la technique des trois sœurs (la Milpa) et privilégie l'harmonie entre les légumes, approvisionnement en poisson auprès d'un fournisseur local, choix de viande issue d'animaux nourris/engraissés à l'herbe, notamment de l'agneau et du porc de race ancienne.

4 nouveaux Bib Gourmand

Le Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa 2024 compte 33 restaurants Bib Gourmand, dont quatre nouveaux. Cette distinction récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un

excellent rapport qualité-prix, où il est possible de déguster un menu composé de deux plats et d'un verre de vin ou d'un dessert pour environ 50 \$. La région de Miami compte 18 Bib Gourmand, 11 à Orlando et 4 à Tampa.

Quatre Prix spéciaux attribués aux meilleurs professionnels

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

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Justin Levaughn	Otto's High Dive
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Gabriela Ospina	Boia De
Prix MICHELIN du Service	Israel Perez	Victoria & Albert's
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Tam Pham	Tam Tam

La sélection de restaurants complète pour Miami, Orlando et Tampa rejoint la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Floride 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 Floride, parmi les hôtels les plus spectaculaires de l'État figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image de l'Hotel Greystone, des établissements de la collection « Plus » comme l'Esmé et le Mondrian, situés à Miami, des hauts lieux de la vie nocturne comme le Goodtime Hotel, des adresses au design avant-gardiste comme le Tampa EDITION et même des hôtels abritant un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN à l'image du Faena Miami Beach.

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.

Pour télécharger l'application du Guide MICHELIN :



La sélection complète du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa

	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)	33
	(Excellente cuisine, vaut le détour)	1
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	25
	(Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	3
Styles de cuisine représentés dans la sélection		38
Styles de cuisine parmi les restaurants Étoilés MICHELIN		13
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand		19
Miami : 40 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 18 Bib Gourmand, 14 établissements Étoilés MICHELIN		72
Orlando : 30 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 11 Bib Gourmand, 7 établissements Étoilés MICHELIN		48

Tampa : 21 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 4 Bib Gourmand, 5 établissements Étoilés MICHELIN	30
Nombre total de restaurants dans la sélection	150

Les établissements Étoilés dans la sélection 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
L'Atelier de Joël Robuchon Miami		151 NE 41st St., Miami, 33137
Ariete		3540 Main Hwy., Miami, 33133
Boia De		5205 NE 2nd Ave., Miami, 33137
Camille (nouveau)		4962 New Broad St., Orlando, 32814
Capa		10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Cote Miami		3900 NE 2nd Ave., Miami, 33137
Ebbe (nouveau)		1202 N. Franklin St., Tampa, 33602
Elcielo Miami		31 SE 5th St., Miami, 33131
EntreNos (nouveau)		9840 NE. 2 nd Ave., Miami, 33138
Hiden		313 NW. 25th St., Miami, 33127
Kadence		1809 Winter Park Rd., Orlando, 32803
Kōsen (nouveau)		307 W. Palm Ave., Tampa, 33602
Koya		807 W. Platt St., Tampa, 33606

Le Jardinier Miami		151 NE 41st St., Miami, 33137
Lilac		500 Channelside Dr., Tampa, 33602
Los Félix		3413 Main Hwy., Miami, 33133
Natsu (nouveau)		777 N. Orange Ave., Orlando, 32801
Ogawa (nouveau)		7223 NW. 2 nd Ave., Miami, 33150
Papa Llama (nouveau)		2840 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
Rocca		323 W. Palm Ave., Tampa, 33602
Shingo (nouveau)		116 Alhambra Cir., Miami, 33134
Soseki		955 W. Fairbanks Ave., Orlando, 32789
Stubborn Seed		101 Washington Ave., Miami Beach, 33139
The Surf Club Restaurant		9011 Collins Ave., Surfside, 33154
Tambourine Room by Tristan Brandt		6801 Collins Ave., Miami Beach, 33141
Victoria & Albert's (nouveau)		4401 Floridian Way, Orlando, 32830

Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2008, le

reste de l'État en 2019), Miami/Orlando/Tampa, Floride (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023) et Atlanta (2023).

À propos de Capital One

Chez Capital One, notre mission est de satisfaire nos clients en mettant à leur disposition les meilleurs produits, récompenses, services et expériences possibles. Capital One est une banque avec une offre diversifiée qui propose des produits et des services destinés à des particuliers, à de petites entreprises et à des clients commerciaux. Nous nous appuyons sur la technologie, l'innovation et l'interaction pour offrir à nos clients des produits et des services adaptés à leurs besoins. Grâce aux programmes Capital One Dining et Capital One Entertainment, nous offrons aux détenteurs de nos cartes récompenses l'opportunité de vivre des expériences inoubliables, qu'ils soient passionnés de gastronomie, de musique ou de sports. Pour en savoir plus, consultez

capitalone.com/dining et capitalone.com/entertainment.

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 175 pays, emploie 132 200 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).