

Paris, 15 mai 2024

Pour sa première sélection, 20 Etoiles illuminent le ciel gastronomique du Guide MICHELIN Mexique

Le Guide MICHELIN a révélé sa sélection inaugurale pour le Mexique, dévoilant les meilleurs restaurants de Mexico City, Oaxaca, Baja California Sur, Baja California, Quintana Roo et Nuevo León

Cette sélection 2024 comporte un total de 157 restaurants, dont 42 Bib Gourmand, 16 établissements une Etoile MICHELIN et 2 deux Etoiles MICHELIN

6 restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN pour leurs engagements envers une gastronomie plus durable

Le Guide MICHELIN a aujourd'hui dévoilé sa première sélection dédiée au Mexique, au sein du complexe culturel El Cantoral, où s'est tenue la Cérémonie du Guide.

Ce sont non moins de 157 restaurants qui ont su impressionner les inspecteurs du Guide, explorant les villes et régions de Mexico City, Oaxaca, Baja California, Baja California Sur, Quintana Roo et Nuevo León, à la recherche des établissements offrant les expériences gastronomiques les plus exceptionnelles.

La sélection du Guide MICHELIN Mexique 2024 a été réalisée selon la méthodologie historique et universelle du Guide, telle qu'appliquée par ses inspecteurs-experts dans le monde entier, suivant ces cinq critères :

La qualité des produits utilisés

La maîtrise des techniques culinaires

L'harmonie des saveurs

La personnalité du chef telle qu'exprimée dans l'assiette

La régularité dans le temps, et le menu dans sa globalité

« Quelle joie de célébrer à Mexico City les singularités du paysage gastronomique mexicain. Cette première sélection, très prometteuse, montre comme le pays se fait l'écrin de régions aux cultures et traditions aussi affirmées que distinctes. Des restaurants sophistiqués auréolés d'une Etoile MICHELIN, aux bouillonnantes 'taqueria' de rues, nos inspecteurs ont été impressionnés par cette permanente effervescence culinaire, authentique et gourmande. » commente Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN, « Ce sont les fortes identités de ses régions qui font battre le cœur du Mexique pour attirer gourmets et voyageurs en quête d'expériences remarquables. Cheffes et chefs font, par leur talent, briller leur culture locale et positionnent ainsi le Mexique comme un haut-lieu de la gastronomie. »

Quintonil et Pujol reçoivent chacun les toutes premières deux Etoiles MICHELIN du Mexique

Deux restaurants décrochent les prestigieuses deux Etoiles MICHELIN, le plus haut niveau de distinction de cette première sélection mexicaine.

Le célèbre chef Enrique Olvera et ses équipes au sein de Pujol (Mexico City), conjuguent tradition et inventivité, rendant hommage à l'histoire mexicaine avec sophistication et profondeur. Entre taco omakase et menu dégustation saisonnier, le chef partage une technicité au service de produits d'excellence, pour le plus grand plaisir des gourmets. Quant au restaurant Quintonil (Mexico City), celui-ci tient son nom d'une herbe typique de la région d'Oaxaca. C'est dans ce cadre chic et chaleureux que le chef Jorge Vallejo et sa compagne Alejandra Flores composent une cuisine élégante et créative pour éblouir les sens.

16 restaurants reçoivent une Etoile MICHELIN

Quintana Roo est bien connue des voyageurs pour ses plages de rêve et son attrayant climat caribéen. Les luxueux resorts de la région proposent à leurs clients du monde entier une cuisine complexe, héritière de la culture Maya et façonnée par les échanges culturels. Herbes fraîches, agrumes, piments ou encore l'achiote (ou roucou) parfument des spécialités telles que le « cochinita pibil » (porc mariné cuit lentement dans des feuilles de bananier).

3 établissements de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : Cocina de Autor Riviera Maya, Le Chique et HA'.

La région de Oaxaca est marquée par la richesse de la culture indigène, préservant des traditions séculaires autour de la cuisine. Ici, de nombreuses cheffes pavent la voie vers une gastronomie profondément singulière, que ce soit en œuvrant dans les cuisines ou bien en enseignant leur savoir. Les sept « mole » de Oaxaca sont les bijoux de sa cuisine, offrant profondeur, complexité et subtilité, qui les classent parmi les plus grandes sauces au monde.

2 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : Los Danzantes Oaxaca et Levadura de Olla Restaurante.

Les eaux de Baja California et Baja California Sur sont connues pour abriter les écosystèmes marins les plus riches au monde, permettant à chacun de se régaler de fruits de mer d'exception, déclinés dans de savoureux ceviche et autres tacos de poisson. Au-delà des côtes, grâce à son climat avantageux, la Valle de Guadalupe a su émerger comme la première région viticole du Mexique, accueillant de jeunes talentueux chefs engagés pour une culture du restaurant pleine de charme.

4 établissements de ces régions reçoivent une Etoile MICHELIN : Animalón, Cocina de Autor Los Cabos, Conchas de Piedra et Damiana.

Le Nuevo León, cette région du Nord du pays, à l'identité industrielle, a su embrasser le contraste saisissant entre son passé agraire et son présent, marqué par l'affluence de voyageurs du monde entier. La cuisine typique « norteno » est marquée par sa généreuse rusticité, et ses propositions carnées, qui prennent racine dans l'histoire régionale des ranchs. Les fameux « arrachera » (steak mariné) et « cabrito » (cabri rôti) sont escortés de tortillas de blé, fromages locaux et autres « frijoles charros » (ragoût de haricots pinto), aux assaisonnements affirmés.

Aujourd'hui, une envie de sophistication et de raffinement nourrit une scène culinaire en pleine mutation, qui sait jongler entre la célébration des traditions et des produits locaux, et l'exploration des techniques et saveurs du monde.

2 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : KOLI Cocina de Origen et Pangea.

Il est difficile de résumer la bouillonnante métropole de Mexico City, mais les célèbres inspecteurs du Guide MICHELIN ont pris grand plaisir à s'immerger dans son paysage culinaire aux multiples facettes, allant d'humbles taqueria authentiques à des établissements plus sophistiqués et cosmopolites. Spécialités locales savoureuses et variées, et restaurants créatifs et raffinés sont les deux faces d'une même pièce, qui mérite sa réputation de scène culinaire parmi les plus flamboyantes au monde.

5 restaurants de la région reçoivent une Etoile MICHELIN : Em, Esquina Común, Rosetta, Taquería El Califa de León et Sud 777.

6 restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable

A l'image des célèbres Etoiles qui, au sein de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, indiquent les établissements proposant les meilleures expériences culinaires, l'Etoile Verte, lancée en 2020, a pour vocation de récompenser les restaurants qui inspirent et s'engagent pour une gastronomie et un futur plus vertueux.

Plus qu'une simple tendance, la durabilité alimentaire est un style de vie ancré dans les différentes communautés culinaires du Mexique. De nombreux restaurants au sein de cette sélection ont interpellé les inspecteurs du Guide MICHELIN par leurs initiatives pour sourcer les meilleurs produits locaux et mettre en valeur les producteurs et artisans.

6 restaurants se sont particulièrement illustrés dans cette démarche :

Acre (Recommandé ; Baja California Sur) : cet établissement développe un programme de plantation et de récolte durable, permettant d'utiliser un maximum d'ingrédients produits par le restaurant dans son menu. Les autres matières premières viennent de fermes aux alentours, pour en garantir la traçabilité et préserver des pratiques agricoles responsables. Les équipes sourcent également des produits valorisant les traditions nationales et soutenant les communautés locales de fermiers et pêcheurs.

Conchas de Piedra (une Etoile MICHELIN ; Baja California) : les restaurants du groupe Deckmans bénéficient de 3 fermes dédiées, et cet établissement produit sa propre huile d'olive. Les mollusques sont sourcés dans le respect de la loi et des écosystèmes, et tous les déchets de coquillages sont utilisés pour empêcher les érosions et enrichir de calcium les vignes et la ferme. Enfin, le sel utilisé est uniquement celui de San Felipe.

Deckman's en El Mogor (Recommandé ; Baja California) : le restaurant jouit de 3 vergers qui permettent d'approvisionner 80% de leurs végétaux, et chaque jardin comporte un minimum de 5 ruches. Le compost est fait uniquement de déchets organiques, et en moyenne, les ingrédients ne dépassent pas les 35km de distance du restaurant.

Flora's Field Kitchen (Bib Gourmand ; Baja California Sur) : cette propriété familiale comporte 25 âcres d'herbes biologiques, légumes et arbres fruitiers dont la mangue, la papaye et les agrumes. Les volailles sont élevées pour les œufs et le restaurant a son propre système d'abattage. Le ranch est uniquement nourri de légumes, sans hormones ni antibiotiques, et un travail est toujours en cours pour une meilleure efficacité entre la ferme, le ranch et le restaurant. Par exemple, les fleurs passées sont données aux volailles qui aiment en picorer les graines sèches, les épluchures vont aux cochons et aux volailles, et le fumier de ces dernières chauffe le compost utilisé à la ferme.

Los Danzantes Oaxaca (une Etoile MICHELIN ; Oaxaca) : ce restaurant a son propre jardin biologique et n'utilise que des produits de saison, tout en ayant une gestion maîtrisée des déchets, dans une démarche « Zero Waste ». Les équipes ont su créer des alliances avec de petits producteurs, artisans et autres organisations sociales. Les bouteilles en verres, tout comme l'huile de cuisson usée sont données à un atelier de souffleur de verre qui utilise l'huile comme un carburant alternatif. Les restes de café sont réutilisés dans le compost et l'eau de pluie est récupérée pour irriguer les cultures.

Lunario (Recommandé ; Baja California) : le menu dégustation mensuel est pensé à partir de produits locaux, de saison, principalement venant de la ferme, du potager, des enclos et des ruches du restaurant. Tous les produits laitiers sont faits sur place, et les fruits de mer viennent de fournisseurs locaux qui en assurent la traçabilité et la durabilité. Les vins locaux sont mis en avant, à travers une sélection 100% locale et l'établissement optimise sa gestion des déchets (tri, recyclage, compost) pour enrichir ses vignes et jardins.

42 Bib Gourmand et 97 restaurants recommandés

42 Bib Gourmand font leur entrée dans cette première sélection mexicaine, récompensant leur engagement à faire vivre aux gourmets et voyageurs des expériences gastronomiques à l'excellent rapport qualité-prix. Une sélection qui fait la part belle aux saveurs mexicaines, qu'elles soient traditionnelles ou bien plus contemporaines.

Enfin, 97 restaurants ont su se démarquer pour être Recommandés par les inspecteurs du Guide MICHELIN, se hissant ainsi parmi les meilleurs établissements de leur région.

5 Prix Spéciaux décernés lors de la Cérémonie du Guide MICHELIN Mexique 2024

6 professionnels ont reçu le Prix Spécial MICHELIN récompensant leurs compétences et la passion qui les anime pour offrir une expérience gastronomique mémorable.

Avec ces prix, les inspecteurs valorisent également la diversité des métiers de la restauration

Prix Spécial du Chef Mentor : Enrique Olvera (restaurant Pujol, deux Etoiles).

Enrique Olvera a su influencer la gastronomie mondiale, inspirant les chefs du monde entier à découvrir et apprendre les techniques, saveurs, ingrédients et héritages de la

cuisine mexicaine. De nombreux professionnels sont passés par ses cuisines et le chef Olvera a su attirer l'attention des gourmets du monde entier sur la cuisine mexicaine, valorisant ses racines et traditions avec des influences et idées plus cosmopolites.

Prix Spécial du Jeune Chef (sponsorisé par José Cuervo) : Thalía Barrios Garcia (Levadura de Olla Restaurante, une Etoile).

Cette jeune cheffe, de moins de 30 ans a appris la cuisine auprès de sa mère ainsi que de sa grand-mère. C'est son parcours et son histoire personnelle qui donnent à sa cuisine cette personnalité unique, sublimant les traditions.

Prix Spécial des Cocktails Exceptionnels : Felipe Acevedo (KOLI Cocina de Origen, une Etoile).

Des cocktails uniques, savamment pensés, avec une harmonie des saveurs toute en raffinement. C'est au sein de ce restaurant que Felipe Acevedo propose un pairing cocktails avec ou sans alcool, le tout savamment pensé en harmonie avec la carte.

Prix Spécial de la Sommellerie (sponsorisé par Casa Madero) : Lauren Plascencia (restaurant Animalón, une Etoile).

La carte des vins aux inspirations internationales fait la part belle aux vins mexicains et tout particulièrement ceux de Baja California. L'approche durable de l'établissement se traduit par une très belle sélection de vins en biodynamie ou faiblement traités.

Prix Spécial du Service (sponsorisé par Topo Chico) : Reyna Venegas et Marcelo Hisaki (Restaurante Amores, Recommandé).

Le couple gère un charmant restaurant à Tecate, qui témoigne de leur passion et soin. Le repas, articulé autour de produits locaux, est servi avec grâce et les diners sont orchestrés avec sensibilité dans l'intimiste salle du restaurant.

La sélection de restaurants complète pour le Mexique 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 au Mexique 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.

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 :

Image

Partenaires de la cérémonie de remise du Guide MICHELIN Mexique 2024 :

Image

Guide MICHELIN – 2024:

Restaurants étoilés

Pujol

2 Stars

Mexico City

Quintonil

2 Stars

Mexico City

Animalón

1 Star

Baja California

Conchas de Piedra

1 Star

Baja California

Damiana

1 Star

Baja California

Cocina de Autor Los Cabos

1 Star

Baja California Sur

Em

1 Star

Mexico City

Esquina Común

1 Star

Mexico City

Rosetta

1 Star

Mexico City

Sud 777

1 Star

Mexico City

Taquería El Califa de León

1 Star

Mexico City

KOLI Cocina de Origen

1 Star

Nuevo León

Pangea

1 Star

Nuevo León

Levadura de Olla Restaurante

1 Star

Oaxaca

Los Danzantes Oaxaca

1 Star

Oaxaca

Cocina de Autor Riviera Maya

1 Star

Quintana Roo

HA'

1 Star

Quintana Roo

Le Chique

1 Star

Quintana Roo

Bib Gourmand

Carmelita Molino y Cocina

Baja California

Casa Marcelo

Baja California

Humo y Sal

Baja California

La Cocina de Doña Esthela

Baja California

La Concheria

Baja California

Merak

Baja California

Sabina

Baja California

Villa Torél

Baja California

Cocina de Campo by Agricole

Baja California Sur

Flora's Field Kitchen

Baja California Sur

Metate

Baja California Sur

Aleli Rooftop

Mexico City

Caracol de Mar

Mexico City

Comal Oculto

Mexico City

Comedor Jacinta

Mexico City

El Vilsito

Mexico City

Expendio de Maíz

Mexico City

Filigrana

Mexico City

Fugaz

Mexico City

Galanga Thai House

Mexico City

Galea

Mexico City

Los Consentidos del Barrio

Mexico City

Masala y Maíz

Mexico City

Molino El Pujol

Mexico City

Pargot

Mexico City

Raíz

Mexico City

Siembra Tortillería

Mexico City

Tacos Charly

Mexico City

Tacos Los Alexis

Mexico City

Taquería El Jarocho

Mexico City

Taqueria Los Cocuyos

Mexico City

Tacos Doña Mary La Gritona

Nuevo León

Alfonsina

Oaxaca

Cobarde

Oaxaca

La Olla

Oaxaca

Labo Fermento

Oaxaca

Las Quince Letras

Oaxaca

Tierra del Sol

Oaxaca

Axiote Cocina de Mexico

Quintana Roo

Cetli

Quintana Roo

Mestixa

Quintana Roo

Punta Corcho

Quintana Roo

Restaurants recommandés

Bruma Wine Garden

Baja California

Corazón D'Petra

Baja California

Deckman's En El Mogor

Baja California

El Paisa

Baja California

Envero en el Valle

Baja California

Kous Kous

Baja California

Latitud 32

Baja California

Lunario

Baja California

Madre

Baja California

Malva

Baja California

Manzanilla

Baja California

Mision 19

Baja California

Olivea Farm to Table

Baja California

Ophelia

Baja California

Oryx

Baja California

Primitivo

Baja California

Restaurante Amores

Baja California

Restaurante Punta Morro

Baja California

Tacos El Franc

Baja California

Tacos Marco Antonio

Baja California

Tacos Mi Ranchito El Fenix

Baja California

Taqueria La Principal

Baja California

Acre

Baja California Sur

Arbol

