



GUIDE MICHELIN

Paris, 29 octobre

2024

Quatre Etoiles supplémentaires dans la deuxième sélection du Guide MICHELIN Atlanta

- Les inspectrices et inspecteurs ont récompensé quatre nouvelles adresses d'une Étoile MICHELIN
- Quatre nouveaux Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux ont été décernés
- Au total, 57 restaurants représentant 25 styles de cuisine différents brillent dans le nouveau millésime du Guide MICHELIN Atlanta

Michelin est heureux de présenter la deuxième édition du Guide MICHELIN Atlanta. La sélection du Guide MICHELIN Atlanta 2024 accueille quatre nouveaux établissements une Étoile MICHELIN et autant de Bib Gourmand. Les noms des restaurants récompensés ont été dévoilés hier lors d'une cérémonie qui s'est tenue au [Georgia World Congress Center](#).

« Cette année, nous ne célébrons pas seulement la deuxième sélection du Guide MICHELIN Atlanta, mais également la passion et le talent de la communauté culinaire locale, qui continue d'impressionner notre équipe d'inspection, année après année », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Nous sommes fiers d'accueillir quatre nouveaux établissements Étoilés MICHELIN. Félicitations à Atlanta qui brille une fois de plus grâce à ses adresses de choix, tant dans le secteur de la restauration que dans celui de l'hôtellerie. »

O by Brush, Omakase Table, Spring et Staplehouse ont chacun décroché une Étoile MICHELIN portant à neuf le nombre de restaurants étoilés dans la région d'Atlanta. **Masterpiece, Superica, Table & Main** et **Whoopsie's** ont quant à eux rejoint la famille des Bib Gourmand qui compte désormais donc 14 adresses. La sélection complète comprenant également les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 57 restaurants qui représentent à eux tous 25 styles de cuisine différents.

Une Étoile MICHELIN

O by Brush (Sushi-Cuisine japonaise)

O by Brush se situe au cœur du quartier chic de Buckhead. Le menu omakase imaginé par le chef Jason Liang est un véritable moment hors du temps. Au cours du repas, de nombreux plats seront proposés à la dégustation, à commencer par plusieurs amuse-bouches suivis de nigiris comme le savoureux shima aji ou encore le warayaki sawara. Ce dernier est fumé au foin avant d'être finement tranché et garni de riz. Les inspectrices et inspecteurs ont également apprécié le temaki à la tempura de congre japonais cuit au binchotan. Le chef réserve à ses convives une délicieuse surprise : une dégustation de hirame et de kanpachi maturés, ainsi qu'un tamago en deux façons : une version classique et une autre, plus aérienne, qui fait penser à un gâteau. La grande sélection de sakés, disponibles en bouteille, au verre ou en carafe, permet de réaliser de beaux accords.

Omakase Table (Sushi-Cuisine japonaise)

C'est dans un décor des plus élégants que le chef Leonard Yu et sa petite équipe préparent pour leurs convives un menu traditionnel en plusieurs services qui met à l'honneur de nombreux produits de saison. Le repas s'ouvre sur quelques otsunamis, parmi lesquels l'époustouflant bœuf Wagyu brièvement poché dans une sauce de sukiyaki et accompagné d'un œuf de caille. Le plat signature du chef, un uni gohan accompagné de thon otoro, est unique, tandis que le potage de maïs séduit par ses belles saveurs. Les nigiris se démarquent par leur caractère assumé, mais maîtrisé : le kawahagi est agrémenté d'une pâte de foie gelée qui fond sur la langue, et la peau de requin à l'engawa est parfaitement saisie. Enfin, la glace à la vanille clôture le repas avec panache : elle est accompagnée de shoyu vieilli ; une association osée, mais réussie qui offre une nouvelle dimension à un dessert classique.

Spring (Cuisine contemporaine)

Rendez-vous dans la ville De Marietta pour découvrir cet élégant restaurant avec ses briques apparentes, son plafond voûté et ses boiseries. Aux commandes de cette adresse : Brian So. Il s'efforce chaque jour de mettre en lumière la gastronomie américaine en sublimant des produits de saison. Son mot d'ordre : proposer une cuisine maîtrisée, mais simple, où les ingrédients parlent d'eux-mêmes. Pari réussi pour le chef qui crée des assiettes saisissantes, mais sobres. Le délicieux pain au levain fait maison est accompagné d'un beurre à l'ail et aux cébettes. Il sera fortement conseillé de garder de la place afin d'apprécier pleinement les créations de Brian comme le saumon sauvage snacké accompagné d'une sauce hollandaise et d'œufs de truite. La carte des desserts réserve aussi de belles surprises, notamment le beignet glacé au sirop d'érable, agrémenté d'amandes effilées et d'une crème anglaise à l'amaretto. Enfin, la

carte des vins propose de belles références, sélectionnées pour sublimer l'expérience culinaire proposée chez Spring.

Staplehouse (Cuisine contemporaine)

Ouvert deux soirs par semaine au dîner (vendredi et samedi), cet établissement situé dans le quartier d'Old Fourth Ward est l'endroit idéal pour passer une soirée conviviale et savourer des plats d'exception. Cuisine ouverte, briques apparentes et plafond haut : voici les principaux attributs de ce charmant restaurant à l'atmosphère rustique/industrielle. Le menu dégustation servi chez Staplehouse est copieux et réconfortant. Pas de foie gras ni de caviar, mais un plat au chou plein de personnalité et de saveur. A la dégustation : une bavette d'ailou grillée accompagnée d'une morille croustillante, d'un quartier de laitue braisé et de fleurettes de chou-fleur jeune. Pour terminer le repas en beauté, la tarte aux agrumes avec son bonbon de rayon de miel est un incontournable.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont récompensé 4 nouveaux Bib Gourmand qui proposent un menu d'un excellent rapport qualité-prix.

Masterpiece (Cuisine chinoise)

Adresse incontournable pour déguster des spécialités du Sichuan, Masterpiece se trouve dans un centre commercial de Duluth, une ville située dans la banlieue d'Atlanta. Si le bâtiment ne paie pas de mine au premier abord, l'expérience sera à la hauteur des attentes. Carreaux beiges, murs jaunes bordés de banquettes rouges...La décoration est très classique mais l'essentiel reste la cuisine. On sert ici de savoureuses spécialités sichuanaises maison préparées avec soin, comme le dong po, un morceau de poitrine de porc tendre à souhait nappé d'une délicieuse sauce pleine de caractère. De son côté, l'aubergine témoigne d'une grande maîtrise technique. Elle est pelée, puis découpée en quartiers qui sont ensuite délicatement frits et saupoudrés de piment et de poivre de Sichuan. On obtient ainsi des frites relevées et incroyablement croustillantes, qui restent moelleuses à l'intérieur.

Superica (Cuisine Tex-mex)

Vous trouverez une dizaine de restaurants de cette enseigne dans le coin, mais c'est au marché de Krog que tout a commencé. Avec son plafond haut, son large bar et sa cuisine ouverte, cette adresse au style industriel se veut résolument contemporaine. S'ils apprécient son ambiance animée et chaleureuse, c'est bien pour sa cuisine que les gourmets se pressent chez Superica, qui propose des plats tex-mex savoureux et accessibles. Après avoir dégusté de délicieuses tortillas accompagnées de salsa, les clients pourront partager un plat de queso fundido avec un accompagnement de choix :

légumes, crevettes ou chorizo. Les enchiladas sont un incontournable de la carte. Recouvertes de fromage et de sauce, elles sont servies avec du riz et des haricots rouges. Le gourmet pourra se laisser tenter par les tacos al carbon avec leurs tortillas norteña, leurs oignons fumés et différentes options de protéines. Une margarita bien fraîche pourra accompagner le repas.

Table & Main (Cuisine du sud des États-Unis)

Direction Roswell pour découvrir ce petit bijou implanté dans une maison ; un ambassadeur de choix pour la cuisine du sud des États-Unis. C'est le chef Woolery « Woody » Black qui est aux commandes de la cuisine. Il imagine pour ses convives des plats de saison raffinés. Pour ouvrir le repas, il est conseillé de commander le cornbread ou les « hogs n' quilts ». La bisque d'asperges, une délicieuse soupe printanière servie bien chaude est aussi recommandée pour une expérience de plats de saison. Plat phare des États du sud, le chef propose un poulet frit d'exception, doré et croustillant à souhait, et plein de saveurs. Les portions sont généreuses et cela tombe bien, car ce plat est hautement addictif. En accompagnement, il est conseillé de choisir le mac and cheese ou le chou cavalier braisé.

Whoopsie's (Cuisine américaine)

Whoopsie's est un lieu unique et original et qui permet aux habitués de ne jamais se lasser car le menu change constamment. Le choix se fera entre plats froids et chauds, à déguster en plat principal ou en accompagnement. Un sandwich et une protéine différents sont également proposés chaque jour (il peut par exemple y avoir une côte de bœuf un jour et des cuisses de poulet rôti avec une peau bien croustillante le lendemain). Les portions sont généreuses et la cuisine est parfaitement exécutée. Les quelques spécialités du Sud sont proposées dès le début du repas avec un plateau de cantine à compartiments rempli de pimento cheese (un fromage au piment), de chow chow, de légumes fermentés et de terrine de porc. Un dessert différent est proposé chaque jour, mais la tarte à la noix de pécan est l'option idéale pour terminer le repas.

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	Miles Macquarrie	Kimball House

Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Ashleigh McFadden	Nàdair
Prix MICHELIN du Service	Daniel Crawford	Spring
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Nolan Wynn	Banshee

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.

La sélection du Guide MICHELIN Atlanta 2024 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	9
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	14
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	34
Nombre total de restaurants dans la sélection	57
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	3
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	10
Styles de cuisine représentés dans la sélection	25

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

Restaurant	Distinction	Adresse
Bacchanalia	 	1460 Ellsworth Industrial Blvd., Atlanta, 30318
The Chastain		4320 Powers Ferry Rd NW, Atlanta, 30342

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Atlanta 2024

Restaurant	Distinction	Adresse
Atlas		88 W. Paces Ferry Rd. NW, Atlanta, 30305
Bacchanalia	 	1460 Ellsworth Industrial Blvd., Atlanta, 30318
Hayakawa		1055 Howell Mill Rd. NW, Atlanta, 30318
Lazy Betty		1530 Dekalb Ave. NE, Atlanta, 30307
Mujō		691 14th St. NW, Atlanta, 30318
O by Brush (nouveauté)		3009 Peachtree Rd. NE, Atlanta 30305
Omakase Table (nouveauté)		788 W. Marietta St. NW, Atlanta 30318
Spring (nouveauté)		36 Mill St. Marietta, 30060
Staplehouse (nouveauté)		541 Edgewood Ave. SE, Atlanta 30312

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Atlanta 2024

Restaurant	Adresse
Antico Pizza Napoletana	1093 Hemphill Ave., Atlanta, 30318
Arepa Mia	10 N. Clarendon Ave., Avondale Estates, 30002
Banshee	1271 Glenwood Ave. SE, Atlanta, 30316
Bomb Biscuit Co.	668 Highland Ave. NE, Atlanta 30312
The Busy Bee	810 Martin Luther King Jr. Dr. SW, Atlanta, 30314
Estrellita	580 Woodward Ave. SE, Atlanta, 30312

Fishmonger	674 N. Highland Ave. NE, Atlanta, 30306
Fred's Meat & Bread	99 Krog St. NE, Atlanta, 30307
Heirloom Market BBQ	2243 Akers Mill Rd. SE, Atlanta, 30339
Little Bear	71-A Georgia Ave. SE, Atlanta, 30312
Masterpiece (nouveau)	3940 Buford Hwy., Duluth, 30096
Superica (nouveau)	55 Krog St., Atlanta, 30307
Table & Main (nouveau)	1028 Canon St., Roswell, 30075
Whoopsie's (nouveau)	1 Moreland Ave. SE, Atlanta 30316

Restaurants de la sélection Atlanta 2024 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
The Alden	5070 Peachtree Blvd., Chamblee, 30341
BoccaLupo	753 Edgewood Ave. NE, Atlanta, 30307
Chai Pani	406 W. Ponce De Leon Ave., Decatur, 30030
The Chastain	4320 Powers Ferry Rd. NW, Atlanta, 30342
The Deer and the Dove	155 Sycamore St., Decatur, 30030
Delbar	870 Inman Village Pkwy. NE, Atlanta, 30307
Food Terminal	5000 Buford Hwy., Atlanta, 30341
The General Muir	1540 Avenue Pl., Atlanta, 30329
Georgia Boy	1043 Ponce de Leon Ave. NE, Atlanta, 30306
Gunshow	924 Garrett St., Atlanta, 30316
Han Il Kwan	5458 Buford Hwy. NE, Atlanta, 30340
Hen Mother Cookhouse (nouveau)	11705 Jones Bridge Rd., Johns Creek 30005
Home Grown	968 Memorial Dr. SE, Atlanta, 30316
Kamayan ATL	5150 Buford Hwy. NE, Atlanta, 30340
Kimball House	303 E. Howard Ave., Decatur, 30030

LanZhou Ramen	5231 Buford Hwy. NE, Atlanta, 30340
Little Sparrow (nouveauté)	1198 Howell Mill Rd. NW, 30318
Lyla Lila	693 Peachtree St. NE, Atlanta, 30308
Marcel	1170 Howell Mill Rd. NW, Atlanta, 30318
Miller Union	999 Brady Ave. NW, Atlanta, 30318
Nàdair (nouveauté)	1123 Zonolite Rd. NE, #15, Atlanta 30306
Nam Phuong	4051 Buford Hwy NE, Atlanta, 30345
Poor Hendrix	2371 Hosea L. Williams Dr. SE, Atlanta, 30317
Snackboxe Bistro	1960 Day Dr. NW, Ste. 1000, Duluth 30096
Southern Belle	1043 Ponce de Leon Ave. NE, Atlanta, 30306
Storico Fresco Alimentari	3167 Peachtree Rd. NE, Atlanta, 30305
Talat Market	112 Ormond St. SE, Atlanta, 30315
Ticonderoga Club	99 Krog St. NE, Atlanta, 30307
Tiny Lou's	789 Ponce De Leon Ave. NE, Atlanta, 30306
Tomo	3630 Peachtree Rd. NE, Atlanta, 30326
Twisted Soul Cookhouse & Pours	1133 Huff Rd. NW, Atlanta, 30318
The White Bull	123 E. Court Sq., Decatur, 30030
Woo Nam Jeong (nouveauté)	5953 Buford Hwy. NE, Atlanta 30340
Xi'an Gourmet House	955 Spring St. NW, Atlanta, 30309

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), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024) et Québec (2024).

À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité

des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

Les célèbres une, deux et trois [Étoiles MICHELIN](#) décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent.

Le [Bib Gourmand](#) est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.

La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.

Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au [tournant du XXe siècle](#) afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans le monde entier. 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.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie.

Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils

assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.

À 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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. (www.michelin.com)