



GUIDE MICHELIN

Paris, 25 octobre 2023

La gastronomie du sud des États-Unis brille dans le premier Guide MICHELIN Atlanta

- **Cinq restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN**
- **Deux établissements décrochent l'Étoile Verte MICHELIN**
- **10 Bib Gourmand et quatre Prix spéciaux MICHELIN sont également dévoilés**
- **Au total, 45 restaurants représentant 23 styles de cuisine différents composent ce premier millésime**

La première sélection du Guide MICHELIN Atlanta a été dévoilée le 24 octobre. Elle met en avant cinq établissements une Étoile MICHELIN, ainsi que deux adresses récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN. Véritable exemple en matière d'excellence et d'engagement dans une démarche durable, le restaurant **Bacchanalia** s'est illustré en décrochant les deux distinctions.

La sélection complète, qui comprend également les Bib Gourmand ainsi que les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 45 adresses. Les chefs et leurs équipes ont été récompensés lors d'une cérémonie qui s'est tenue mardi soir au Rialto Center for the Arts.

« C'est avec une grande joie que nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont découvert la ville d'Atlanta et son paysage culinaire particulièrement dynamique », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Ils

ont été impressionnés par sa diversité, comme le traduit cette sélection qui fait honneur aux saveurs typiques du sud du pays, mais comporte également de nombreuses adresses d'inspiration internationale. À Atlanta, les gourmets n'ont que l'embarras du choix. Cette ville regorge de nombreuses pépites, pour le plus grand plaisir des locaux mais également des voyageurs du monde entier. »

Voici la liste des nouveaux restaurants distingués, accompagnée des commentaires de l'équipe d'inspection, également disponibles sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN :

Une Étoile MICHELIN

Atlas (Cuisine américaine)

Atlas est l'un des meilleurs, sinon le meilleur endroit pour célébrer une occasion à Atlanta. Vous pouvez choisir des plats à la carte ou opter pour le menu dégustation proposé par le chef Freddy Money, qui imagine une cuisine américaine de saison d'inspiration européenne. Au menu, vous trouverez des assiettes empreintes de délicatesse comme le homard accompagné d'un beurre au paprika fumé et d'une variété ancienne de courge d'été, ou encore le flétan poché et sa betterave en trois façons. Un succulent bœuf Wagyu tout droit venu d'Australie clôture joliment les plats salés. Cette expérience culinaire d'exception est complétée par une impressionnante carte des cocktails, un magnifique plateau de fromages et de surprenants desserts.

Bacchanalia (Cuisine américaine)

Les chefs-propriétaires Anne Quatrano et Clifford Harrison proposent, avec leur chef exécutif Kai NaLampoon, un menu en plusieurs services tout en élégance. Ici, les détails et les apparences ont toute leur importance : certains plats sont servis sur des chariots tandis que d'autres se cachent sous des cloches de verre. Mais la plus belle surprise de ce menu est sans doute le travail réalisé autour du fromage. Loin de la traditionnelle tranche de fromage, l'équipe de Bacchanalia propose une interprétation originale de crumble à l'avoine et aux dates, agrémenté d'un point de sauce à l'ail noir et de copeaux de parmesan. Le homard accompagné d'une sauce ponzu, de petits pois frais et d'une huile au raifort est également mémorable. Enfin, un délicat soufflé au pamplemousse garni d'un crumble épicé à la pistache et d'une crème anglaise à la rose vient clôturer ce délicieux repas.

Hayakawa (Cuisine japonaise)

Déjà connu pour la cuisine japonaise qu'il propose dans le quartier de Buford Highway, le chef Atsushi Hayakawa écrit à présent un nouveau chapitre de sa carrière du côté de West Midtown. Au menu, une succession de petits plats dans l'esprit d'un kaiseki. Après plusieurs amuse-bouche, dont le trio formé par la soupe légère au poisson, le sashimi de Saint-Jacques à la sauce moutarde-miso et la lotte mijotée, c'est au tour des sushis d'entrer en scène. Pour confectionner ses nigiris, le chef fait importer du poisson depuis le Japon. Nul besoin de fioritures, car ce

mets préparé dans la plus pure tradition d'Hokkaido, ville natale du chef, se suffit à lui-même.

Lazy Betty (Cuisine contemporaine)

*Les chefs Ron Hsu et Aaron Phillips proposent un menu dégustation contemporain porté par des associations de saveurs astucieuses qui mettent à l'honneur les produits du terroir. La causa péruvienne se pare ainsi de saveurs locales avec une crevette de Géorgie, une purée d'avocat et une mousse de pomme de terre infusée au piment *aji amarillo*.*

*Le foie gras poêlé de la Vallée de l'Hudson est quant à lui accompagné de pomme *Granny Smith*, de patate douce et de quelques points de beurre de potiron. Entre le sorbet au citron agrémenté d'un crumble à la noix de coco et l'élégante *panna cotta* à l'eau de rose, ce superbe menu se termine aussi bien qu'il a commencé.*

Mujō (cuisine japonaise)

*Mujō est une adresse intimiste, à l'atmosphère mystérieuse et élégante. Il s'agit du terrain de jeu du chef J. Trent Harris qui, avec son équipe chevronnée, propose une expérience sans fausse note. Ici, la tradition cède la place à un séduisant spectacle. Chaque élément du menu *omakase* est une véritable surprise. Parmi les différents *zensai* servis, on trouve notamment la bouchée de *cobia* de Floride grillé au *binchotan*, accompagnée d'une sauce au *miso* rouge et de pâtisson local. Après quelques mets cuits, il est temps de passer au cru. Les *nigiris* sont aussi simples qu'efficaces, tout comme le crabe velu d'Hokkaido à la sauce *tosazu* et à l'algue *mozuku*.*

Étoile Verte MICHELIN

Bacchanalia (Cuisine américaine)

Les chefs possèdent et exploitent la ferme de Summerland Farm, située à Cartersville, dans l'État de Géorgie. C'est de là que proviennent les œufs, ainsi que la plupart des produits frais qu'ils cuisinent, et qu'ils cultivent eux-mêmes. Ils ont également mis en place un programme de compostage et donnent les épluchures de légumes à leurs poules.

The Chastain (Cuisine américaine)

Le menu du chef Christopher Grossman évolue au gré de la production de ses partenaires locaux, mais également de ce que lui donne le jardin qu'il exploite en agriculture régénératrice. The Chastain a récemment rejoint l'association Georgia Organics pour aider à quantifier les achats de produits locaux et biologiques. L'équipe du restaurant possède un composteur sur site et fait également appel à une entreprise de compost pour réduire les déchets destinés aux sites d'enfouissement. Elle recycle également le verre et utilise des contenants réutilisables pour les plats à emporter.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également désigné 10 restaurants Bib Gourmand, la distinction qui salue les adresses proposant une cuisine de qualité avec un excellent rapport qualité-prix. Il s'agit de **Antico Pizza Napoletano, Arepa Mia, Banshee, Bomb Biscuit Co., The Busy Bee, Estrellita, Fishmonger, Fred's Meat & Bread, Heirloom Market BBQ et Little Bear.**

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	Jason Furst et l'équipe du bar	BoccaLupo
<i>Remis par Basil Hayden</i>		
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Juan Fernando Cortés	The Chastain
<i>Remis par Wine Access</i>		
Prix MICHELIN du Service	Neal McCarthy et l'équipe du personnel de salle	Miller Union
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Chef Jarrett Stieber	Little Bear

Hôtels

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 en Géorgie et dans le monde entier.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN 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 Géorgie, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des hôtels au design avant-gardiste à l'image du [Clermont](#) à Atlanta et du [Perry Lane](#) à Savannah, des établissements de la collection « Plus » comme le chaleureux [Stonehurst Place](#), des adresses où la musique est reine, à l'image du [Graduate Athens](#), qui est situé dans une ville universitaire, ainsi que des valeurs sûres comme le [Thompson](#) et le [Andaz](#).

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 2023 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	5
 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	2
 (Cuisine de qualité à prix modéré)	10
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	30
Nombre total de restaurants dans la sélection	45
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	3
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	8
Styles de cuisine représentés dans la sélection	23

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Atlanta 2023

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

Restaurants de la sélection Atlanta 2023 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 Bib Gourmand de la sélection Atlanta 2023

Restaurant	Adresse
Antico	1093 Hemphill Ave., Atlanta, 30318
Arepa Mia	10 N. Clarendon Ave., Avondale Estates, 30002
Banshee	1271 Glenwood Ave. SE, Atlanta, 30316
Bomb Biscuit Co.	226 Sampson St. 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. Northeast, 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
-------------	--------------------------------------

Restaurants de la sélection Atlanta 2023 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
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
Lyla Lila	693 Peachtree St. NE, Atlanta, 30308
Marcel	1170 Howell Mill Rd. NW, Atlanta, 30318
Miller Union	999 Brady Ave. NW, Atlanta, 30318
Nam Phuong	4051 Buford Hwy NE, Atlanta, 30345
Poor Hendrix	2371 Hosea L Williams Dr. SE, Atlanta, 30317
Snackboxe Bistro	6035 Peachtree Rd., Atlanta, 30360
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
Xi'an Gourmet House	955 Spring St. NW, Atlanta, 30309

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022 (www.michelin.com).