



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 26 juin 2025

## La Californie célèbre 2 nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN

- Providence et Somni obtiennent trois Étoiles MICHELIN
- 2 restaurants deux Étoiles MICHELIN et 5 tables une Étoile MICHELIN sont récompensés pour la première fois
- La sélection compte également 2 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN et 6 nouveaux Bib Gourmand

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection californienne 2025, présentée lors d'une cérémonie empreinte d'émotion pour de nombreux acteurs de la scène gastronomique locale. Le millésime 2025 du Guide MICHELIN Californie se distingue par une sélection d'exception.

La sélection complète, incluant les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN propose aux gourmets 550 adresses qui représentent au total 55 styles de cuisine différents. **Providence**, situé à Hollywood et **Somni**, à West Hollywood décrochent trois Étoiles au sein de la nouvelle sélection. Dans la catégorie deux Étoiles, deux nouvelles adresses rejoignent le palmarès : **Enclos**, situé à Sonoma et **Kiln**, à San Francisco. Cinq restaurants obtiennent leur première Étoile MICHELIN, portant à **65** le nombre total de tables une Étoile dans l'État. Deux établissements se voient décerner une **Étoile Verte MICHELIN** : **Enclos** et **Sons & Daughters** à San Francisco, tous deux salués pour leur engagement exemplaire en faveur d'une cuisine écoresponsable.

Ce soir, nous célébrons un moment important pour la Californie et sa scène culinaire », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Tout au long de l'année, nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont sillonné l'État à la découverte de talents remarquables comme Providence et Somni. Ces deux nouvelles

tables auréolées de trois Étoiles MICHELIN viennent illuminer la sélection 2025 avec éclat. »

## **Deux nouveaux établissements décrochent Trois Étoiles MICHELIN**

### **Providence (Hollywood ; Poissons et fruits de mer)**

*Le chef Michael Cimarusti propose ici une cuisine californienne qu'il continue de perfectionner année après année à travers un menu dégustation d'inspiration internationale qui allie techniques classiques et modernité. Il a fait le choix de ne travailler que des poissons et fruits de mer frais afin d'offrir à ses convives une expérience d'exception. Il privilégie un approvisionnement durable qui repose principalement sur des produits sauvages pêchés dans les eaux américaines.*

*Le résultat ? De superbes assiettes comme la tarte à la mousse de homard et au crabe dressée dans un beurre blanc au crabe, ou encore la lotte rôtie accompagnée de chou-fleur et agrémentée de copeaux de truffe. Certains plats signatures de la Maison sont à la carte depuis de nombreuses années. C'est le cas de l'œuf poché à l'oursin et aux croûtons de brioche ou encore des crevettes tachetées de Santa Barbara rôties au sel qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs par leur raffinement.*

### **Somni (West Hollywood ; Cuisine contemporaine)**

*Le chef Aitor Zabala et sa talentueuse équipe ont éveillé Somni, un nom qui signifie « rêve », de son sommeil en imaginant pour leurs convives une expérience gastronomique aussi singulière que personnelle. Installée en retrait de Santa Monica Avenue, la nouvelle version de ce restaurant se démarque par son atmosphère chaleureuse qu'elle doit à son camaïeu de tons crème, à son bois clair et à ses grandes baies vitrées. De l'ancien Somni, on retrouve la sculpture en forme de tête de taureau, clin d'œil à la cuisine d'influence espagnole que l'on pouvait autrefois déguster ici. Une procession de bouchées créatives, préparées avec soin, se succèdent pour créer une expérience gustative tout en saveurs et en textures (avec des plats comme les moules à l'escabèche, le gaspacho ou encore l'emblématique tartare et son tempura de shiso). Que ce soit en cuisine ou en salle, les équipes travaillent en parfaite harmonie pour créer et servir des assiettes saisissantes.*

## **Enclos et Kiln sont récompensés de Deux Étoiles MICHELIN**

### **Enclos (Sonoma ; Cuisine contemporaine)**

Franchir les portes de ce restaurant, c'est s'aventurer dans un univers d'une rare singularité. Installé au cœur d'une maison victorienne bâtie en 1880 sur la propriété du Stone Edge Farm Winery, Enclos et son chef **Brian Limoges** propose un somptueux menu dégustation qui associe saveurs d'ici et d'ailleurs, techniques raffinées et ingrédients d'exception, dont certains sont produits sur les deux exploitations de l'établissement. Parmi les plats phares de cette adresse, il y a la sublime croustade « lobster roll » qui consiste en un tartare de langouste dressé dans une coque croustillante, ou encore le chawanmushi de palourdes dans l'esprit d'une chaudière. Côté dessert, l'équipe d'inspection a été impressionnée par la succulente glace à l'oseille ornée de feuilles comestibles au combava et à la grenade. L'attention et la bienveillance de l'équipe à l'égard des convives viennent sublimer l'expérience gastronomique.

### **Kiln (San Francisco ; Cuisine contemporaine)**

Le chef **John Wesley** et la cheffe d'équipe **Julianna Yang** ont uni leurs forces pour ouvrir cette adresse qui se distingue par son service personnalisé et ses créations originales. Le menu dégustation d'inspiration nordique met à l'honneur diverses techniques comme le salage, le séchage et la fermentation. Si les plats interpellent par leur apparente sobriété, ils sont en réalité élaborés au moyen de techniques complexes et révèlent des associations de saveurs fascinantes. L'énergie créatrice du chef est palpable tout au long du repas, et ne manquera pas d'impressionner les convives. Certains hors-d'œuvre, à l'image du tendon de bœuf soufflé croustillant, sont particulièrement originaux. D'autres plats comme le filet de pigeonneau laqué de miel brûlé et accompagné d'un jus truffé s'inspirent de grands classiques.

## **5 nouveaux établissements sont récompensés d'une Étoile MICHELIN**

### **Lilo (Carlsbad ; Cuisine californienne)**

Lilo offre aux gourmets une expérience placée sous le signe de l'élégance et du raffinement. Après plusieurs petites bouchées servies sur la terrasse chauffée, le repas se poursuit dans la salle à manger. Le chef **Eric Bost** et son équipe prennent un plaisir évident à créer des plats minutieusement préparés, à l'image du béryx long japonais mûré qui est ici associé à un ragoût de panope et de moelle. Le faux-filet mûré pendant 40 jours est quant à lui accompagné de gurumelos en saumure, d'algues et d'une sauce bordelaise. La première moitié du repas se compose de plats salés et la seconde de plats sucrés, dont l'exceptionnelle glace d'orgeat agrémentée de bushi de

*céleri rave et de caviar d'Ossétra. Le dîner se termine par une myriade de desserts parmi lesquels se trouve la glace à la crème fraîche, hoja santa et citron caviar.*

### **Mori Nozomi (Los Angeles ; Sushi/Cuisine japonaise)**

*Le comptoir à sushis de la cheffe Nozomi Mori se distingue par la qualité de ses sushis, mais également par l'accueil que l'équipe de salle, et la brigade, réservent aux convives. Cette adresse unique en son genre ne peut accueillir que huit personnes par service, il est donc impératif de réserver à l'avance. Si le poisson est importé du Japon plusieurs fois par semaine, la majorité des plats sont également composés d'ingrédients locaux et de saison. La cheffe porte une attention particulière à chaque détail, comme en témoigne la glace japonaise qu'elle fait importer et utilise dans son accord mets et thé en cinq services. Le repas s'ouvre sur plusieurs plats cuits comme le chawanmushi aux noix de ginkgo avant de continuer sur de superbes nigiris. Enfin, les mochis accompagnés d'un thé matcha préparé par la cheffe elle-même clôturent la soirée avec élégance.*

### **Restaurant Ki (Los Angeles ; Cuisine coréenne contemporaine)**

*Il est essentiel de bien lire les instructions envoyées en amont pour trouver l'entrée du restaurant du chef Ki Kim. Si cela n'est pas tâche facile, toute mésaventure est vite oubliée une fois que l'on est installé dans ce comptoir de dix couverts. Le menu dégustation coréen contemporain servi ici est parsemé d'influences mondiales. Le repas commence par quelques bouchées comme le gimhap au chirako, une coque garnie de riz à la truffe et de dés de kimchi, ou les tentacules de poulpe, tendres et croustillantes, accompagnées d'une sauce crémeuse à base de tête de poulpe et de gochujang. Les pois mange-tout grillés, agrémentés d'œufs de truite arc-en-ciel et de thon, ou encore les pâtes crémeuses aux graines de perilla dissimulées sous des lamelles de truffe d'hiver témoignent de la créativité du chef. Parmi les plats principaux, l'équipe d'inspection a beaucoup aimé le sabre rôti avec sa sauce au foie gras, ainsi que la vache de réforme maturée pendant 45 jours, relevée d'un jus de betteraves et d'un bouillon d'os coréen. Pour terminer, un surprenant « ice cream sandwich » au champignon vient conclure cette expérience hors du temps.*

### **Silvers Omakase (Santa Barbara ; Sushi/Cuisine japonaise)**

*C'est avec une petite équipe que le chef Lennon Silvers Lee réinvente l'omakase dans son restaurant de quelques couverts. Si certaines propositions changent chaque jour et d'autres chaque semaine, tous les plats sont exécutés à la perfection avec du riz*

*importé du Japon et blanchi sur place. Le poisson est soit pêché dans la région, soit dans les eaux nippones avant d'être mûri.*

*Les convives qui arrivent tôt peuvent profiter de leur avance pour s'offrir un verre de vin pétillant avant de passer à table, car ici, tout le monde est servi en même temps. Quelques petits plats ouvrent le bal avant de laisser place à une parade de nigiris à l'hamachi, au shima aji ou encore au thon rouge. Le riz à l'oursin est quant à lui associé à du wasabi puis agrémenté de masago arare, des billes de riz soufflé aux œufs de poisson qui créent un joli jeu de texture. Au dessert, un sorbet maison vient clôturer ce délicieux moment.*

### **Sun Moon Studio (Oakland ; Cuisine californienne)**

*De l'extérieur, cette adresse sans pancarte ni signe distinctif a des airs de restaurant clandestin. Cependant, les gourmets ne s'y trompent pas et les quelques places disponibles à l'intérieur sont très prisées. Si les chefs **Alan Hsu** et **Sarah Cooper** ont tous les deux travaillé dans certaines des plus prestigieuses cuisines du pays, ils mettent ici leur talent au profit d'une expérience plus intimiste. Leurs univers fusionnent pour donner vie à un menu dégustation saisonnier qui évolue au gré des saisons et met à l'honneur le meilleur du terroir californien, avec des ingrédients comme le sabre, le sébaste, les champignons sauvages ainsi que les agrumes. De ce mariage naissent des plats épurés, à la technique impeccable, qui révèlent l'essence de chaque produit, mais également la personnalité des chefs. C'est notamment le cas du crabe de Dungeness accompagné d'un kosho au yuzu, le tout dressé sur du tofu soyeux. Les plats comme la tarte aux œufs agrémentée d'œufs de saumon ou les brioches vapeur garnies à la saucisse taïwanaise sont particulièrement réussis.*

### **Étoile Verte MICHELIN**

#### **Enclos (Sonoma ; Cuisine contemporaine)**

Installé au cœur de Sonoma, **Enclos** propose une cuisine contemporaine raffinée, ancrée dans une démarche profondément durable. Les ingrédients biologiques sont cultivés localement ou dans un potager en régénération, alimenté par une énergie propre. Le restaurant affiche une **empreinte carbone négative**, limite drastiquement le gaspillage grâce à la fermentation et à la conservation, et privilégie des matériaux naturels, comme des plateaux et baguettes issus d'arbres morts. Une table engagée, à l'élégance consciente.

#### **Sons & Daughters (San Francisco ; Cuisine contemporaine)**

En plein cœur de San Francisco, **Sons & Daughters** célèbre une cuisine contemporaine enracinée dans le terroir local. Les produits proviennent d'agriculteurs, pêcheurs et éleveurs engagés dans des pratiques durables. Sur place, le lait est transformé maison en beurre, fromage frais, crème et yaourts. L'expérience s'étend jusqu'aux moindres détails, avec des tabliers, assiettes et accessoires en bois réalisés par des artisans et céramistes de la région. Une table à la fois locale, artisanale et consciente.

## **Bib Gourmand**

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 123 restaurants du Bib Gourmand récompensant les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix.

### ***Restaurants Bib Gourmand de la sélection Californie 2025***

Restaurant	Adresse
A16	2355 Chestnut St., San Francisco, 94123
Adana Restaurant (fermé temporairement)	6918 San Fernando Rd., Glendale, 91201
Amor y Tacos	13333 South St., Cerritos, 90703
Anchor Oyster Bar	579 Castro St., San Francisco, 94114
Atelier Manna (nouveau)	1076 N. Coast Hwy. 101, Ste. 101, Encinitas, 92024
Bansang	1560 Fillmore St., San Francisco, 94115
Bee Taqueria (fermé temporairement)	5754 W. Adams Blvd., Los Angeles, 90016
Bettina	1014 Coast Village Rd., Santa Barbara, 93108
Bombera	3459 Champion St., Oakland, 94602
Callie	1195 Island Ave., San Diego, 92101
Canon	1719 34th St., Sacramento, 95816
Carnes Asadas Pancho Lopez	3328 Pasadena Ave., Los Angeles, 90031
Cedro Italian Restaurant	2385 Michael Dr., Newbury Park, 91320
Cesarina	4161 Voltaire St., San Diego, 92107

CHAAK Kitchen	215 El Camino Real, Tustin, 92780
Chengdu Taste	828 W. Valley Blvd., Alhambra, 91803
Chifa	4374 Eagle Rock Blvd., Los Angeles, 90041
China Village	1335 Solano Ave., Albany, 94706
Ciccia Osteria	2233 Logan Ave., San Diego, 92113
Ciccio (fermé temporairement)	6770 Washington St., Yountville, 94599
Cobi's	2104 Main St., Santa Monica, 90405
Colapasta	1241 5th St., Santa Monica, 90401
Comal	2020 Shattuck Ave., Berkeley, 94704
Corazon Cocina	38 W. Victoria St., #122, Santa Barbara, 93101
Cucina Urbana	505 Laurel St., San Diego, 92101
Dai Ho	9148 Las Tunas Dr., Temple City, 91780
Del Popolo	855 Bush St., San Francisco, 94108
Dha Rae Oak	1106 S. Western Ave., Los Angeles, 90006
Dija Mara	232 S. Coast Hwy., Oceanside, 92054
Dumpling Home	298 Gough St., San Francisco, 94102
Eat Joy Food	18888 Labin Ct., Rowland Heights, 91748
El Molino Central	11 Central Ave., Sonoma, 95476
Eylan (nouveau)	500 El Camino Real, Ste. 101, Menlo Park, 94025
Fable & Spirit	3441 Via Lido, Ste. A, Newport Beach, 92663
Flavors from Afar	5652 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90028
Flores	2030 Union St., San Francisco, 94123
FOB Kitchen	5179 Telegraph Ave., Oakland, 94609
Glen Ellen Star	13648 Arnold Dr., Glen Ellen, 95442
Good Good Culture Club	3560 18th St., San Francisco, 94110
Grá	1524 Pizarro St., Los Angeles, 90026
Great China	2190 Bancroft Way, Berkeley, 94704

Heritage Barbecue	31721 Camino Capistrano, San Juan Capistrano, 92675
Horn Barbecue	464 8th St., Oakland, 94607
Insalata's	120 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Ipoh Kopitiam	1411 S. Garfield Ave., Ste. 104, Alhambra, 91801
Ippuku	2130 Center St., Berkeley, 94704
Izakaya Rintaro	82 14th St., San Francisco, 94103
Jiang Nan Spring	910 E. Main St., Alhambra, 91801
Jon & Vinny's	412 N. Fairfax Ave., Los Angeles, 90036
Jo's Modern Thai	3725 MacArthur Blvd., Oakland, 94619
Khan Saab Desi Craft Kitchen	229 E. Commonwealth Ave., Ste. A, Fullerton, 92832
Khom Loi	7385 Healdsburg Ave., Sebastopol, 95472
Kismet	4648 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90027
Komal (nouveau)	3655 S. Grand Ave., Los Angeles, 90007
La Azteca	4538 E. Cesar E. Chavez Ave., Los Angeles, 90022
Lalibela	1025 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019
Langer's	704 S. Alvarado St., Los Angeles, 90057
LaoXi Noodle House	600 Live Oak Ave., Arcadia, 91006
Little Fish	1606 W. Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Liu's Cafe	3915 1/2 W. 6th St., Los Angeles, 90020
LOLA 55	1290 F St., San Diego, 92101
Lola Gaspar	211 W. 2nd St., Santa Ana, 92701
Longo Seafood	7540 Garvey Ave., Rosemead, 91770
Loquita	202 State St., Santa Barbara, 93101
Los Carnalitos	30200 Industrial Pkwy. S.W., Hayward, 94544
Luna Mexican Kitchen	1495 The Alameda, San Jose, 95126
Lunasia Dim Sum House	500 W. Main St., Alhambra, 91801

Luscious Dumplings	919 W. Duarte Rd., Monrovia, 91016
Mabel's Gone Fishing	3770 30th St., San Diego, 92104
Maccheroni Republic	332 S. Broadway, Los Angeles, 90013
Mae Malai Thai House of Noodles	5445 Hollywood Blvd., Unit A, Los Angeles, 90027
Maligne	600 Broadway Ave., Seaside, 93955
MAMA Oakland	388 Grand Ave., Oakland, 94610
Mariscos Jalisco	753 E. Holt Ave., Pomona, 91767
Mentone	174 Aptos Village Way, Aptos, 95003
Moo's Craft Barbecue	2118 N. Broadway, Los Angeles, 90031
Morning Glory	550 W. Date St., San Diego, 92101
New Dumpling	10064 San Pablo Ave., El Cerrito, 94530
Nixtaco	1805 Cirby Way, Ste. 12, Roseville, 95661
Okane	669 Townsend St., San Francisco, 94103