



GUIDE MICHELIN

Paris, le 12 septembre 2023

## Les premières Étoiles du Guide MICHELIN Colorado dévoilées

- **Le Colorado fait une entrée remarquée avec quatre Étoiles Vertes MICHELIN, et cinq restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN**
- **Neuf Bib Gourmand ainsi que quatre Prix spéciaux MICHELIN ont également été décernés**
- **Au total, 44 restaurants et 15 styles de cuisines sont représentés dans ce premier Guide MICHELIN Colorado**

Le Colorado a officiellement fait son entrée dans la grande famille des Guides MICHELIN avec cinq établissements une Étoile MICHELIN ainsi que quatre Étoiles Vertes MICHELIN.

Les restaurants **Brutø** et **The Wolf's Tailor** se voient chacun attribuer leur première Étoile MICHELIN en plus de l'Étoile Verte MICHELIN.

La sélection complète, qui comprend également les Bib Gourmand ainsi que les tables recommandées par le Guide MICHELIN, se compose de 44 adresses.

« Avec non moins de cinq restaurants Étoilés MICHELIN, la révélation de cette première sélection est un grand moment de fierté pour l'État du Colorado mais également pour le Guide MICHELIN. », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Ce premier millésime compte également plusieurs Étoiles Vertes MICHELIN, une belle entrée en matière. Connus pour leur anonymat, nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par la qualité des produits cuisinés dans ces restaurants, qui mettent à l'honneur des ingrédients locaux, de saison et cultivés durablement. Cette première sélection est un moment important pour la communauté culinaire locale, on sent un réel engouement. »

Voici la liste des nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN, accompagnée de remarques de l'équipe d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet ainsi que sur [l'application mobile](#) du Guide MICHELIN) :

## **Une Étoile MICHELIN**

### **Beckon (Denver ; cuisine contemporaine)**

« Beckon » signifie « appeler », « inviter » en anglais. Plus qu'un nom, c'est la philosophie de cet ambitieux restaurant situé dans le quartier de RiNo. Il est dirigé par le chef Duncan Holmes qui peut compter sur son personnel attentif pour assurer à ses convives la meilleure expérience possible. Ces derniers pénètrent dans une pièce à la décoration scandinave épurée, avant de prendre place au comptoir de 18 places d'où ils peuvent admirer le ballet de l'équipe de cuisine qui s'affaire autour du chef. Le menu dégustation contemporain en plusieurs services change à chaque trimestre afin de s'adapter aux saisons. En automne, vous pourrez donc déguster des plats axés sur le thème des récoltes. Les assiettes imaginées par le chef sont tout à fait originales, comme en témoigne le filet de caille grillé avec sa cuisse confite, accompagnés d'un gratin de chou kale aux graines de tournesol avec une réduction de caille, un véritable sans-faute.

### **Bosq (Aspen ; cuisine contemporaine)**

Dans ce restaurant singulier, le chef Barclay Dodge et son équipe proposent une cuisine inspirée par la saisonnalité. Pour être sûr d'offrir les meilleurs plats possibles à ses convives, le chef cueille lui-même bon nombre de ses ingrédients dans les montagnes environnantes et s'approvisionne également auprès de producteurs locaux. Il s'appuie sur diverses techniques pour révéler toutes les saveurs des produits, et notamment sur la fermentation. Le format du menu permet aux convives de le composer eux-mêmes en choisissant un minimum de quatre plats. Chez Bosq, le détail est la clé. Qu'il s'agisse des bourgeons d'épicéa ramassés à la main ou encore du beurre fabriqué à partir du lait fourni par les coopératives locales, chaque ingrédient, y compris ceux qui proviennent d'autres États comme le homard de Nouvelle Angleterre cuit sur du bois de genévrier, est imprégné des saveurs locales.

### **Brutø (Denver ; cuisine mexicaine/contemporaine)**

C'est le chef Michael Diaz de Leon qui est à la tête de cet établissement où ingrédients locaux et de saison règnent en maîtres. S'il applique cette philosophie aux légumes qu'il cuisine, c'est aussi vrai pour les céréales, qui sont moulues ou broyées sur place. L'utilisation du feu comme principal élément de cuisson confère à chacune de ses créations une personnalité unique. Le menu, qui s'inscrit dans la tradition mexicaine, raconte une histoire. Le plat le plus parlant est peut-être l'agneau préparé en deux façons, qui est servi en taco façon street food, ainsi qu'en kushiyaki de gigot accompagné d'une quenelle de mole chichilo, une sauce traditionnelle mexicaine.

### **Frasca Food and Wine (Boulder ; cuisine italienne)**

Dans son restaurant où chaque convive est traité avec le plus grand soin, le chef Ian Palazolla propose une authentique cuisine italienne, mais pas n'importe laquelle. Sa spécialité, c'est la gastronomie de la région de Frioul Vénétie Julienne, située au nord du pays. Les menus fixe et dégustation mettent les pâtes et les fruits de mer à l'honneur, réhaussés de quelques touches alpines et slaves. Si ce menu unique en son genre se concentre sur une région peu connue d'Italie, les ingrédients proviennent bel et bien du Colorado. Les assiettes s'inscrivent dans une approche minimaliste qui va à l'essentiel,

*comme en témoigne le cjalson, un ravioli aux épinards en forme de demi-lune garni d'une purée de petits pois et de pommes de terre.*

### **The Wolf's Tailor (Denver ; cuisine contemporaine)**

*Avec une approche du dressage aussi originale que son nom, cette adresse sort incontestablement du lot. Le chef Taylor Stark a imaginé un menu créatif en plusieurs services qui révèle une personnalité marquée. Son style unique et indéfinissable est inspiré par les cuisines nordique, italienne mais également d'Asie orientale. Ce melting-pot d'influences n'empêche pas le chef de proposer une cuisine maîtrisée et cohérente. Bien que le menu évolue tout au long de l'année pour explorer différents thèmes, les plats gardent toujours une même harmonie. Le chef sait parfaitement mettre en valeur chaque ingrédient qu'il cuisine en s'appuyant sur des techniques précises, dont la fermentation, qui confère à ses assiettes un caractère singulier.*

### **Étoile Verte MICHELIN**

### **Blackbelly Market (Denver ; cuisine américaine)**

*Initiatives : valorisation de chaque produit dans son entièreté, y compris les animaux, dont la plupart sont abattus au restaurant ; approvisionnement auprès de ranchs et d'exploitations locaux qui adoptent une approche naturelle ; herbes et fleurs cultivées sur la propriété.*

### **Bramble & Hare (Boulder ; cuisine américaine)**

*Initiatives : exploitation de 70 acres en agriculture biologique où sont cultivées plus de 250 variétés de légumes, d'herbes mais également de céréales utilisées pour la fabrication de farine sur meule de pierre ; en plus de cela, une acre est dédiée à la camomille utilisée au restaurant et 360 acres sont exploitées en pâturage pour l'élevage de races anciennes de moutons et de cochons.*

### **Brutø (Denver ; cuisine mexicaine/contemporaine)**

*Initiatives : éthique zéro déchet ; programme de fermentation pour créer des ingrédients à la saveur umami ; céréales cultivées dans le Colorado et moulues sur place ; approvisionnement hyper local ; partenariat avec l'association Zero Foodprint pour contribuer à réduire l'empreinte carbone et les émissions de carbone.*

### **The Wolf's Tailor (Denver ; cuisine contemporaine)**

*Initiatives : approche zéro déchet ; projet de production de vinaigre de cidre de pomme local ; recyclage des déchets de pain en gochujang de levain ; agriculture sous contrat pour produire de la farine de blé ancien sur une parcelle exploitée en agriculture biologique selon des pratiques d'agriculture régénératrice ; jardin pollinisateur sur site ; programme de cueillette durable certifié.*

### **Bib Gourmand**

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont souhaité récompenser [neuf restaurants](#) du Bib Gourmand, attribué aux établissements qui proposent une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Il s'agit de **AJ's Pit Bar-B-Q, Ash'Kara, Basta, The Ginger Pig, Glo Noodle House, Hop Alley, La Diabla Pozole y Mezcal, Mister Oso** et **Tavernetta**.

## 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	<b>Caroline Clark</b>	The Wolf's Tailor
<i>Remis par Basil Hayden</i>		
Prix MICHELIN de la Sommellerie	<b>Ryan Fletter et Erin Lindstone</b>	Barolo Grill
<i>Remis par Wine Access</i>		
Prix MICHELIN du Service	<b>Sergei Kiefel et l'équipe du personnel de salle</b>	Frasca Food and Wine
Prix MICHELIN du Jeune Chef	<b>Kelly Kawachi</b>	Blackbelly Market

La cérémonie du Guide MICHELIN est présentée en partenariat avec Capital One.

## 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 au Colorado 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. Au Colorado, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des campings de luxe à l'image de [Collective Vail](#), des établissements de la collection « Plus » comme le [Source Hotel](#) et le [Crawford Hotel](#), tous deux situés à Denver, mais aussi des motels rénovés tels que le [Amigo Motor Lodge](#) et des villes fantômes restaurées comme [Dunton Hot Springs](#).

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 Colorado 2023 :

 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>5</b>
 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	<b>4</b>
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	<b>9</b>
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	<b>30</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>44</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	<b>3</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	<b>8</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection	<b>15</b>

### *Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Colorado 2023*

Restaurant	Distinction	Adresse
Beckon		2843 Larimer St., Denver 80205
Bosq		312 S. Mill St., Aspen 81611
Brutø	 	1801 Blake St., Denver 80202
Frasca Food and Wine		1738 Pearl St., Boulder 80302

		
The Wolf's Tailor	 	4058 Tejon St., Denver 80211

**Restaurants de la sélection Colorado 2023 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN**

Restaurant	Distinction	Adresse
Blackbelly Market		1606 Conestoga St Suite 1, Boulder 80301
Bramble & Hare		1970 13th St, Boulder 80302
Brutø	  	1801 Blake St., Denver 80202
The Wolf's Tailor	 	4058 Tejon St., Denver 80211

**Restaurants Bib Gourmand de la sélection Colorado 2023**

Restaurant	Adresse
AJ's Pit Bar-B-Q	2180 S. Delaware St., Denver 80223
Ash'Kara	2005 W. 33rd Ave., Denver 80211
Basta	3601 Arapahoe Ave., Boulder 80303
The Ginger Pig	4262 Lowell Blvd., Denver, Colorado 80211
Glo Noodle House	4450 W 38th Ave., Denver 80212
Hop Alley	3500 Larimer St., Denver 80205
La Diabla Pozole y Mezcal	2233 Larimer St., Denver 80205
Mister Oso	3163 Larimer St., Denver 80205
Tavernetta	1889 16th St. Mall, Denver 80202

**Restaurants de la sélection Colorado 2023 recommandés par le Guide MICHELIN**

Restaurant	Adresse
A5 Steakhouse	1600 15th St., Denver, 80202
Barolo Grill	3030 E. 6th Ave., Denver, 80206
Blackbelly Market	1606 Conestoga St., Boulder, 80301

Bramble & Hare	1970 13th St., Boulder, 80302
Dio Mio	3264 Larimer St., Denver, 80205
Dushanbe Tea House	1770 13th St., Boulder, 80302
Element 47	675 E. Durant Ave, Aspen, 81611
Fruition	1313 E. 6th Ave., Denver, 80218
Guard and Grace	1801 California St., Denver, 80202
Hey Kiddo	4337 Tennyson St., Denver, 80212
Marco's Coal Fired	2129 Larimer St., Denver, 80205
Mawa's Kitchen	305 Aspen Airport Business Center, Ste. F, Aspen, 81611
Mercantile Dining and Provision	1701 Wynkoop St., Denver, 80202
Mirabelle	55 Village Rd., Beaver Creek, 81620
Noisette	3254 Navajo St., Denver, 80211
Oak at Fourteenth	1400 Pearl St., Boulder, 80302
Olivia	290 S Downing St., Denver, 80209
Osaki's	100 E. Meadow Dr., Vail, 81657
Potager	1109 N. Ogden St., Denver, 80218
Prospect	330 E. Main St., Aspen, 81611
Q House	3421 E. Colfax Ave., Denver, 80206
Safta	3330 Brighton Blvd., Denver, 80216
Santo	1265 Alpine Ave., Boulder, 80304
Smok	3330 Brighton Blvd #202, Denver, 80216
Splendido at the Chateau	17 Chateau Lane, Beaver Creek, 81620
Stella's Cucina	1123 Walnut St., Boulder, 80302
Sweet Basil	193 Gore Creek Dr., Vail, 81657
Temaki Den	3350 Brighton Blvd., Denver, 80216
Wyld	130 Daybreak Ridge Rd. Avon, 81620
Zoe Ma Ma	2010 10th St., Boulder, 80302

### 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](http://www.michelin.com))