



GUIDE MICHELIN

Paris, 11 mai 2023

4 nouvelles Étoiles brillent en Floride suite à la cérémonie du Guide MICHELIN 2023

- **Quatre restaurants dont trois à Tampa décrochent leur première Étoile MICHELIN**
- **Au total, 19 tables sont récompensées d'une ou plusieurs Étoiles MICHELIN à Miami, Orlando et Tampa**
- **La sélection comprend également 33 Bib Gourmand et quatre Prix Spéciaux Michelin**
- **Le millésime floridien 2023 compte 144 restaurants, représentant 38 styles de cuisine différents**

Suite à l'annonce de la sélection du Guide MICHELIN Miami, Orlando et Tampa 2023 qui s'est tenue jeudi soir à LoanDepot Park, quatre établissements de Floride rejoignent la famille des restaurants Étoilés MICHELIN.

Au total, les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont sélectionné 19 restaurants dans cette catégorie, avec en chef de file **L'Atelier de Joël Robuchon Miami**, qui maintient ses deux Étoiles MICHELIN pour ce millésime 2023. Les 38 styles de cuisine représentés par les 144 restaurants de la sélection sont autant de promesses pour les gourmets et les voyageurs en quête de nouvelles expériences gastronomiques.

« La Floride est une destination de choix pour les voyageurs en quête de nouvelles saveurs. Cet État peut en effet se targuer d'abriter trois grandes villes qui bénéficient chacune d'une offre culinaire particulièrement riche et singulière », explique Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. *« Nous sommes très heureux d'annoncer que trois nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN à Tampa. Il s'agit de Rocca, Lilac et Koya qui sont rejoints par Tambourine Room by Tristan Brandt, situé à Miami Beach. Nous adressons nos félicitations à ces restaurants et à leur formidables équipes, ainsi qu'à tous les établissements présents dans cette*

sélection 2023. Grâce à toutes ces bonnes tables, gourmets locaux et voyageurs internationaux sont toujours assurés de passer un délicieux moment. »

Voici la liste des nouveaux restaurants qui rejoignent la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN, accompagnée des commentaires des équipes d'inspection (l'ensemble des commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN ainsi que sur [l'application mobile](#)) :

Koya (Tampa, cuisine japonaise)

Adriana et Eric Fralick sont particulièrement attentifs à offrir la meilleure expérience possible aux huit convives que peut accueillir ce comptoir intimiste. Pour cela, le couple a imaginé un menu dégustation contemporain en plusieurs services avec une interprétation inédite de la cuisine japonaise. Les plats originaux servis chez Koya sont toujours pensés avec le plus grand soin. Ici, les produits de la mer sont les vedettes d'assiettes parfaitement maîtrisées : certains incontournables comme le thon rouge et l'oursin sont acheminés chaque semaine depuis le marché de Kagoshima où l'équipe dispose de son propre acheteur. Au lieu du traditionnel défilé de nigiri auquel on pourrait s'attendre dans un menu omakase, on découvre des plats alliant sensibilités culinaires orientales et occidentales. C'est de ce savant mariage que naissent des créations surprenantes comme le macaron de saumon fumé à la betterave et à la vodka ou le roulé au chutoro et son guacamole au wasabi. Le repas se termine par une carte des desserts tout aussi mémorable sur laquelle figure par exemple la glace au yuzu agrémentée d'une langue d'oursin d'Hokkaido et parsemée de caviar ainsi que d'un zeste de citron vert.

Lilac (Tampa, cuisine contemporaine)

Niché au sein de l'élégant hôtel Edition, ce restaurant dirigé par John Fraser est particulièrement prisé. Bien qu'il n'y ait pas une once de lilas à l'horizon, le lieu se démarque par son atmosphère envoûtante. Côté cuisine, le chef propose un menu contemporain en quatre services aux influences méditerranéennes dans lequel les techniques françaises viennent sublimer des ingrédients locaux. En entrée, les convives peuvent déguster de petits bijoux comme la noix de Saint-Jacques fumée au romarin, servie sous cloche avec une feuillantine de homard parfaitement exécutée. Pour le plat principal, ils ont le choix entre plusieurs mets dont le saumon Ora King avec sa salade de crabe caillou ou encore la côte d'agneau du Colorado accompagnée d'une saucisse d'agneau maison et de poireaux fondants. En plus des traditionnels vins et cocktails, l'équipe de Lilac joue sur l'originalité et propose une carte de cocktails à base de champagne.

Rocca (Tampa, cuisine italienne)

Dans ce restaurant très en vogue, le chef Bryce Bonsack mêle son savoir-faire new-yorkais aux connaissances qu'il a acquises en Italie. Ainsi, on retrouve naturellement à la carte des plats de pâtes maison préparés à la perfection. Le chef s'appuie sur sa grande technique pour sublimer des saveurs italiennes classiques, comme les traditionnels spaghettis al limone qu'il accompagne de crabe bleu et de citron, avec des lamelles d'ail et de courgette. Si la mozzarella filée sous les yeux des convives fait parler d'elle, la saveur de ce fromage délicat marque les

mémoires plus encore que cet étonnant spectacle. Mais chez Rocca, la meilleure surprise est encore l'originalité que l'on retrouve tout au long de la carte, comme en témoigne le carpaccio de sériole à la pomme verte, aux câpres et au raifort. Pour finir, les desserts proposés viennent clôturer en beauté cette délicieuse expérience culinaire, à l'image de la crème pâtissière au basilic garnie d'une élégante brunoise de pommes fraîche et de streusel.

Tambourine Room by Tristan Brandt (Miami Beach, cuisine contemporaine)

C'est dans les locaux du Carillon Miami Wellness Resort, sur la Collins Avenue, que se trouve ce véritable bijou gastronomique dirigé par le chef Tristan Brandt et son chef de cuisine Timo Steubing. Le duo a imaginé un menu dégustation en plusieurs services qui s'inscrit dans la tradition gastronomique française, agrémenté de quelques touches asiatiques. Le résultat est audacieux : des sauces riches et percutantes, des émulsions à base de parmesan, de homard et de safran, sans oublier une bonne dose de gingembre pour rehausser indifféremment des tomates, des noix de Saint-Jacques ou encore du bœuf Wagyu. L'apparence du lieu contraste avec la vivacité des assiettes. En retrait du bar principal de l'hôtel, on découvre un espace sobre avec de grandes tables en chêne, des chaises de cuir bleu et des suspensions modernes. Pour disposer d'un menu plus long, optez pour le deuxième service du soir.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont récompensé 33 restaurants d'un [Bib Gourmand](#), la distinction qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Ce sont des restaurants où il est possible de déguster un menu composé de deux plats et d'un verre de vin ou d'un dessert pour moins de 49 \$. La région de Miami compte 18 Bib Gourmand, 11 à Orlando et 4 à Tampa.

Miami	
Nom	Adresse
Bachour	2020 Salzedo St., Coral Gables, 33134
Chug's Diner	3444 Main Hwy., Miami, 33133
DOYA	347 NW 24th St., Miami, 33127
El Turco	184 NE 50th Terr., Miami, 33137
Ghee Indian Kitchen	8965 SW 72nd Pl., Kendall, 33156
Hometown Barbecue Miami	1200 NW 22nd St. #100, Miami, 33142
Jaguar Sun (nouveauté)	230 NE 4th St., Miami, 33132
La Natural	7289 NW 2nd Ave., Miami, 33150
Lucali	1930 Bay Rd., Miami Beach, 33139
Lung Yai Thai Tapas	1731 SW 8th St., Miami, 33135
Mandolin Aegean Bistro	4312 NE. 2nd Ave., Miami, 33137
Michael's Genuine	130 NE. 40th St., Miami, 33137
Phuc Yea	7100 Biscayne Blvd., Miami, 33138
Rosie's (nouveauté)	7127 NW 2nd Ave., Miami, 33150
Sanguich De Miami	2057 SW. 8th St., Miami, 33135
Tinta y Cafe	315 Ponce De Leon Blvd., Coral Gables, 33134
Zak The Baker	295 NW. 26th St., Miami, 33127

Zitz Sum	396 Alhambra Cir., Coral Gables, 33134
----------	--

Orlando	
Bombay Street Kitchen	6215 S. Orange Blossom Trl., Orlando, 32809
Domu	3201 Corrine Dr., Orlando, 32803
Isan Zaap (nouveauté)	4693 Gardens Park Blvd., Orlando, 32839
Norigami (nouveauté)	426 W. Plant St., Winter Garden, 34787
Otto's High Dive (nouveauté)	2304 E. Robinson St., Orlando, 32803
Papa Llama	2840 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
The Ravenous Pig	565 W. Fairbanks Ave., Winter Park, 32789
Strand	807 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Swine & Sons	669 N. Orange Ave., Winter Park, 32789
Taste of Chengdu (nouveauté)	4856 New Broad St., Orlando, 32814
Z Asian	1830 E. Colonial Dr., Orlando, 32803

Tampa	
Gorkhali Kitchen (nouveauté)	10044 Cross Creek Blvd., Tampa, 33647
Ichicoro Ramen	5229 N. Florida Ave., Tampa, 33603
Psomi (nouveauté)	701 N. Howard Ave., Tampa, 33606
Rooster and the Till	6500 N. Florida Ave., Tampa, 33604

Prix spéciaux

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	Équipe du bar	Jaguar Sun
<i>Remis par Basil Hayden</i>		
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Benjamin Coutts	Soseki
<i>Remis par Wine Access</i>		
Prix MICHELIN du Service	Matthew Braden	Lilac
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Christina Theofilos	Psomi
<i>Remis par Remy Martin</i>		

Hôtels

La sélection de restaurants complète pour Miami, Orlando et Tampa rejoindra la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances en Floride et autour du globe.

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. En Floride, parmi les hôtels les plus spectaculaires de l'État figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image de l'[Hotel Greystone](#), des établissements de la collection « Plus » comme l'[Esmé](#) et le [Mondrian](#), situés à Miami, des hauts lieux de la vie nocturne comme le [Goodtime Hotel](#), des adresses au design avant-gardiste comme le [Tampa EDITION](#) et même des hôtels abritant un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN à l'image du [Faena Miami Beach](#).

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 Miami, Orlando et Tampa

	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)	33
	(Excellente cuisine, vaut le détour)	1
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	18
	Styles de cuisine représentés dans la sélection	38
	Styles de cuisine parmi les restaurants Étoilés MICHELIN	11
	Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	19
	Miami : 43 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 18 Bib Gourmand, 12 établissements Étoilés MICHELIN	73
	Orlando : 31 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 11 Bib Gourmand, 4 établissements Étoilés MICHELIN	46
	Tampa : 18 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, 4 Bib Gourmand, 3 établissements Étoilés MICHELIN	25
	Nombre total de restaurants dans la sélection	144

Établissements Étoilés dans la sélection 2023

Restaurant	Distinction	Adresse
------------	-------------	---------

	❁❁	
L'Atelier de Joël Robuchon Miami		151 NE 41st St., Miami, 33137
Ariete	❁	3540 Main Hwy., Miami, 33133
Boia De	❁	5205 NE 2nd Ave., Miami, 33137
Capa	❁	10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Cote Miami	❁	3900 NE 2nd Ave., Miami, 33137
The Den at Azabu Miami	❁	161 Ocean Dr., Miami Beach, 33139
Elcielo Miami	❁	31 SE 5th St., Miami, 33131
Hidden	❁	313 NW. 25th St., Miami, 33127
Kadence	❁	1809 Winter Park Rd., Orlando, 32803
Knife & Spoon	❁	4012 Central Florida Pkwy., Orlando, 32837
Koya (nouveau)	❁	807 W. Platt St., Tampa, 33606
Le Jardinier Miami	❁	151 NE 41st St., Miami, 33137
Lilac (nouveau)	❁	500 Channelside Dr., Tampa, 33602
Los Félix	❁	3413 Main Hwy., Miami, 33133
Rocca (nouveau)	❁	323 W. Palm Ave., Tampa, 33602
Soseki	❁	955 W. Fairbanks Ave., Orlando, 32789
Stubborn Seed	❁	101 Washington Ave., Miami Beach, 33139
	❁	
The Surf Club Restaurant		9011 Collins Ave., Surfside, 33154
Tambourine Room by Tristan Brandt (nouveau)	❁	6801 Collins Ave., Miami Beach, 33141

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 175 pays, emploie 132 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 200 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).