



GUIDE MICHELIN

Paris, le 17 avril 2025

La Floride poursuit son expansion et célèbre un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN au cœur de sa sélection 2025

- À Orlando, Sorekara est récompensée de deux Étoiles MICHELIN
- Deux adresses sont saluées de l'Étoile Verte MICHELIN et 4 tables décrochent leur première Étoile MICHELIN
- Trois nouvelles destinations intègrent la sélection 2025 : Fort Lauderdale et son agglomération, The Palm Beaches et St. Pete-Clearwater

C'est au cœur du [Four Seasons Resort Orlando du Walt Disney World Resort](#) que Michelin a annoncé la nouvelle sélection élargie du Guide MICHELIN Floride 2025. Le Sunshine State se pare cette année d'un nouvel établissement deux Étoiles MICHELIN ainsi que de 4 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN.

Au total, l'équipe d'inspection a décerné 31 Étoiles MICHELIN. Parmi elles, le restaurant Sorekara, situé à Orlando, a obtenu sa deuxième Étoile MICHELIN. Deux nouveaux établissements ont également reçu l'Étoile Verte MICHELIN qui valorise des établissements modèles, sources d'inspiration pour le secteur, les gourmets et plus largement l'avenir de la gastronomie : EntreNos et Stubborn Seed à Miami. La sélection complète inclut également les Bib Gourmand et les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, totalisant 172 adresses et représentant 39 styles de cuisine différents.

« La Floride s'affirme année après année comme une destination culinaire incontournable. En 2025, trois nouvelles villes et cinq nouveaux établissements symbolisent tout le dynamisme de cette scène gastronomique en plein essor », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Nos inspectrices et inspecteurs continuent d'être impressionnés par l'innovation et la créativité qui caractérisent la cuisine floridienne. Nous félicitons chaleureusement les chefs et leurs équipes pour leurs distinctions, qui témoignent de l'excellence et de leur engagement sans faille en matière de haute gastronomie. »

Sorekara décroche deux Étoiles MICHELIN

Dans un univers souvent marqué par la standardisation, **Sorekara** s'affirme par son audace. Ce restaurant intime de Baldwin Park propose une expérience culinaire unique à travers un menu dégustation inspiré des 72 micro-saisons japonaises. Chef-propriétaire **William Shen** offre des plats innovants, souvent surprenants, comme un « nigiri » revisité ou un bol de crabe kegani d'Hokkaido. L'originalité et la sophistication se retrouvent dans chaque assiette, et la progression des plats rappelle le passage des saisons. À noter : **Sorekara** n'ouvre ses portes que quelques jours par semaine.

4 nouveaux restaurants obtiennent leur première Étoile MICHELIN

Chef's Counter at MAASS (Fort Lauderdale, cuisine contemporaine)

Situé dans un cadre spectaculaire au sein du restaurant MAASS du Four Seasons Fort Lauderdale, **Chef's Counter** propose une expérience immersive où les convives peuvent observer le travail de la brigade au cœur de la cuisine ouverte. Le menu dégustation, imaginé par le **chef Ryan Ratino** et exécuté par **David Brito**, allie techniques françaises, ingrédients japonais et influences locales. Parmi les must : une noix de Saint-Jacques snackée avec une purée de truffe mais aussi un bol de riz koshihikari sublimé par des maitakes et une émulsion de Comté.

Iama Ao (Miami, cuisine péruvienne/japonaise)

Ce restaurant intime au centre-ville de Miami, dirigé par le chef **Nando Chang**, redéfinit la cuisine Nikkei en mêlant tradition péruvienne et japonaise. Le menu dégustation, audacieux et raffiné, propose des créations comme une bisque de homard accompagnée de gnocchis de patate douce ou un riz crémeux aux Saint-Jacques d'Hokkaido. L'accent est mis sur la qualité des produits, le chef faisant venir directement du Japon des poissons entiers pour une découpe précise.

Konro (West Palm Beach, cuisine contemporaine)

Ce comptoir intimiste dirigé par le couple **Bickelhaupt** (Jacob en tant que chef, Nadia sommelière) propose une cuisine audacieuse et pleine d'umami. Les convives dégustent des créations surprenantes telles que de la mousse de foie gras dans un cône de peau de poulet ou encore un risotto d'orge agrémenté de truffe. Le bœuf wagyu, cuit au binchotan et servi avec une purée de céleri rave, séduit par ses saveurs intenses.

Ômo by Jônt (Orlando, cuisine contemporaine)

Inspiré de l'univers du restaurant Jônt à Washington, **Ômo** propose une cuisine sophistiquée, entre techniques françaises et ingrédients japonais. Situé à Winter Park, ce restaurant offre une expérience culinaire unique, avec des menus dégustation qui varient selon la saison et la saisonnalité des produits. Les plats du chef **Mike Commins**, tels que la noix de Saint-Jacques en deux façons ou le kakigori chocolat-noisette, sont un régal pour les gastronomes.

Deux nouveaux établissements sont salués d'une Étoile Verte MICHELIN

EntreNos (Miami, cuisine contemporaine)

Situé à Miami, l'établissement incarne l'engagement d'une cuisine qui respecte la planète tout en offrant une expérience culinaire de haute qualité. Le restaurant mise sur des produits frais et locaux, privilégiant des protéines végétales et des produits de la mer issus de la pêche durable. L'originalité ne s'arrête pas aux assiettes : la vaisselle est fabriquée par un artisan de Miami, réaffirmant le soutien de l'équipe à l'artisanat local. Le restaurant va plus loin dans son approche écoresponsable en offrant une sélection de vins biologiques et biodynamiques. En outre, **EntreNos** adopte une gestion innovante des déchets alimentaires, les transformant en vinaigre et sauces, une démarche qui complète son engagement envers une gastronomie durable et consciente de son impact environnemental

Stubborn Seed (Miami, cuisine contemporaine)

Dirigé par le chef Jeremy Ford à Miami, **Stubborn Seed** incarne une approche culinaire profondément ancrée dans des pratiques durables. La ferme du chef, s'étendant sur deux hectares, fournit directement une grande partie des ingrédients utilisés dans le restaurant, garantissant fraîcheur et traçabilité. En plus de cette production locale, **Stubborn Seed** a mis en place un programme de compostage pour collecter et réutiliser les déchets alimentaires sur place, contribuant ainsi à réduire l'empreinte écologique de l'établissement. Le restaurant s'associe également à Compost for Life, un programme communautaire de compostage de la région de Miami Beach, renforçant ainsi son engagement envers la réduction des déchets et la promotion de l'agriculture durable. À travers ces initiatives, **Stubborn Seed** s'affirme comme un modèle de cuisine contemporaine et responsable, où chaque geste compte pour préserver l'environnement tout en offrant une expérience gastronomique exceptionnelle.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 7 nouveaux Bib Gourmand parmi la sélection 2025. Il récompense les établissements proposant une excellente cuisine à prix maîtrisé.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Floride 2025

Restaurant	Adresse
aioli (nouveau)	7434 S. Dixie Hwy., West Palm Beach, 33405
Bachour	2020 Salzedo St., Miami, 33134

Bánh Mì Boy (nouveauté)	1110 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Bombay Street Kitchen	6215 S. Orange Blossom Trl., Orlando, 32809
Chug's Diner	3444 Main Hwy., Ste. 21, Miami, 33133
Coro (nouveauté)	3022 Corrine Dr., Orlando, 32803
Domu	3201 Corrine Dr., #100, Orlando, 32803
El Turco	184 N.E. 50th Terr., Miami, 33137
Ghee Indian Kitchen	8965 S.W. 72nd Pl., Miami, 33156
Gorkhali Kitchen	10044 Cross Creek Blvd., Tampa, 33647
Heritage (nouveauté)	903 N.E. 5th Ave., Fort Lauderdale, 33304
Hometown Barbecue Miami	1200 N.W. 22nd St., #100, Miami, 33142
Isan Zaap	4693 Gardens Park Blvd., Ste 113, Orlando, 32839
La Natural	7289 N.W. 2nd Ave., Miami, 33150
Lucali	1930 Bay Rd., Miami Beach, 33139
Mandolin Aegean Bistro	4312 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137
Michael's Genuine	130 N.E. 40th St., Miami, 33137
Norigami	426 W. Plant St., Winter Garden, 34787
Otto's High Dive	2304 E. Robinson St., Orlando, 32803
Palm Beach Meats (nouveauté)	4812 S. Dixie Hwy., West Palm Beach, 33405
Phuc Yea	7100 Biscayne Blvd., Miami, 33138
Psomi	701 N. Howard Ave., Tampa, 33606
Rooster and the Till	6500 N. Florida Ave., Tampa, 33604
Sanguich De Miami	2057 S.W. 8th St., Miami, 33135
Smokemade Meats + Eats (nouveauté)	1400 S. Crystal Lake Dr., Orlando, 32806
Strand	807 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Streetlight Taco	4004 Henderson Blvd., Tampa, 33629
Sushi Saint	400 Pittman St., Ste. A, Orlando, 32801

Tam Tam	99 N.W. 1st St., Miami, 33128
Taste of Chengdu	4856 New Broad St., Orlando, 32814
The Ravenous Pig	565 W. Fairbanks Ave., Orlando, 32789
Tinta y Cafe	1315 Ponce De Leon Blvd., Coral Gables, 33134
UniGirl (nouveauté)	1110 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Z Asian	1830 E. Colonial Dr., Ste. B, Orlando, 32803
Zaru	1114 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Zitz Sum	396 Alhambra Cir., Ste. 155, Coral Gables, 33134

4 professionnels ont été récompensés par les Prix spéciaux MICHELIN

La sélection 2025 s'engage à mettre en lumière les nombreux talents qui font vivre le secteur de la restauration grâce à leur savoir-faire.

Prix	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Tyler Wolff	Ponte
Prix MICHELIN de la Sommellerie (sponsorisé par Franciacorta)	Jacqueline Pirolo	Macchialina
Prix MICHELIN du Service (sponsorisé par Capital One)	Austin Joseph	Sorekara
Prix MICHELIN du Jeune Chef (sponsorisé par Sysco)	Juan Camilo Liscano	Palma

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 Floride 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 Floride, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent la seule île-hôtel privée d'Amérique du Nord, [Little Palm Island Resort & Spa](#) (trois Clefs MICHELIN), l'emblématique [White Elephant Palm Beach](#) (une Clef MICHELIN) ou encore des pionniers de la durabilité comme le [Hotel Greystone](#) (une Clef MICHELIN).

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 Floride 2025 :

 (Excellente cuisine, vaut le détour)	2
 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	29
 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	36
Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	105
Nombre total de restaurants dans la sélection	172
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	12
Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	18
Styles de cuisine représentés dans la sélection	39

Restaurants de la sélection Floride 2025 récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
EntreNos (nouveauté)		9840 N.E. 2nd Ave., Miami, 33138
Kaya		618 N. Thornton Ave., Orlando, 32803
Los Felix / Krüs Kitchen		3413 Main Hwy., Miami, 33133 United States

Stubborn Seed (nouveauté)		101 Washington Ave., Miami Beach, 33139
---------------------------------------	---	---

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Floride 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
L'Atelier de Joël Robuchon Miami		151 N.E. 41st St., Miami, 33137
Sorekara (nouveauté)		4979 New Broad St., Orlando, 32814
Ariete		3540 Main Hwy., Miami, 33133
Boia De		5205 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137
Camille		4962 New Broad St., Orlando, 32814
Capa		10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Chef's Counter at MAASS (nouveauté)		525 N. Fort Lauderdale Beach Blvd., Fort Lauderdale, 33304
Cote Miami		3900 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137
Ebbe		1202 N. Franklin St., Tampa, 33602
Elcielo Miami		31 S.E. 5th St., Miami, 33131
EntreNos		9840 N.E. 2nd Ave., Miami, 33138
Hiden		313 N.W. 25th St., Miami, 33127
Itamae Ao (nouveauté)		3225 N.E. 1st Ave., Miami, 33137
Kadence		