

# Les meilleurs restaurants du Québec se distinguent avec élégance dans la toute première sélection du Guide MICHELIN

- **La sélection inaugurale compte neuf restaurants Étoilés MICHELIN à travers la province**
- **Le restaurant Tanière<sup>3</sup> rejoint directement la sélection avec deux Étoiles MICHELIN, tandis que huit restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN**
- **Trois restaurants décrochent une Étoile Verte MICHELIN pour leur démarche éco-responsable en matière de gastronomie**

**MONTREAL, le 15 mai 2025** — La toute première sélection du Guide MICHELIN Québec a été révélée aujourd'hui. Au total, neuf restaurants se sont vu décerner les prestigieuses Étoiles MICHELIN par les inspecteurs et inspectrices anonymes du Guide. Parmi eux, **Tanière<sup>3</sup>**, à Québec, est le premier établissement de la province à recevoir deux Étoiles MICHELIN, tandis que huit adresses décrochent une Étoile MICHELIN.

Trois restaurants ont également été récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leurs efforts à promouvoir une démarche éco-responsable en matière de gastronomie : **Alentours**, à Québec, **Auberge Saint-Mathieu**, à Saint-Mathieu-du-Parc, et **Espace Old Mill**, à Stanbridge East. Aux quatre coins de la province, 17 restaurants se sont vu attribuer un Bib Gourmand pour leur offre de qualité, allée à des prix modérés. La sélection complète, qui comprend les restaurants recommandés, compte un total de 102 adresses.

« Nos inspecteurs et inspectrices anonymes ont été très impressionnés par leurs expériences culinaires dans toute la province du Québec », a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international du Guide MICHELIN. « La sélection comporte un vaste éventail de distinctions et de types de cuisine – des Étoiles aux Bib Gourmands, en passant par les restaurants recommandés – qui font tous la part belle aux ingrédients uniques de la région et à des techniques extraordinaires. Toutes nos félicitations aux chefs et à leurs équipes pour leur entrée dans la famille du Guide MICHELIN! Nous sommes heureux de souligner et de faire connaître vos talents au sein de notre communauté de gourmets et de voyageurs. »

Voici les nouveaux restaurants étoilés MICHELIN, accompagnés des remarques rédigées par les inspecteurs et inspectrices de chacun (les commentaires figurent dans leur intégralité sur le site du Guide MICHELIN et dans [l'application mobile](#)) :

## **Deux Étoiles MICHELIN : Une cuisine d'exception – Vaut le détour.**

### **Tanière<sup>3</sup> (Québec; Cuisine créative)**

*Niché à l'abri de ses voûtes ancestrales, le restaurant comporte une série de quatre pièces, l'une d'entre elles offrant une vue imprenable sur la brigade de cuisiniers à l'œuvre, ainsi qu'un comptoir entourant la cuisine ouverte. Au cœur de ce que l'on pourrait décrire comme un laboratoire de recherche gastronomique, le chef avant-gardiste François-Emmanuel Nicol explore toutes les nuances que recèle l'immense terroir de la région boréale du Québec. Les méthodes culinaires sophistiquées, les succulentes sauces et un équilibre rigoureux entre les saveurs font de sa cuisine un triomphe éclatant, comme en témoignent le thon affiné, les tranches de matsutake*

*marinées, la crème de tournesol ou le tataki de wagyu du Québec, la rose sauvage, les morilles et les oignons rôtis. Le chef pâtissier propose en dessert un millefeuille aux notes de champignons, une composition automnale qui évoque les sous-bois.*

## **Une Étoile MICHELIN : Une cuisine d'une grande finesse – Vaut l'étape.**

### **ARVI (Québec; Cuisine moderne/créative)**

*Dans le quartier de Limoilou, sur la très animée Troisième Avenue, l'ARVI est le terrain de prédilection du chef Julien Masia, originaire de Lyon, qui a fait ses armes dans diverses cuisines des Alpes. Les chefs se déplacent entre la cuisine et les tables, accompagnés d'une sélection musicale tendance. Au fil d'un unique menu (proposé en version « normale » et végétarienne), les ingrédients du terroir québécois connaissent leur heure de gloire : le thon frais est accompagné de menthe et de melon d'eau, le flétan de la Gaspésie de carottes et d'agastache, et l'aubergine de basilic et de foin.*

### **Jérôme Ferrer - Europea (Montréal; Cuisine moderne/créative)**

*Situé dans un cadre architectural ultra-moderne, ce restaurant offre aux convives une vue magnifique sur l'équipe à l'œuvre dans la cuisine vitrée. Le chef s'est élégamment taillé une place à part dans la Belle Province. Mariant les traditions culinaires françaises aux richesses du terroir québécois, son menu met à l'honneur les ingrédients locaux : homard des Îles-de-la-Madeleine, crabe royal, cerf rouge des Appalaches, pétoncles et caviar. Consommés parfumés, crèmes veloutées et sauces complexes sont le reflet d'un grand savoir-faire culinaire. Le repas est également empreint de nostalgie : des couennes de porc croustillantes sont servies à l'apéritif, tandis que le pré-dessert à l'érable est un clin d'œil aux traditions des cabanes à sucre d'Amérique du Nord.*

### **Kebec Club Privé (Québec; Cuisine créative)**

*Cassandra et Pierre-Olivier forment un jeune couple talentueux. Originaires respectivement de France et du Québec, ils ont transformé ce salon de coiffure à l'ambiance industrielle en une table d'hôte unique. Le concept : accueillir 10 convives à heure fixe, dans une ambiance conviviale, autour d'une majestueuse table centrale. Leur cuisine, strictement québécoise, met en valeur des produits locaux avec une simplicité étonnante. Les plats témoignent d'une cuisson précise, qu'il s'agisse de la morue marinée à l'huile fumée, des coquilles Saint-Jacques dans un jus d'os de hareng ou de la poitrine de caille rôtie. Des herbes fourragères, fraîches ou séchées, et des notes fumées sous-tendent chaque plat. Il s'agit d'une entreprise artisanale dans laquelle les ingrédients règnent en maître sans fioritures inutiles.*

### **Laurie Raphaël (Québec; Cuisine moderne/créative)**

*Situé dans le Vieux-Québec, en bordure du Vieux-Port, ce restaurant affiche un style contemporain empreint d'élégance. L'établissement appartient à la famille Vézina, et c'est Raphaël, le fils du fondateur, qui en tient maintenant les rênes. Ce chef aguerri met à l'honneur les produits de saison et les ingrédients du terroir québécois (bison, pétoncles des Îles-de-la-Madeleine, etc.) dans des plats modernes qui font souvent preuve d'une pointe de créativité : crevettes tachetées et poires marinées au gingembre sauvage et aux agrumes brûlés, tartelette de sarrasin au foie gras et topinambour, praliné noisette du Québec. L'établissement revisite certains plats français, par exemple la tartiflette ou le kugelhof, ce dernier étant préparé avec du foin d'odeur alpin.*

### **Légende (Québec; Cuisine créative/régionale)**

*Elliot Beaudoin, ancien partenaire du restaurant Tanière<sup>3</sup>, propose une cuisine ancrée dans les terroirs québécois. L'établissement se distingue en n'utilisant que des ingrédients locaux et en évitant les ingrédients exotiques tels que le chocolat, le poivre, les agrumes et la vanille. Le menu fait la part belle à des ingrédients indigènes méconnus, mis à profit de manière intelligente et créative. Chaque plat est composé avec soin, démontrant la sensibilité aiguë du chef dans l'assemblage des différents éléments : flétan frit au beurre enrobé de charbon végétal, accompagné d'une sauce au beurre blanc agrémentée de cerises fermentées; cœur de chevreuil, mariné puis fumé, déposé sur une délicate tartelette et servi avec des champignons shiitakes émulsionnés et confits. L'onglet de bison, remarquablement tendre, est rehaussé d'un bouillon d'épices boréales et d'une gremolata fraîche.*

### **Mastard (Montréal; Cuisine moderne)**

*Loin des sentiers battus, Mastard est dirigé par le chef et propriétaire Simon Mathys. Cet espace contemporain, conçu pour une cinquantaine de convives, s'organise autour d'un comptoir-bar. Le chef conçoit un menu libre résolument audacieux et axé sur des produits de la région. Chaque plat, réalisé avec des produits de qualité, est exécuté dans un style moderne et tendance qui ne manquera pas de marquer les esprits. La coquille Saint-Jacques, préparée avec une précision presque scientifique, est servie sur une purée de salsifis à la texture incomparable, tandis qu'une émulsion de crabe aux arômes marins complexes et une sauce persillée côtoient des épinards mijotés dans un jus réduit... Un régal absolu!*

### **Narval (Rimouski; Cuisine moderne/créative)**

*Dirigé par le chef Norman St-Pierre, Narval se trouve au centre-ville de Rimouski, à deux pas de la promenade qui longe le fleuve Saint-Laurent. L'emplacement est discret, presque caché, si bien que vous pourriez passer juste à côté sans vous en rendre compte. Le petit restaurant n'est ouvert que trois soirs par semaine, sous la direction d'un chef modeste et chaleureux qui reçoit les convives comme des amis, en s'impliquant personnellement dans l'accueil et le service, et qui fait briller avec passion les produits québécois qu'il sélectionne avec soin. L'établissement propose un menu unique et fixe qui change tous les deux mois. La cuisine, inventive et portée par une exécution technique irréprochable, invite au voyage grâce à des plats inspirés des voyages effectués par le chef aux quatre coins du monde.*

### **Sabayon (Montréal; Cuisine moderne)**

*Le chef a emprunté un parcours atypique, du fait qu'il a suivi une formation en pâtisserie avant de se tourner vers la cuisine. Patrice Demers réalise des plats vifs, accessibles et sans prétention qui font rayonner le terroir québécois. Les fruits et légumes règnent en maîtres, surtout en été, lorsque le menu est presque entièrement dénué de viande. Son plat signature se compose de champignons grillés au feu de bois, garnis d'une gaufrette arlette délicate et croustillante et accompagnés d'une feuille de laurier et d'un sabayon aromatisé au genièvre. Le dessert reste l'un des principaux points forts du chef, et c'est sans compter le service fluide et élégant orchestré par Marie-Josée Beaudoin. Gardez toutefois en tête qu'obtenir une réservation n'est pas chose facile!*

## **Étoile Verte MICHELIN**

L'Étoile Verte MICHELIN transcende les autres distinctions du Guide MICHELIN et peut être accordée à tout type d'établissement figurant au Guide MICHELIN, qu'il détienne ou non une distinction de cuisine (Bib Gourmand ou Étoiles MICHELIN). Elle promeut les acteurs les plus engagés dans le domaine de la gastronomie éco-responsable ainsi que leurs initiatives concrètes.

De l'attention portée à l'origine des produits au respect de la saisonnalité, en passant par le travail sur la gestion des déchets ou encore la capacité des équipes du restaurant à sensibiliser leurs clients à la démarche durable de l'établissement : ces initiatives peuvent prendre des formes très variées, en fonction des problématiques et des ressources propres à chaque restaurant. Il n'y a donc pas de formule précise ni de critères fermés. Le Guide MICHELIN souhaite uniquement distinguer les engagements les plus remarquables et encourager la créativité dont font preuve les restaurateurs lorsqu'ils imaginent au quotidien de nouvelles pistes d'action.

### **Alentours (Québec)**

Initiatives : *L'écoresponsabilité est au cœur de cet établissement, alimenté à 100 % par des énergies renouvelables (hydroélectricité, éolien et solaire), notamment les cuisines. Les ingrédients sont intégralement traités dans une perspective zéro déchet, et les restes sont compostés. Tous les produits sont sélectionnés avec soin dans la région, y compris les vins et autres boissons, tandis que les plats accordent un rôle central aux plantes et aux viandes d'origine locale.*

### **Auberge Saint-Mathieu (Saint-Mathieu-du-Parc)**

Initiatives : *Dans cet établissement, la nature environnante a inspiré une approche profondément locavore. Le mobilier de la salle à manger et la vaisselle sont fabriqués par des artisans locaux. Les légumes, pour leur part, proviennent de deux fermes de la Mauricie qui travaillent en étroite collaboration avec le restaurant, de la sélection des semences à la planification annuelle. Le restaurant emploie également des ingrédients issus de la cueillette. En hiver, les conserves faites maison, les fermentations et la charcuterie sont à l'honneur.*

### **Espace Old Mill (Stanbridge East)**

Initiatives : *Le restaurant s'est donné pour mission de démontrer qu'une autonomie alimentaire locale est une réalité envisageable. Plus de la moitié des ingrédients proviennent en effet d'un vaste potager cultivé selon des méthodes agroécologiques, dont une partie en serre carboneutre. Le reste provient d'une trentaine de producteurs situés dans un rayon de 50 km, qui figurent tous en bonne place sur le menu.*

## **Bib Gourmand**

Les inspecteurs et inspectrices du Guide MICHELIN ont décerné à 17 restaurants la distinction du Bib Gourmand, qui récompense ces adresses pour leur excellent rapport qualité-prix. Dans ces établissements, les gourmets peuvent se régaler d'une très bonne cuisine proposée à prix modéré. La liste complète se trouve ci-dessous.

### **Les restaurants Bib Gourmand 2025 du Québec**

<b>Restaurant</b>	<b>Adresse</b>
Annette bar à vin	4051, rue Molson, local 120, H1Y 3L1, Montréal
Battuto	527, boulevard Langelier, G1K 5P7, Québec
Bistro B	1144, avenue Cartier, G1R 2S5, Québec

Buvette Scott	821, rue Scott, G1R 3C8, Québec
Cadet	1431, boulevard Saint-Laurent, H2X 2S8, Montréal
Casavant	350, rue de Castelnau Est, H2R 1P9, Montréal
Côté Est	76, avenue Morel, G0L 1M0, Kamouraska
Honō Izakaya	670, rue Saint-Joseph Est, G1K 3B9, Québec
Le Petit Alep	191, rue Jean-Talon Est, H2R 1S8, Montréal
L'Express	3927, rue Saint-Denis, H2W 2M4, Montréal
Losange	100, rue Saint-Germain Ouest, G5L 4B6, Rimouski
lueur	117, rue Dalhousie, G1K 4C5, Québec
Melba	398, rue Saint-Vallier Ouest, G1K 1K6, Québec
Ouroboros	135, rue Saint-Joseph Est, G1K 3A8, Québec
Parapluie	44, rue Beaubien Ouest, H2S 1V3, Montréal
Rôtisserie La Lune	391, rue Saint-Zotique Est, H2S 1L8, Montréal
Torii Izakaya	771, rue Saint-Joseph Est, G1K 3C7, Québec

## Prix spéciaux MICHELIN

En plus des Bib Gourmands et des Étoiles, quatre Prix Spéciaux ont été décernés dans le cadre du Guide :

Prix	Lauréat ou lauréate	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	<b>Véronique Dalle</b>	Foxy
Prix MICHELIN de la Sommellerie	<b>Vania Filipovic</b>	Mon Lapin
Prix MICHELIN du Service	<b>Roxan Bourdelais</b>	Tanière <sup>3</sup>
Prix Michelin du Jeune Chef	<b>Cassandra Osterroth et Pierre-Olivier Pelletier</b>	Kebec Club Privé




## Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN, qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance au Québec et autour du globe.




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 Québec, parmi les hôtels les plus spectaculaires de la province figurent des adresses comme l'historique Auberge Saint-Antoine (deux clés MICHELIN), qui est à la fois un hôtel et un musée, l'emblématique Le Mount Stephen Hotel, dans le vieux quartier de Montréal (une clé MICHELIN), et le Manoir Havey (deux clés MICHELIN), une paisible retraite en bord de lac.

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 inoubliable.










**La sélection du Guide MICHELIN Québec 2025 :**

 (Une cuisine d'exception, vaut le détour)	<b>1</b>
 (Une cuisine d'une grande finesse, vaut l'étape)	<b>8</b>
 Bib Gourmand (Très bonne cuisine proposée à prix modéré)	<b>17</b>
Restaurants recommandés	<b>76</b>
<b>Nombre total</b> de restaurants dans la sélection	<b>102</b>

### **Restaurants du Québec salués d'une Étoile Verte MICHELIN en 2025**

Restaurant	Distinction	Adresse
Alentours		715, rue Saint-Bernard, G1N 3G4, Québec
Auberge Saint-Mathieu		2081, chemin Principal, GOX 1NO, Saint-Mathieu-du-Parc
Espace Old Mill		7, chemin Caleb-Tree, J0J 2H0, Stanbridge East

### **Restaurants du Québec Étoilés au guide MICHELIN 2025**

Restaurant	Distinction	Adresse
Tanière <sup>3</sup>		7, rue du Don-de-Dieu, G1K 3Z6, Québec
ARVI		519, 3e Avenue, G1L 2W4, Québec
Jérôme Ferrer - Europea		1065, rue de la Montagne, H3G 0B9, Montréal
Kebec Club Privé		767, rue Saint-Joseph Est, G1K 3C6, Québec
Laurie Raphaël		117, rue Dalhousie, G1K 9B7, Québec
Légende		255, rue Saint-Paul, G1K 3W5, Québec
Mastard		1879, rue Bélanger, H2G 1B6, Montréal
Narval		144-A, avenue de la Cathédrale, G5L 5H8, Rimouski
Sabayon		2194, rue Centre, H3K 1J4, Montréal

### **Restaurants du Québec recommandés en 2025**

Les inspecteurs et inspectrices du Guide MICHELIN ont recommandé 76 restaurants, ce qui signifie simplement qu'un restaurant jouit de la recommandation de l'équipe d'inspection. La liste complète se trouve ci-dessous.

Restaurant	Adresse
Alentours	715, rue Saint-Bernard, G1N 3G4, Québec
Ambre Buvette	2860, chemin des Quatre-Bourgeois, G1V 1Y3, Québec
Arlequin	170, rue Saint-Germain Ouest, G5L 4B7, Rimouski
Au Pied de Cochon	536, avenue Duluth Est, H2L 1A9, Montréal
Auberge Saint-Mathieu	2081, chemin Principal, GOX 1NO, Saint-Mathieu-du-Parc
Beba	3900, rue Éthel, Verdun, H4G 1S4, Montréal

Bouillon Bilk	22, rue Sainte-Catherine Est, H2X 1K4, Montréal
Cabaret l'Enfer	4094, rue Saint-Denis, H2W 2M5, Montréal
Candide	551, rue Saint-Martin, H3J 2L6, Montréal
Champlain	Fairmont Le Château Frontenac, 1, rue des Carrières, G1R 4P5, Québec
Chardo - resto & bar à vin	606, rue Shefford, J2L 1C1, Bromont
Chez Boulay - Bistro Boréal	1110, rue Saint-Jean, G1R 1S4, Québec
Chez Mathilde	227, rue des Pionniers, G0T 2A0, Tadoussac
Chez Muffy	10, rue Saint-Antoine, G1K 4C9, Québec
Chez Rioux & Pettigrew	160, rue Saint-Paul, G1K 3W1, Québec
Damas	1209, avenue Van Horne, Outremont, H2V 1K4, Montréal
Dorsia	396, rue Notre-Dame Ouest, H2Y 1T9, Montréal
Échaudé	73, rue du Sault-au-Matelot, G1K 3Y9, Québec
Épi, Buvette de Quartier	119, rue Radisson, G9A 2C5, Trois-Rivières
Espace Old Mill	7, chemin Caleb-Tree, J0J 2H0, Stanbridge East
Ferreira Café	1446, rue Peel, H3A 1S8, Montréal
Foxy	1638, rue Notre-Dame Ouest, H3J 1M1, Montréal
Garde Manger	408, rue Saint-François-Xavier, H2Y 2S9, Montréal
Hoogan et Beaufort	4095, rue Molson, H1Y 3L1, Montréal
Île Flottante	176, rue Saint-Viateur Ouest, H2T 2L3, Montréal
Joe Beef	2491, rue Notre-Dame Ouest, H3J 1N6, Montréal
Jun I	156, avenue Laurier Ouest, H2T 2N7, Montréal
Kundah Hôtel	325, rue de La Couronne, G1K 6E7, Québec
L'Épicurieux	2270, rue de l'Église, J0T 2N0, Val-David
La Bête	2875, boulevard Laurier, Suite 170, G1V 2M2, Québec
La Chronique	104, avenue Laurier Ouest, H2T 2N7, Montréal
La Planque	1027, 3e Avenue, G1L 2X3, Québec
La Porte Arrière	356, rue Lafontaine, G5R 3B3, Rivière-du-Loup
Lawrence	9, avenue Fairmount Est, H2T 1C7, Montréal
Le Clan	44, rue des Jardins, G1R 3Z1, Québec
Le Clocher Penché	203, rue Saint-Joseph Est, G1K 3B1, Québec
Le Club Chasse et Pêche	423, rue Saint-Claude, H2Y 3B6, Montréal
Le Filet	219, avenue du Mont-Royal Ouest, H2T 2T2, Montréal
Le Géraldine	163, rue Saint-Eustache, J7R 2L5, Saint-Eustache
Le Hatley - Manoir Hovey	575, rue Hovey, J0B 2C0, North Hatley
Le Hobbit	700, rue Saint-Jean, G1R 1P9, Québec
Le Mouso	1025, rue Ontario Est, H2L 1P8, Montréal
Le Parlementaire	1150, avenue Honoré-Mercier, G1A 1A3, Québec
Le Serpent	257, rue Prince, H3C 2N4, Montréal
Le St-Urbain	96, rue Fleury Ouest, H3L 1T2, Montréal
Le Tap Room - Manoir Hovey	575, rue Hovey, J0B 2C0, North Hatley
Le Vin Papillon	2519, rue Notre-Dame Ouest, H3J 1N4, Montréal

Le Violon	4720, rue Marquette, H2J 3Y6, Montréal
Le Virunga	851, rue Rachel Est, H2J 2H9, Montréal
Leméac	1045, avenue Laurier Ouest, H2V 2L1, Montréal
Les Affamés	200, avenue de la Cathédrale, G5L 5J2, Rimouski
Les Mal-Aimés	429, route 253, J0B 1M0, Cookshire-Eaton
Les Mômes	586, rue Villeray, H2R 1H6, Montréal
L'Orygine	36, rue Saint-Pierre, G1K 3Z6, Québec
Maison Boire	13, rue Court, J2G 4Y6, Granby
Maison Boulud	Ritz-Carlton Montréal, 1228, rue Sherbrooke Ouest, H3G 1H6, Montréal
Marcus	Four Seasons Hotel Montréal, 1440, rue de La Montagne, H3G 1Z5, Montréal
Mémo	644, rue Notre-Dame Ouest, H3C 1J2, Montréal
Moccione	7495, rue Saint-Denis, H2R 2E5, Montréal
Monarque	406, rue Saint-Jacques, H2Y 1S1, Montréal
Mon Lapin	150, rue Saint-Zotique Est, H2S 1K8, Montréal
Montréal Plaza	6230, rue Saint-Hubert, H2S 2M2, Montréal
Myranel	241, chemin du Roy, G0A 1S0, Deschambault
Okeya Kyujiro Montréal	1227, rue de la Montagne, H3G 1Z2, Montréal
Oncle Lee	222, avenue Laurier Ouest, H2T 2N8, Montréal
Othym	1257, rue Atateken, H2L 3K9, Montréal
Panacée	1701, rue Atateken, H2L 3L4, Montréal
Park	378, avenue Victoria, H3Z 2N4, Montréal, à Westmount
Place Carmin	740, rue William, H3C 1P1, Montréal
Restaurant de l'ITHQ	3535, rue Saint-Denis, H2X 3P1, Montréal
Salle Climatisée	6448, boulevard Saint-Laurent, H2S 3C4, Montréal
Schwartz's Deli	3895, boulevard Saint-Laurent, H2W 1X9, Montréal
sEb L'Artisan Culinair	444, rue Saint-Georges, J8E 3G4, Mont-Tremblant
Toqué!	900, place Jean-Paul-Riopelle, H2Z 2B2, Montréal
Vin Polisson	197, King Ouest, J1H 1P4, Sherbrooke
Yokato Yokabai	4185, rue Drolet, H2W 2L5, Montréal

### Le Guide MICHELIN en Amérique du Nord

New York a été la première destination d'Amérique du Nord et Centrale à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2007, le reste de l'État en 2019), la Floride (le Grand Miami, Orlando et Tampa en 2022, auxquels s'ajouteront le Grand Fort Lauderdale, les Palm Beaches et St. Pete-Clearwater en 2025, puis le reste de l'État en 2026), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024), Québec (2024), le Sud des États-Unis (2025), Boston (2025) et Philadelphie (2025).

### À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour son excellence et sa qualité, le Guide MICHELIN propose une sélection de restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

- Les célèbres une, deux et trois Étoiles MICHELIN récompensent les établissements qui proposent une cuisine d'exception, riche en saveurs, remarquablement exécutée et imprégnée de la personnalité d'un chef de talent.
- Le Bib Gourmand est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.

- L'Étoile Verte MICHELIN est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.
- Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et celle des Prix spéciaux, décernés à certains professionnels.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au tournant du XX<sup>e</sup> siècle afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'à l'époque.

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 dans le monde entier. 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 inoubliable.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 50 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie.

Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées que celle en usage depuis des décennies, quelle que soit la destination. Une telle façon de procéder garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.

#### **À propos de Michelin North America, Inc.**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable.

Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé.

Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages permettent à Michelin de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les données et l'intelligence artificielle pour les parcs professionnels, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande.

Michelin North America, Inc., dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Sud, compte près de 23 500 employés et dirige 36 sites de fabrication situés aux États-Unis (michelinman.com) et au Canada (michelin.ca).

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec :

Carly Grieff

Michelin North America

[carly.grieff@michelin.com](mailto:carly.grieff@michelin.com)

