



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 5 décembre 2022

## Un nouveau restaurant trois Étoiles dans le Guide MICHELIN Californie 2022

- **Addison illumine la scène gastronomique Californienne en décrochant trois Étoiles dans la nouvelle sélection du Guide MICHELIN**
- **Au total, 89 restaurants décrochent au moins une Étoile MICHELIN et 7 d'entre eux obtiennent trois Étoiles MICHELIN**
- **Les inspectrices et inspecteurs attribuent deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, portant à 9 le nombre de restaurants récompensés de cette distinction en Californie**

Michelin a le plaisir de présenter sa nouvelle sélection en Californie. 89 restaurants rejoignent la sélection des restaurants Étoilés du Guide MICHELIN® Californie 2022. 18 de ces établissements sont des promotions.

[Addison](#) a été récompensé de trois Étoiles MICHELIN, ce qui porte à sept le nombre de restaurants à partager cet honneur en Californie. [Caruso's](#) et [The Restaurant at Justin](#) se voient chacun attribuer leur première Étoile MICHELIN en plus d'une Étoile Verte MICHELIN. La Californie abrite à présent 9 des 11 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN en Amérique du Nord.

« Véritable paradis pour tous les gourmets, la Californie étonne année après année en faisant preuve d'une créativité et d'une diversité inédites en termes de propositions et de styles de cuisine. Nos inspectrices et inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par la richesse et l'engagement démontrés par la profession », indique Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

« L'entrée remarquable du restaurant Adisson dans la plus haute distinction du Guide MICHELIN est un beau symbole de l'excellence de la scène gastronomique Californienne, dont 140 établissements font aujourd'hui partie de cette catégorie prestigieuse ». L'équipe d'Adisson peut être fière du travail accompli : avec cette consécration, elle marque l'histoire de la gastronomie mondiale.



## GUIDE MICHELIN

« Notre équipe d'inspection a également décerné une Étoile Verte MICHELIN à deux nouveaux restaurants qui ouvrent la voie vers une gastronomie plus durable. Le fait que la Californie abrite une telle concentration d'Étoiles Vertes MICHELIN est la preuve d'un réel engagement en faveur de l'environnement au sein de la scène culinaire du Golden State. Nous sommes très heureux de cette sélection qui réserve de belles surprises. »

Voici les nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN ainsi que les commentaires des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN (retrouvez-les en intégralité sur le site internet du Guide MICHELIN et l'App) :

### Trois Étoiles MICHELIN

#### **Addison (San Diego ; Cuisine contemporaine/californienne)**

*Le chef William Bradley, qui dirige les cuisines du restaurant Addison depuis 2006, a fait de cette oasis du sud de la Californie une adresse de renommée internationale. L'approche du chef mêle cuisine du monde et sensibilité californienne. Le plat qui l'illustre le mieux est le riz koshihikari au sésame relevé d'un sabayon fumé au bois de pommier et sublimé par une touche de caviar réserve Regiis Ova. Entre les churros de foie de volaille et la réinterprétation des chips avec leurs sauces d'accompagnement proposée par le chef, les plats servis chez Addison sont ludiques mais raffinés. En préambule, les huîtres Kumamoto agrémentées de fraise verte en pickles, ou encore la superbe pomme de terre dorée enveloppée d'un morceau de jambon ibérique, offrent un avant-goût de l'équilibre des saveurs à venir. Le chawanmushi garni de crustacés laisse quant à lui entrevoir toute l'étendue de la maîtrise du chef tant dans les techniques que dans l'association des saveurs et des textures. Enfin, une superbe sélection de petits fours vient clôturer le repas.*

### Une Étoile MICHELIN

#### **715 (Los Angeles ; Cuisine japonaise/sushi)**

*Originaire de la préfecture d'Osaka au Japon, le chef Seigo Tamura est arrivé aux États-Unis avec l'ambition de devenir joueur de basket professionnel. Bien qu'il ne figure pas sur la feuille de match des Lakers ou des Clippers, il fait le bonheur de Los Angeles en marquant des points auprès des convives qui dégustent ses sushis. Son frère cadet et lui ont suivi les traces de leur grand-père qui était lui-même chef sushi. Comme un hommage, le duo fait acheminer depuis le Japon tous ses produits de la mer et fait lui-même sécher les plus gros poissons, comme le thon. Les deux frères se distinguent par leur choix de riz, un mélange de Hitomebore et de Koshihikari. Bien que les sushi edomae qu'ils préparent commandent traditionnellement l'utilisation de vinaigre rouge, les chefs choisissent d'ajouter une touche de sucre en clin d'œil à leur région natale.*

**Camphor (Los Angeles ; Cuisine française/contemporaine)**

*Piloté par les très talentueux chefs Max Boonthanakit et Lijo George, Camphor propose une excellente cuisine française assaisonnée de quelques notes d'Asie du Sud-Est. Et quoi de mieux pour compléter cette expérience culinaire que des cocktails créatifs et rafraîchissants à l'image du Saint-Germain ? Côté table, les rigatoni farcis aux artichauts ou encore les blettes au Comté sont une succession de bouchées plus délicieuses les unes que les autres. Tout aussi succulent, le steak au poivre accompagné de sa sauce onctueuse est absolument remarquable.*

**Caruso's (Montecito ; Cuisine californienne)**

*Si vous allez dîner dans ce restaurant établi à l'hôtel Rosewood Miramar Beach, vous pourrez déguster une cuisine californienne contemporaine aux influences italiennes. C'est en empruntant une petite allée que vous découvrirez cette élégante adresse, dans un bâtiment séparé au bord de l'eau. La salle à manger saura vous charmer avec ses banquettes en cuir, ses tables vêtues de lin et ses chaises blanches, l'ambiance idéale pour admirer la beauté du spectacle offert par les vagues qui viennent s'échouer sur la plage. Mais ne vous méprenez pas, la star de ce restaurant est bel et bien le menu de saison proposé par le chef et qui fait la part belle aux produits régionaux (blé californien moulu sur place, oursin pêché par un plongeur local).*

**Citrin (Santa Monica ; Cuisine californienne)**

*Bien qu'il se situe à la même adresse que Mélisse, l'autre restaurant du chef Josia Citrin, l'offre de Citrin est bien différente : au lieu du menu dégustation imposé chez son frère, vous avez ici le choix entre un menu de saison classique ou des propositions à la carte. La cuisine du chef Ken Takayama allie les techniques françaises avec le meilleur des produits saisonniers de Californie. À travers ses plats, il remet au goût du jour des saveurs bien connues grâce à des touches modernes inspirées de la gastronomie internationale.*

**Cyrus (Geyserville ; Cuisine californienne)**

*Douglas Keane, chef émérite qui a fait ses preuves dans cette région vinicole, fait son retour avec la réouverture du restaurant Cyrus à Geyserville. Un dîner chez Cyrus est une expérience hors du commun qui vous emmènera du lounge avec des canapés et du champagne en ouverture, à la salle à manger où les plats sont servis, en passant par la cuisine où vous dégusterez les mises en bouche préparées par le chef et son équipe. Crudités à tremper dans une émulsion d'umeboshi, canard Sonoma aux navets et à la sauce hoisin ou encore financier au sésame noir accompagné de copeaux de prunes, voici un aperçu de la cuisine aux notes internationales imaginée par Douglas Keane.*

**Gwen (Los Angeles ; Spécialités de viandes)**

*Pendant la journée, cette boucherie joliment décorée vend de la viande issue d'animaux élevés avec respect par des agriculteurs locaux. Mais le soir, Gwen se transforme pour accueillir ses convives dans une salle à manger*

resplendissante où ils savourent la même viande d'exception servie dans un menu dégustation en plusieurs services ou à la carte. Nommé en hommage à leur grand-mère bien-aimée, ce restaurant, fruit de la collaboration entre le chef Curtis Stone et son frère Luke, évoque le glamour du style Art déco avec d'élégants chandeliers en cristal et une chaleureuse cheminée. Le menu concis met à l'honneur la charcuterie maison ainsi que des pièces de viande grillées au feu de bois.

### **Hatchet Hall (Los Angeles ; Cuisine américaine)**

Le chef Wes Whitsell et son équipe révèlent tout leur talent dans cette adresse située dans le quartier de Culver West, une pure merveille. Ici, les cuissons sont réalisées à même la flamme et les plats de saison qui reposent sur l'abondance de produits locaux sont agrémentés d'une touche du Sud. Ne passez pas à côté des petits pains et des biscuits ni des plats à base de légumes, comme le chou cavalier à la dinde fumée, qui se démarquent par la qualité des ingrédients et un équilibre d'une grande justesse. Un choix de saveurs nuancées et la créativité du chef se rencontrent pour donner lieu à des assiettes comme la sériole et la poitrine de porc. Finalement, quel que soit le plat pour lequel vous optez, vous ne pouvez pas vous tromper.

### **Kato (Los Angeles ; Cuisine asiatique/contemporaine)**

Le chef Jonathan Yao tient les rênes du Kato et s'inspire de ses origines taïwanaises pour donner naissance à des assiettes contemporaines aussi simples que complexes. Le changement ne lui fait pas peur et il n'est pas rare qu'il fasse quelques entorses au menu en fonction des produits du moment ou simplement sur un coup de tête. Qu'importe puisque, quelle que soit l'envie du chef, vous vivrez chez Kato une expérience créative et souvent un brin excentrique. Les assiettes (dont certaines sont fabriquées par un artisan local) sont aussi élégantes qu'originales.

### **Localis (Sacramento ; Cuisine californienne)**

Le chef propriétaire Christopher Barnum-Dann et son équipe soudée confèrent à ce lieu intimiste une chaleur particulière. L'enthousiasme du chef est palpable lorsqu'il vous explique quelle a été sa source d'inspiration pour créer tel ou tel plat. Il n'hésite pas non plus à demander à ses convives ce qu'ils ont pensé de leur repas et interroge notamment ceux qui sont aux premières loges, installés au grand comptoir. La cuisine est à la fois simple, moderne, épurée et profondément californienne dans le choix des ingrédients qui sont sélectionnés avec soin. Le chef laisse transparaître toute sa personnalité dans ses plats en associant des saveurs franches et en s'inspirant de divers styles de cuisine.

### **Manzke (Los Angeles ; Cuisine contemporaine)**

Ce restaurant gastronomique qui porte le nom de ses propriétaires, Walter et Margarita Manzke, se trouve dans le même bâtiment que Bicyclette Bistro, leur deuxième adresse, plus décontractée. Chez Manzke, vous savourerez un menu dégustation en dix services de style contemporain mariant techniques

françaises, influences californiennes et touches asiatiques. Mais l'ingéniosité des chefs ne se résume pas qu'aux assiettes. En effet, la carte des cocktails vintage est un enchantement que nous recommandons vivement d'explorer avant votre repas.

**Nisei (San Francisco ; Cuisine japonaise/contemporaine)**

« Nisei » est un terme utilisé pour désigner les enfants d'immigrants japonais nés aux États-Unis, comme le chef David Yoshimura. C'est ce patrimoine métissé qui définit son style culinaire. Ses plats techniques à la fois percutants et pourtant tout en subtilité sont empreints d'une véritable personnalité. Vous pouvez le constater dans le menu dégustation aussi traditionnel qu'innovant où le chef n'hésite pas à proposer un classique bouillon de champignons matsutake ainsi qu'un dessert tout à fait original à base de patate douce d'Okinawa, un produit qui a la particularité d'avoir une chair violette.

**Osito (San Francisco ; Cuisine contemporaine)**

Le chef Seth Stowaway met tout son cœur et son âme dans cette adresse aux allures de chalet où la cuisine au feu de bois offre aux plats un caractère unique. Il lui a même donné même son surnom, « osito », qui signifie « petit ours ». C'est à la grande table centrale que les convives savourent le menu dégustation en plusieurs services qui change au fil des saisons. La cuisine est aussi simple qu'élaborée. Une délicate touche fumée sert de fil conducteur, on la retrouve notamment dans le saumon royal juste saisi, accompagné de fenouil et de cèpes, ou encore dans la poitrine de bœuf cuite à basse température et laquée, avant d'être servie, d'une sauce barbecue aux moules parfumée.

**Press (St. Helena ; Cuisine américaine)**

Ce restaurant américain moderne nous plonge dans une ambiance vinicole digne de la Californie du nord. Justement, il peut se targuer d'abriter la plus grande collection de vins de la Napa Valley qui soit. Le lieu est inspirant et ce n'est pas le chef Phillip Tessier qui dira le contraire ! Il imagine pour ses convives des plats contemporains et résolument californiens à l'image des huîtres Kusshi à la crème de raifort fouettée, du vivaneau aux agrumes avec sa crème au yuzu et du sophistiqué risotto à la truffe blanche.

**The Restaurant at Justin (Paso Robles ; Cuisine californienne)**

Cheminez le long de routes sinueuses pour arriver dans un cadre luxuriant tout près du domaine Justin Winery. Ce restaurant met à l'honneur des produits locaux cultivés dans la région et récoltés dans le verger, le potager, le rucher, le jardin d'herbes aromatiques et les champs de fleurs comestibles de la propriété. La cheffe Rachel Haggstrom et son équipe mettent toute leur créativité au service d'un unique menu dégustation. Imaginez des asperges accompagnées d'un œuf de caille à la coque, d'orange sanguine et de prosciutto de canard, ou encore des tortellini farcis aux artichauts, à la truffe et aux petits pois.

GUIDE MICHELIN

---

*Vous ne serez pas non plus déçu par l'impressionnante carte des vins qui compte évidemment des bouteilles de leur propre production mais également d'autres sélections originales.*

**San Ho Won (San Francisco ; Cuisine coréenne)**

*Lorsqu'on sait que les chefs Corey Lee et Jeong-In Hwang exercent tous les deux leur talent dans ce restaurant de San Francisco, on peut s'attendre à une expérience exceptionnelle. Leur cuisine parfaitement raffinée associe avec adresse des goûts traditionnels coréens avec une pointe de modernité apportée par de sublimes ingrédients. Qu'il s'agisse d'un simple kimchi ou d'une pièce de bœuf rare, cette harmonie donne lieu à des plats d'une extrême profondeur aux saveurs épurées.*

**Ssal (San Francisco ; Cuisine coréenne)**

*Si Hyunyoung et Junsoo Bae possèdent tous deux une grande expérience gastronomique, ils ont décidé de la mettre de côté pour combler le vide qu'ils ont identifié dans la scène culinaire coréenne de San Francisco. De cette initiative est né un menu dégustation qui s'appuie sur des saveurs familières mais se démarque par une simplicité raffinée. Les produits de la mer cuisinés avec soin témoignent du dévouement des chefs à proposer une expérience d'exception. Vous pourrez le constater en entendant craquer depuis votre table la peau de la morue charbonnière. Afin d'obtenir ce craquant sans pareil, le poisson est d'abord partiellement séché avant d'être grillé. Autre incontournable de la carte, les côtes de bœuf cuites sous vide à basse température puis saisies pour leur apporter une délicieuse croûte sucrée-salée.*

**Sushi Kaneyoshi (Los Angeles ; Cuisine japonaise/sushi)**

*Si ce comptoir à sushi difficile à trouver, est situé dans un endroit tout à fait surprenant, une fois passée la porte, vous serez immanquablement transporté au Japon dans une ambiance sereine et minimaliste. Chaque détail est pensé avec soin, tant dans le choix des ingrédients que dans le sublime dressage des assiettes. Certaines d'entre elles sont d'ailleurs fabriquées par le chef Yoshiyuki Inoue lui-même. Voici une sélection de plats qui ont impressionné notre équipe d'inspection : le superbe églefin avec sa feuille d'algue nori croustillante, l'huître de la Côte Ouest au soja braisée et servie chaude ou encore les crevettes délicatement fumées et glacées d'une riche sauce à base de jaune d'œuf et de sauce soja.*



## GUIDE MICHELIN

### Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont enrichi la sélection du Bib Gourmand de 15 nouvelles adresses qui proposent une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix : **All Day Baby, Caboco, Chulita, Flavors from Afar, Good Good Culture Club, Hilda and Jesse, Ipoh Kopitiam, Jo's Modern Thai, Lalibela, Moo's Craft Barbecue, peasants FEAST, Pijja Palace, Pizzeria Bianco, Ramen & Tsukemen TAO** et **Saffy's**.

### 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 de la Sommellerie Michelin	<b>Vincent Morrow</b>	Press
	<i>Remis par Wine Access</i>	
Prix des Cocktails Exceptionnels Michelin	<b>Équipe du bar</b>	Manzke
	<i>Remis par Remy Martin</i>	
Prix du jeune chef Michelin	<b>David Yoshimura</b>	Nisei

### La sélection du Guide MICHELIN Californie 2022 :

🌸🌸🌸 (Cuisine d'exception, vaut le voyage)	<b>7</b>
🌸🌸 (Excellente cuisine, vaut le détour)	<b>12</b>
🌸 (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	<b>70</b>
🍀 (Précurseurs en matière de durabilité dans le secteur de la gastronomie)	<b>11</b>
👤 Bib Gourmand (Cuisine de qualité à des prix modérés)	<b>141</b>
Restaurants recommandés	<b>369</b>
Nombre <b>total</b> de restaurants dans la sélection	<b>599</b>
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	<b>15</b>



## GUIDE MICHELIN

Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib	<b>35</b>
Gourmand	
Styles de cuisine représentés dans la sélection	<b>56</b>

La sélection complète du Guide MICHELIN Californie, qui comprend les restaurants recommandés, est à découvrir sur le site internet et l'application du [Guide MICHELIN](#). Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances en Californie et autour du globe.

Chaque hôtel du Guide 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 Californie, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des manoirs belle époque comme [The Paramour Estate](#), des boutique-hôtels originaux situés dans la Napa Valley à l'image du [Madrona](#) et du [Carneros Resort](#), des adresses à l'ambiance de club privé et aux lumières tamisées comme [The Battery](#) à San Francisco et [The Aster](#) à Los Angeles, des établissements de notre collection « Plus » à l'instar du [Surfrider Malibu](#) et du [Ranch situé à Laguna Beach](#), des pépites perchées en haut d'une falaise comme [Post Ranch Inn](#) et des établissements construits au milieu du siècle dernier dans un décor désertique tels que [Hope Springs Resort](#).

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 cérémonie de l'annonce des Étoiles MICHELIN a été présentée en partenariat avec Capital One. [REGARDEZ](#) les chefs et leurs équipes recevoir leurs distinctions.



**Établissements Étoilés dans la sélection Californie 2022**

Restaurant	Distinction	Adresse
Addison <b>(nouveau)</b>	***	5200 Grand Del Mar Way, San Diego, 92130
Atelier Crenn	*** *	3127 Fillmore St., San Francisco, 94123
Benu	***	22 Hawthorne St., San Francisco, 94105
The French Laundry	*** *	6640 Washington St., Yountville, 94599
Manresa	***	320 Village Ln., Los Gatos, 95030
Quince	*** *	470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
SingleThread	*** *	131 North St., Healdsburg, 95448
Acquerello	**	1722 Sacramento St., San Francisco, 94109
Birdsong	**	1085 Mission St., San Francisco, 94103
Californios	**	355 11th St., San Francisco, 94103
Commis	**	3859 Piedmont Ave., Oakland, 94611
Harbor House	** *	5600 CA-1, Elk, 95432
Hayato	**	1320 E. 7th St., Ste. 126, Los Angeles, 90021
Lazy Bear	**	3416 19th St., San Francisco, 94110
Mélisse	**	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
n/naka	**	3455 S. Overland Ave., Los Angeles, 90034
Providence	**	5955 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Saison	**	178 Townsend St., San Francisco, 94107
Sushi Ginza Onodera	**	609 N. La Cienega Blvd., West Hollywood, 90069
715 <b>(nouveau)</b>	*	738 E. 3rd St., Los Angeles, 90013
Adega	*	1614 Alum Rock Ave., San Jose, 95116
Angler SF	*	132 The Embarcadero, San Francisco, 94105
Auberge du Soleil	*	180 Rutherford Hill Rd., Rutherford, 94573
Aubergine	*	Monte Verde at 7th Ave., Carmel-by-the-Sea, 93921
Avery	*	1552 Fillmore St., San Francisco, 94115
Barndiva	*	231 Center St., Healdsburg, 95448
Bell's	*	406 Bell St., Los Alamos, 93440
Camphor <b>(nouveau)</b>	*	923 E. 3rd St., Ste. 109, Los Angeles, 90013
Caruso's <b>(nouveau)</b>	* *	1773 S. Jameson Ln., Montecito, 93108
Chez TJ	*	938 Villa St., Mountain View, 94041
Citrin <b>(nouveau)</b>	*	1104 Wilshire Blvd., Santa Monica, 90401
Cyrus <b>(nouveau)</b>	*	275 CA-128, Geyserville, 95441

## GUIDE MICHELIN

Gary Danko	✿	800 North Point St., San Francisco, 94109
Gucci Osteria da Massimo Bottura	✿	347 N. Rodeo Dr., Beverly Hills, 90210
Gwen <b>(nouveau)</b>	✿	6600 Sunset Blvd., Los Angeles, 90028
Hana re	✿	2930 Bristol St., Costa Mesa, 92626
Hatchet Hall <b>(nouveau)</b>	✿	12517 Washington Blvd., Los Angeles, 90066
Jeune et Jolie	✿	2659 State St., Carlsbad, 92008
Kali	✿	5722 Melrose Ave., Hollywood, 90038
Kato <b>(nouveau)</b>	✿	777 Alameda St., Los Angeles, 90021
Kenzo	✿	1339 Pearl St., Napa, 94559
Kin Khao	✿	55 Cyril Magnin St., San Francisco, 94102
The Kitchen	✿	2225 Hurley Way, Ste. 101, Sacramento, 95825
Knife Pleat	✿	3333 S. Bristol St., Ste. 3001, Costa Mesa, 92626
Le Comptoir at Bar Crenn	✿✿	3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Localis <b>(nouveau)</b>	✿	2031 S St., Sacramento, 95811
Madcap	✿	198 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Manzke <b>(nouveau)</b>	✿	9575 W. Pico Blvd., Los Angeles, 90035
Marlena	✿	300 Precita Ave., San Francisco, 94110
Maude	✿	212 S. Beverly Dr., Beverly Hills, 90212
Mister Jiu's	✿	28 Waverly Pl., San Francisco, 94108
Morihiro	✿	3133 Glendale Blvd., Los Angeles, 90039
Niku Steakhouse	✿	61 Division St., San Francisco, 94103
Nisei <b>(nouveau)</b>	✿	2316 Polk St., San Francisco, 94109
Nozawa Bar	✿	212 N. Cañon Dr., Beverly Hills, 90210
O' by Claude Le Tohic	✿	165 O'Farrell St., San Francisco, 94102
Omakase	✿	665 Townsend St., San Francisco, 94103
Orsa & Winston	✿	122 W. 4th St., Los Angeles, 90013
Osito <b>(nouveau)</b>	✿	2875 18th St., San Francisco, 94110
Osteria Mozza	✿✿	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Pasta   Bar	✿	16101 Ventura Blvd., Ste.250, Encino, 91436
Phenakite	✿	516 S Mission Rd, Los Angeles, 90033
Plumed Horse	✿	14555 Big Basin Way, Saratoga, 95070
Press <b>(nouveau)</b>	✿	587 St. Helena St., St. Helena, 94574
The Progress	✿	1525 Fillmore St., San Francisco, 94115
Protégé	✿	250 California Ave., Palo Alto, 94306
Q Sushi	✿	521 W. 7th St., Los Angeles, 90014
The Restaurant at Justin <b>(nouveau)</b>	✿✿	11680 Chimney Rock Rd., Paso Robles, 93446
San Ho Won <b>(nouveau)</b>	✿	2170 Bryant St., San Francisco, 94110

## GUIDE MICHELIN

Selby's	✿	3001 El Camino Real, Atherton, 94061
Shibumi	✿	815 S. Hill St., Los Angeles, 90014
Shin Sushi	✿	16573 Ventura Blvd., Encino, 91436
The Shota	✿	115 Sansome St., San Francisco, 94104
Six Test Kitchen	✿	3075 Blue Rock Rd., Paso Robles, 93446
Soichi	✿	2121 Adams Ave., San Diego, 92116
Sons & Daughters	✿	708 Bush St., San Francisco, 94108
Sorrel	✿	3228 Sacramento St., San Francisco, 94115
Spruce	✿	3640 Sacramento St., San Francisco, 94118
Ssal ( <b>nouveauté</b> )	✿	2226 Polk St., San Francisco, 94109
State Bird Provisions	✿	1529 Fillmore St., San Francisco, 94115
Sushi by Scratch Restaurants: Montecito	✿	1295 Coast Village Rd., Santa Barbara, 93108
Sushi I-NABA	✿	20902 Hawthorne Blvd., Torrance, 90503
Sushi Kaneyoshi ( <b>nouveauté</b> )	✿	250 E. 1st St., B1, Los Angeles, 90012
Sushi Shin	✿	312 Arguello St., Redwood City, 94063
Sushi Tadokoro	✿	2244 San Diego Ave., San Diego, 92110
Sushi Yoshizumi	✿	325 E. 4th Ave., San Mateo, 94401
Taco María	✿	3313 Hyland Blvd., Ste. C21, Costa Mesa, 92626
The Village Pub	✿	2967 Woodside Rd., Woodside, 94062
Wakuriya	✿	115 De Anza Blvd., San Mateo, 94402

### Établissements récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction	Adresse
Atelier Crenn / Le Comptoir at Bar Crenn	✿✿✿✿ ✿	3127 Fillmore St., San Francisco, 94123 3131 Fillmore St., San Francisco, 94123
Caruso's ( <b>nouveauté</b> )	✿✿	1773 S. Jameson Ln. Montecito, 93108
Chez Panisse	✿	1517 Shattuck Ave., Berkeley, 94709
The French Laundry	✿✿✿✿	6640 Washington St., Yountville, 94599
Harbor House	✿✿✿	5600 CA-1, Elk, 95432
Osteria Mozza / Chi Spacca	✿✿	6602 Melrose Ave., Los Angeles, 90038 6610 Melrose Ave., Los Angeles, 90038
Quince	✿✿✿✿	470 Pacific Ave., San Francisco, 94133
The Restaurant at Justin ( <b>nouveauté</b> )	✿✿	11680 Chimney Rock Rd. Paso Robles 93446
SingleThread	✿✿✿✿	131 North St., Healdsburg, 95448

**Bib Gourmand**

Restaurant	Adresse
1601 Bar & Kitchen	1601 Howard St., San Francisco, 94103
A16	2355 Chestnut St., San Francisco, 94123
Adana Restaurant	6918 San Fernando Rd., Glendale, 91201
All Day Baby (nouveau)	3200 Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Amor y Tacos	13333 South St., Cerritos, 90703
Anchor Oyster Bar	579 Castro St., San Francisco, 94114
Animal	435 N. Fairfax Ave., Los Angeles, 90036
Badmaash	108 W. 2nd St., Ste. 104, Los Angeles, 90012
Baran's 2239	502 Pacific Coast Hwy., Hermosa Beach, 90254
Bee Taqueria	5754 W. Adams Blvd., Los Angeles, 90016
Bettina	1014 Coast Village Rd., Santa Barbara, 93108
Burritos La Palma	5120 N. Peck Rd., El Monte, 91732
The Bywater	532 N. Santa Cruz Ave., Los Gatos, 95030
Caboco (nouveau)	1850 Industrial St., Los Angeles, 90021
Callie	1195 Island Ave., San Diego, 92101
Canon	1719 34th St., Sacramento, 95816
Cesarina	4161 Voltaire St., San Diego, 92107
CHAAK Kitchen	215 El Camino Real, Tustin, 92780
Chalkboard	29 North St., Healdsburg, 95448
Chengdu Taste	828 W. Valley Blvd., Alhambra, 91803
Chifa	4374 Eagle Rock Blvd., Los Angeles, 90041
China Village	1335 Solano Ave., Albany, 94706
Chulita (nouveau)	533 Rose Ave., Venice, 90291
Ciccio Osteria	2233 Logan Ave., San Diego, 92113
Ciccio	6770 Washington St., Yountville, 94599
Colapasta	1241 5th St., Santa Monica, 90401
Comal	2020 Shattuck Ave., Berkeley, 94704
Coni'Seafood	3544 W. Imperial Hwy., Inglewood, 90303
Corazon Cocina	38 W. Victoria St., 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
El Molino Central	11 Central Ave., Sonoma, 95476
Fable & Spirit	3441 Via Lido, Newport Beach, 92663
The Factory Kitchen	1300 Factory Pl., Ste. 101, Los Angeles, 90013
Father's Office	3229 Helms Ave., Los Angeles, 90034
Fishwives	88 N. Fair Oaks Ave., Pasadena, 91103
Flavors from Afar (nouveau)	1046 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019



## GUIDE MICHELIN

Flores	2030 Union St., San Francisco, 94123
FOB Kitchen	5179 Telegraph Ave., Oakland, 94609
FolkTable	23584 Arnold Dr., Sonoma, 95476
Frank Fat's	806 L St., Sacramento, 95814
Gabbi's Mexican Kitchen	141 S. Glassell St., Orange, 92866
Glen Ellen Star	13648 Arnold Dr., Glen Ellen, 95442
Good Good Culture Club (nouveau)	3560 18th St., San Francisco, 94110
Great China	2190 Bancroft Way, Berkeley, 94701
Heritage Barbecue	31721 Camino Capistrano, San Juan Capistrano, 92675
Hilda and Jesse (nouveau)	701 Union St., San Francisco, 94133
Hiro Nori Craft Ramen	2222 Michelson Dr., Ste. 234, Irvine, 92612
Holbox	3655 S. Grand Ave., Los Angeles, 90007
Horn Barbecue	2534 Mandela Pkwy., Oakland, 94607
Insalata's	120 Sir Francis Drake Blvd., San Anselmo, 94960
Ipoh Kopitiam (nouveau)	1411 S. Garfield Ave., Alhambra, 91801
Ippuku	2130 Center St., Berkeley, 94704
iTalico	341 California Ave., Palo Alto, 94306
Izakaya Rintaro	82 14th St., San Francisco, 94103
Jiang Nan Spring	910 E. Main St., Alhambra, 91801
Jitlada	5233 1/2 W. Sunset Blvd., Los Angeles, 90027
Jon & Vinny's	412 N. Fairfax Ave., Los Angeles, 90036
Jo's Modern Thai (nouveau)	3725 MaCarthur Blvd., Oakland, 94619
Kazan	111 N. La Cienega Blvd., Beverly Hills, 90211
Kettner Exchange	2001 Kettner Blvd., San Diego, 92101
Khan Saab Desi Craft Kitchen	229 E. Commonwealth Ave., Fullerton, 92832
Khom Loi	7385 Healdsburg Ave., Sebastopol, 95472
Kismet	4648 Hollywood Blvd., Los Angeles, 90027
La Azteca	4538 E. Cesar E Chavez Ave., Los Angeles, 90022
La Calenda	6518 Washington St., Yountville, 94599
Lalibela (nouveau)	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
LOLA 55	1290 F St., San Diego, 92101
Longo Seafood	7540 Garvey Ave., Rosemead, 91770
Loquita	202 State St., Santa Barbara, 93101
Los Carnalitos	30200 Industrial Pkwy. SW, 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
Maccheroni Republic	332 S. Broadway, Los Angeles, 90013
MAMA Oakland	388 Grand Ave., Oakland, 94610
Manhattan Beach Post	1142 Manhattan Ave., Manhattan Beach, 90266
Mariscos Jalisco	753 E. Holt Ave., Pomona, 91767
Meals by Genet	1053 S. Fairfax Ave., Los Angeles, 90019
Mentone	174 Aptos Village Way, Aptos, 95003

## GUIDE MICHELIN

Mesa Verde	1919 Cliff Dr., Santa Barbara, 93109
Mian	301 W. Valley Blvd., Ste. 114, San Gabriel, 91776
Millennium	5912 College Ave., Oakland, 94618
Moo's Craft Barbecue (nouveau)	2118 N. Broadway, Los Angeles, 90031
Morning Glory	550 W. Date St., San Diego, 92101
Nari	1625 Post St., San Francisco, 94115
New Dumpling	10064 San Pablo Ave., El Cerrito, 94530
Nixtaco	1805 Cirby Way, Ste. 12, Roseville, 95661
Nopalito	306 Broderick St., San Francisco, 94117
Okane	669 Townsend St., San Francisco, 94103
Orchard City Kitchen	1875 S. Bascom Ave., Ste.190, Campbell, 95008
Outerlands	4001 Judah St., San Francisco, 94122
Pausa	223 E. 4th Ave., San Mateo, 94401
peasants FEAST (nouveau)	487 Atterdag Rd., Solvang, 93463
Phở 79	9941 Hazard Ave., Garden Grove, 92844
Pig in a Pickle	341 Corte Madera Town Centre, Corte Madera, 94925
Pijja Palace (nouveau)	2711 Sunset Blvd., Los Angeles, 90026
Pine & Crane	1521 Griffith Park Blvd., Los Angeles, 90026
Pizzana	11712 San Vicente Blvd., Los Angeles, 90049
Pizzeria Bianco (nouveau)	1320 E. 7th St., Los Angeles, 90021
Pizzeria Mozza	641 N. Highland Ave., Los Angeles, 90036
Playa	41 Throckmorton Ave., Mill Valley, 94941
Ramen & Tsukemen TAO (nouveau)	10488 Valley View St., Buena Park, 90620
Ramen Gaijin	6948 Sebastopol Ave., Sebastopol, 95472
Range Life	2160 Railroad Ave., Livermore, 94550
Rocio's Mexican Kitchen	7891 Garfield Ave., Bell Gardens, 90201
Rossoblu	1124 San Julian St., Los Angeles, 90015
Saffy's (nouveau)	4845 Fountain Ave., Los Angeles, 90029
Sama Sama Kitchen	1208 State St., Santa Barbara, 93101
Sea Harbour	3939 Rosemead Blvd., Rosemead, 91770
Sichuan Home	5037 Geary Blvd., San Francisco, 94118
Sichuan Impression	1900 W. Valley Blvd., Alhambra, 91803
Soba Ichi	2311A Magnolia St., Oakland, 94607
Sociale	3665 Sacramento St., San Francisco, 94118
Solare	2820 Roosevelt Rd., San Diego, 92106
Son of a Gun	8370 W. 3rd St., Los Angeles, 90048
Spinning Bones	1205 Park St., Alameda, 94501
Stockhome	220 Western Ave., Petaluma, 94952
Sushi Ran	107 Caledonia St., Sausalito, 94965
Tacos Oscar	420 40th St., Oakland, 94609
Taquería El Paisa	4610 International Blvd., Oakland, 94601
Teni East Kitchen	4015 Broadway, Oakland, 94611
Top Hatters Kitchen	855 Macarthur Blvd., San Leandro, 94577
Trestle	531 Jackson St., San Francisco, 94133
Tsubaki	1356 Allison Ave., Los Angeles, 90026





## GUIDE MICHELIN

---

Tūmbi	115 Santa Monica Blvd., Santa Monica, 90401
Union	37 East Union St., Pasadena, 91103
Valley	487 1st St. W, Sonoma, 95476
Village Sake	19 Bolinas Rd., Fairfax, 94930
Wood Tavern	6317 College Ave., Oakland, 94618
WoodSpoon	107 W. 9th St., Los Angeles, 90015
Yafa	Junipero St., Carmel-by-the-Sea, 93923
Yank Sing	101 Spear St., San Francisco, 94105
Yue Huang	3860 Truxel Rd., Sacramento, 95834
Z & Y	655 Jackson St., San Francisco, 94133

### 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, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

## RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

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

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt