



## COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 8 avril 2025

### **3 nouvelles Étoiles illuminent la nouvelle sélection 2025 du Guide MICHELIN Buenos Aires & Mendoza**

- Le restaurant Aramburu, à Buenos Aires conserve ses deux Étoiles MICHELIN demeurant ainsi la plus haute référence gastronomique de l'Argentine
- Trois nouveaux restaurants obtiennent une Étoile MICHELIN, portant à neuf le nombre d'établissements distingués par cette distinction
- Trois nouveaux restaurants reçoivent un Bib Gourmand, trois nouvelles Étoiles Vertes sont attribuées et seize restaurants recommandés intègrent le nouveau millésime

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN pour la ville de Buenos Aires et la province de Mendoza. Au total, le millésime 2025 référence 80 établissements dont 56 sont situés à Buenos Aires et 24 à Mendoza.

C'est depuis la Province de Mendoza, au cœur de la Bodega Susana Balbo, au pied de la Cordillère des Andes, et en présence des acteurs incontournables du secteur gastronomique et œnologique argentin que cette nouvelle sélection a été dévoilée. Véritable reflet de l'effervescence culinaire argentine, ce millésime met en lumière une scène gastronomique en pleine évolution, où tradition et innovation se rencontrent pour offrir des expériences de table uniques.

Si l'Argentine reste mondialement reconnue pour sa viande grillée d'excellence ou sa tradition de l'asado, la sélection de cette année met également en lumière une palette de propositions culinaires qui va bien au-delà. Des établissements ancrés dans la tradition aux adresses avant-gardistes, la sélection 2025 témoigne de la richesse et de la diversité de la scène gastronomique argentine. La culture locale, les potagers luxuriants, les produits de la mer et l'authenticité des saveurs sont au cœur des propositions des chefs.

« A mesure qu'ils continuent leur exploration de Buenos Aires et Mendoza, nos équipes d'inspection ont constaté un véritable essor culinaire local, où la qualité et la diversité des propositions dépassent désormais les attentes. Les restaurants qui composent cette sélection ne se contentent pas seulement de démontrer un professionnalisme exceptionnel, mais vont plus loin en adoptant une approche écoresponsable marquée et remarquée. Ils valorisent des produits d'exception, dont certains proviennent de variétés endémiques, tout en mettant en avant la richesse du terroir argentin. Ce dynamisme est particulièrement frappant dans les établissements des caves de Mendoza, qui ont su créer un écosystème où



MICHELIN GUIDE

l'expérience gastronomique devient un véritable voyage, une immersion totale dans la culture locale. Aujourd'hui, la haute gastronomie argentine se distingue par sa capacité à allier tradition et innovation, répondant ainsi aux attentes d'une clientèle internationale toujours plus exigeante. » a souligné Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

### **Aramburu à Buenos Aires conserve ses deux Etoiles MICHELIN**

**Aramburu** renouvelle avec panache ses deux Etoiles MICHELIN, consolidant ainsi sa position de référence incontournable sur la scène culinaire locale. Le chef **Gonzalo Aramburu** continue de repousser les limites de la créativité et de l'excellence, en offrant une expérience gastronomique à la fois technique et innovante.

Situé au cœur du quartier de Recoleta, véritable épicentre du raffinement à Buenos Aires, son établissement séduit non seulement par la maîtrise technique de ses plats, mais aussi par l'utilisation de matières premières exceptionnelles. Les présentations, toujours empreintes d'originalité, confirment la vision unique du chef et son engagement à proposer une cuisine à la fois élégante et surprenante, fidèle à l'esprit avant-gardiste de la gastronomie argentine.

### **Trois restaurants obtiennent une Etoile MICHELIN**

#### **Crizia (Buenos Aires)**

**Crizia** se distingue non seulement par son ambiance sophistiquée et intime, mais aussi par sa quête indéfectible de l'excellence, qui fait de chaque repas une expérience mémorable. Le chef-propriétaire **Gabriel Oggero**, véritable artisan de son art, met un point d'honneur à sourcer les meilleurs produits de saison en entretenant des relations privilégiées avec des petits producteurs et pêcheurs locaux. Son menu, conçu pour satisfaire une large palette de goûts, offre une expérience culinaire de haut vol, et son menu dégustation « Puro Mar », véritable hommage aux saveurs marines, est un voyage gustatif unique. Son approche engagée a par ailleurs été saluée d'une Etoile verte MICHELIN.

#### **Angélica Cocina Maestra (Mendoza)**

Dans la prestigieuse cave Catena Zapata, le duo talentueux formé par **Josefina Diana et Juan Manuel Feijoo** réinvente la gastronomie en mettant le vin au cœur de leur proposition culinaire avec le concept innovant de "Wine First". Ces jeunes chefs, à la créativité débordante, conçoivent une cuisine audacieuse, en parfaite symbiose avec les vins produits dans la propriété, une sélection issue de parcelles et cépages variés qui enrichissent chaque plat. Cette approche résolument moderne et en constante évolution place Angélica Cocina Maestra à l'avant-garde de la scène culinaire mendocine.

### **Riccitelli Bistró (Mendoza)**

Au cœur de la cave Matias Riccitelli Wines, **Riccitelli Bistró** propose une expérience gastronomique où la cuisine, l'œnologie et l'éco-responsabilité se complètent et s'élèvent mutuellement. Le chef **Juan Ventureyra** s'engage dans une démarche innovante en proposant une cuisine végétale de proximité. Cette alliance entre engagements en faveur d'une approche plus vertueuse de la cuisine, qualité des produits et respect des traditions fait de ce restaurant un modèle de transition gastronomique ; son engagement récompensé par le renouvellement de son Etoile Verte MICHELIN.

Avec ces 3 nouvelles Etoiles mais aussi avec le renouvellement des distinctions pour **Don Julio** et **Trescha** à Buenos Aires, ainsi que **Azafrán, Brindillas, Casa Vigil** et **Zonda Cocina de Paisaje** à Mendoza, le Guide MICHELIN 2025 compte désormais 9 restaurants étoilés, confirmant une fois de plus l'exceptionnelle diversité et la qualité de ces deux scènes gastronomiques locales.

### **Trois restaurants obtiennent l'Étoile Verte**

Dans la sélection des restaurants du Guide MICHELIN, l'Étoile Verte met en lumière les restaurants pionniers qui repensent l'impact de leurs établissements à travers diverses actions et initiatives impressionnantes. Totalement engagés dans une véritable transition gastronomique, ces établissements modèles sont une source d'inspiration pour le secteur, les gourmets et plus largement l'avenir de la haute cuisine.

### **Alcanfor (Buenos Aires)**

C'est au cœur du quartier Villa Crespo que le chef **Julián Galende** donne ses lettres de noblesse à la cuisine de créateur. **Alcanfor** se distingue par son engagement et la mise en avant de produits locaux de saison, grâce au travail de sourcing précis auprès de petits producteurs. Sa cuisine, qui privilégie les saveurs végétales et le recyclage, incarne parfaitement la philosophie du lieu, tout en offrant une expérience gastronomique résolument innovante.

### **Angélica Cocina Maestra (Mendoza)**

En plus d'une première Etoile, **Josefina Diana et Juan Manuel Feijoo** obtiennent également pour leur table une Etoile Verte, célébrant leur engagement en faveur de nouvelles pratiques. Leur démarche plus écoresponsable, avec l'utilisation de graines non modifiées et la plantation de forêts autochtones pour compenser leur empreinte carbone, positionne **Angélica Cocina Maestra** comme un modèle de cuisine durable tout en célébrant la richesse de la région.

### **Osadía de Crear (Mendoza)**

C'est au cœur de la cave familiale Susana Balbo Wines que l'établissement **Osadía de Crear** incarne l'harmonie parfaite entre gastronomie et œnologie. Dirigée par

## MICHELIN GUIDE

la cheffe **Flavia Amad Di Leo**, la cuisine du restaurant s'appuie sur des produits biologiques issus de son propre jardin, garantissant une fraîcheur inégalée et soutenant l'économie circulaire. L'accent mis sur les produits locaux et le respect de l'environnement confère à chaque plat une profondeur unique, tout en offrant une expérience culinaire raffinée qui complète à merveille la dégustation des vins de Mendoza.

### **3 nouveaux Bib Gourmand et 16 nouveaux établissement recommandés rejoignent la sélection 2025.**

Trois nouveaux établissements à Buenos Aires rejoignent la catégorie Bib Gourmand portant à 10 le nombre de restaurants proposant une offre culinaire remarquable au cout maîtrisé.

- **Ácido** (Buenos Aires)
- **Ajo Negro – Mar de Tapas** (Buenos Aires)
- **MN Santa Inés** (Buenos Aires)

En parallèle, le Guide MICHELIN 2025 met en avant **16 nouveaux restaurants recommandés**, dont certains se distinguent par leur approche créative et innovante. Parmi eux, **Alcanfor** s'illustre non seulement par son engagement une gastronomie plus éco-responsable, mais aussi par l'excellence de sa cuisine.

À Buenos Aires, **Evelia**, **Horta** et **La Cabaña** se démarquent par leur originalité, tandis que **Han** et **Osaka Concepción** surprennent par leurs influences culinaires exotiques. À Mendoza, des établissements comme **Assemblage**, **Brutal** et **La Vid – Bodega Norton** ajoutent une dimension nouvelle à l'offre gastronomique locale, en proposant des expériences variées, allant de la cuisine fusion à la célébration des produits du terroir.

Liste des nouveaux restaurants recommandés :

Alcanfor (Buenos Aires)  
Evelia (Buenos Aires)  
Fico (Buenos Aires)  
Han (Buenos Aires)  
Horta (Buenos Aires)  
La Cabaña (Buenos Aires)  
Michel Rolland Grill & Wine (Buenos Aires)  
Osaka Concepción (Buenos Aires)  
Raíx (Buenos Aires)  
Ultramarinos (Buenos Aires)  
Anna Bistró (Mendoza)  
Assemblage (Mendoza)  
Brutal (Mendoza)  
La Vid – Bodega Norton (Mendoza)  
Los Bocheros (Mendoza)



MICHELIN GUIDE

## Martino Wines (Mendoza)

Au total, avec ces 16 nouvelles additions et les 44 restaurants restant dans la sélection cette année, ce sont 60 établissements qui sont recommandés par les équipes d'inspection pour la qualité de leur cuisine.

### **Cette nouvelle édition 2025 attribuent deux Prix Spéciaux**

Le Guide MICHELIN Buenos Aires & Mendoza 2025 a également décerné cette année les Prix MICHELIN du Jeune Chef et le Prix du Sommelier.

Ils soulignent les talents et les compétences exceptionnels du secteur de la restauration en Argentine, contribuant de manière remarquable à l'enrichissement de l'expérience gastronomique dans son ensemble.

**Le Prix MICHELIN du Chef Jeune 2025** récompense **Nicolás Tykocki d'Ácido** (Buenos Aires) pour sa cuisine audacieuse et avant-gardiste. À seulement 27 ans, ce chef se distingue par sa capacité à briser les conventions avec des plats inspirés des cuisines du monde entier, où l'acidité est mise à l'honneur, créant une expérience gastronomique innovante et mémorable.

**Le Prix MICHELIN du Sommelier 2025** a été décerné à **Elena Fernanda Cabrera et Leonel Ismael Castro Ortiz** (Trescha, Buenos Aires) pour leur capacité exceptionnelle à harmoniser les mets et les vins dans une expérience culinaire inédite. Leur expertise en matière de vins, allant des champagnes sélectionnés aux vins argentins biologiques, fait de leur cave un lieu d'exception où chaque accord est une révélation.

### **Guide MICHELIN Buenos Aires & Mendoza 2025 en bref :**

80 restaurants sélectionnés, incluant :

1 restaurant deux Etoiles MICHELIN

9 restaurants une Etoile MICHELIN (3 nouveautés)

10 restaurants Bib Gourmand (3 nouveautés)

60 restaurants recommandés pour la qualité de leur cuisine (16 nouveautés)

Dix de ces établissements ont également été récompensés de l'Etoile Verte MICHELIN.

Le détail des informations de sélection, ainsi que les photos de la Cérémonie sont à retrouver sur ce lien :

<https://drive.google.com/drive/folders/12pvNc63YdTrZ8d8IZQZ7dz6il-3GtdU8>

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



MICHELIN GUIDE



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités : Site internet : <https://guide.michelin.com/fr/fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/MICHELINfr>

YouTube : <http://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational>

Instagram : @MICHELINGuide



#### PROVINCE HÔTE PARTENAIRE



#### PARTENAIRE OFFICIEL





MICHELIN GUIDE

## À propos de Michelin

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et 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. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

## RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

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

**7 jours / 7**

**112, Avenue Kléber, 75016 Paris**

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

**Suivez toutes nos actualités sur X**

**X@Michelin**

**<https://x.com/Michelin>**

