



COMMUNIQUE DE PRESSE

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 (nouveauté)	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



MICHELIN GUIDE

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



MICHELIN GUIDE

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 :

	(Excellent 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



MICHELIN GUIDE

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

Restaurant	Distinction	Adresse
EntreNos (nouveauté)	2 étoiles	9840 N.E. 2nd Ave., Miami, 33138
Kaya	1 étoile	618 N. Thornton Ave., Orlando, 32803
Los Felix / Krüs Kitchen	2 étoiles	3413 Main Hwy., Miami, 33133 United States
Stubborn Seed (nouveauté)	2 étoiles	101 Washington Ave., Miami Beach, 33139

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Floride 2025

Restaurant	Distinction	Adresse
L'Atelier de Joël Robuchon Miami	3 étoiles	151 N.E. 41st St., Miami, 33137
Sorekara (nouveauté)	2 étoiles	4979 New Broad St., Orlando, 32814
Ariete	1 étoile	3540 Main Hwy., Miami, 33133
Boia De	1 étoile	5205 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137
Camille	1 étoile	4962 New Broad St., Orlando, 32814
Capa	1 étoile	10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Chef's Counter at MAASS (nouveauté)	1 étoile	525 N. Fort Lauderdale Beach Blvd., Fort Lauderdale, 33304
Cote Miami	1 étoile	3900 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137
Ebbe	1 étoile	1202 N. Franklin St., Tampa, 33602
Elcielo Miami	1 étoile	31 S.E. 5th St., Miami, 33131
EntreNos	2 étoiles	9840 N.E. 2nd Ave., Miami, 33138
Hidden	1 étoile	313 N.W. 25th St., Miami, 33127
Itamae Ao (nouveauté)	1 étoile	3225 N.E. 1st Ave., Miami, 33137
Kadence	1 étoile	1809 Winter Park Rd., Orlando, 32803
Konro (nouveauté)	1 étoile	424 Park Pl., #101, West Palm Beach, 33401
Kōsen	1 étoile	307 W. Palm Ave., Tampa, 33602
Koya	1 étoile	807 W. Platt St., Tampa, 33606
Le Jardinier Miami	1 étoile	151 N.E. 41st St., Ste. 135, Miami, 33137
Lilac	1 étoile	500 Channelside Dr., Tampa, 33602
Los Félix	2 étoiles	3413 Main Hwy., Miami, 33133
Natsu	1 étoile	777 N. Orange Ave., Ste. C, Orlando, 32801
Ogawa	1 étoile	7223 N.W. 2nd Ave., Miami, 33150
Ômo by Jōnt (nouveauté)	1 étoile	115 E. Lyman Ave., Winter Park, 32789
Papa Llama	1 étoile	2840 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
Rocca	1 étoile	323 W. Palm Ave., Tampa, 33602
Shingo	1 étoile	112 Alhambra Cir., Coral Gables, 33134
Soseki	1 étoile	955 W. Fairbanks Ave., Winter Park, 32789

MICHELIN GUIDE

Stubborn Seed		101 Washington Ave., Miami Beach, 33139
Tambourine Room by Tristan Brandt		6801 Collins Ave., Miami Beach, 33141
The Surf Club Restaurant		9011 Collins Ave., Surfside, 33154
Victoria & Albert's		4401 Floridian Way, Orlando, 32830

Restaurants de la sélection Floride 2025 recommandés par le Guide MICHELIN

Restaurant	Adresse
AVA MediterrAegean	290 S. Park Ave., Winter Park, 32789
Bacán	6100 Wave Hotel Dr., Orlando, 32827
Bar Kada (nouveauté)	957 W. Fairbanks Ave., Winter Park, 32789
Beauty & the Butcher	6915 S.W. 57th Ave., S. Red Rd., Coral Gables, 33143
Bern's Steak House	1208 S. Howard Ave., Tampa, 33606
Big Ray's Fish Camp (nouveauté)	6116 Interbay Blvd., Tampa, 33611
Bistro BT	4267 Henderson Blvd., Tampa, 33629
Black Rooster Taqueria	1323 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Brasserie Laurel	698 N.E. 1st Ave., Miami, 33132
būccan (nouveauté)	350 S. County Rd., Palm Beach, 33480
Cafe La Trova	971 S.W. 8th St., Miami, 33130
Chuan Fu	1035 N. Orlando Ave., Ste. 105, Winter Park, 32789
Cítricos	4401 Floridian Way, Orlando, 32830
Coolinary and the Parched Pig (nouveauté)	4580 Donald Ross Rd., #105, Palm Beach Gardens, 33418
Cotoa (nouveauté)	100 Biscayne Blvd., Ste. 104, Miami, 33132
Cousin Vinny's Sandwich Co. (nouveauté)	1331 W. Cass St., Tampa, 33606
Daniel's, A Florida Steakhouse (nouveauté)	620 S. Federal Hwy., Fort Lauderdale, 33301
Doce Provisions	541 S.W. 12th Ave., Miami, 33130
Edoboy	728 N. Thornton Ave., Orlando, 32803
Élevage SoHo Kitchen & Bar	1207 S. Howard Ave., Tampa, 33606
Estiatorio Milos	730 1st St., Miami Beach, 33139
Evelyn's (nouveauté)	525 N. Fort Lauderdale Beach Blvd., Fort Lauderdale, 33304
Fiola Miami	1500 San Ignacio Ave., Coral Gables, 33146
Fisk	1202 N. Franklin St., Tampa, 33602
Flaming Mountain (nouveauté)	13520 University Plaza St., Tampa, 33613
Fortu	97 Central Ave., St. Petersburg, 33701
Four Flamingos, A Richard Blais Florida Kitchen	1 Grand Cypress Blvd., Orlando, 32836

MICHELIN GUIDE

Grand Central (nouveauté; temporarily closed)	7919 Biscayne Blvd., Miami, 33138
Gyukatsu Rose (nouveauté)	3201 Corrine Dr., Fl. 1, Orlando, 32803
Hakkasan Miami	4441 Collins Ave., Miami Beach, 33140
Haven	2208 W. Morrison Ave., Tampa, 33606
Hiyakawa Miami	2700 N. Miami Ave., #5, Miami, 33127
Il Ritorno (nouveauté)	449 Central Ave. N., #101, St. Petersburg, 33701
Joe's Stone Crab	11 Washington Ave., Miami Beach, 33139
Josh's Deli	9517 Harding Ave., Surfside, 33154
Juju	700 Maguire Blvd., Orlando, 32803
Kabooki Sushi	3122 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Kai Asian Street Fare	1555 State Rd. 436, Orlando, 32792
Kai Kai (nouveauté)	1110 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Kaori	871 S. Miami Ave., Miami, 33130
Kaya	618 N. Thornton Ave., Orlando, 32803
Knife & Spoon	4012 Central Florida Pkwy., Orlando, 32837
Kojin 2.0 (nouveauté)	804 Ponce de Leon, Coral Gables, 33134
Krüs Kitchen	3413 Main Hwy., Miami, 33133
La Mar by Gastón Acurio	500 Brickell Key Dr., Miami, 33131
Larb Thai-Isan (nouveauté)	6234 N. Federal Hwy., Fort Lauderdale, 33308
Los Fuegos by Francis Mallmann	3201 Collins Ave., Miami Beach, 33140
Lung Yai Thai Tapas	1731 S.W. 8th St., Miami, 33135
Macchialina	820 Alton Rd., Miami Beach, 33139
Mad Dogs & Englishmen (nouveauté)	4914 S. MacDill Ave., Tampa, 33611
Maty's	3255 N.E. 1st Ave., Miami, 33137
Maxine's on Shine	337 N. Shine Ave., Orlando, 32803
Mignonette	210 N.E. 18th St., Miami, 33132
Mise en Place	442 W. Grand Central Ave., Tampa, 33606
Mister O1 Extraordinary Pizza	1680 Michigan Ave., Ste. 101, Miami Beach, 33139
Moody Tongue Sushi (nouveauté)	600 Okeechobee Blvd., West Palm Beach, 33401
Morimoto Asia	1600 E. Buena Vista Dr., Orlando, 32830
Nami (nouveauté)	6004 Artist Ave., Orlando, 32827
Nicholson Muir Distinguished Meats (nouveauté)	480 E. Ocean Ave., Boynton Beach, 33435
Niu Kitchen	104 N.E. 2nd Ave., Miami, 33132
Noble Rice	615 Channelside Dr., Ste. 112, Tampa, 33602
Olivia	3601 W. Swann Ave., Tampa, 33609
Ossobuco	62 N.W. 27th St., Miami, 33127
Palma (nouveauté)	240 N.W. 8th Ave., Miami, 33128

MICHELIN GUIDE

Pao by Paul Qui	3201 Collins Ave., Miami Beach, 33140
Pizza Bruno	3990 Curry Ford Rd., Orlando, 32806
Ponte	1010 Gramercy Ln., Tampa, 33607
Prato	124 N. Park Ave., Winter Park, 32789
Predalina	1001 E. Cumberland Ave., Tampa, 33602
Primo	4040 Central Florida Pkwy., Orlando, 32837
Ravello	10100 Dream Tree Blvd., Orlando, 32836
Recoveco (nouveauté)	6000 S.W. 74th St., Ste. 1, Miami, 33143
Restaurant BT	2507 S. MacDill Ave., Tampa, 33629
Se7en Bites	617 N. Primrose Dr., Orlando, 32803
Sear + Sea	14900 Chelonia Pkwy., Orlando, 32821
Selam	5494 Central Florida Pkwy., Orlando, 32821
Sereia (nouveauté)	3540 Main Hwy., Miami, 33133
Shin Jung	1638 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Stage Kitchen & Bar (nouveauté)	2000 PGA Blvd., Ste. 5502, West Palm Beach, 33408
Steelbach	1902 N. Ola Ave., Tampa, 33602
Sticky Rice	1915 E. Colonial Dr., Orlando, 32803
Sunny's Steakhouse (nouveauté)	7357 N.W. Miami Ct., Miami, 33150
Supernatural Food & Wine	305 E. Polk St., Tampa, 33602
Sushi Sho Rexley (nouveauté)	214 2nd St. N., St. Petersburg, 33701
Sushi Yasu Tanaka	140 N.E. 39th St., Ste. 241, Miami, 33137
Swine & Sons	201 N. Bumby Ave., Orlando, 32803
Taquiza	7450 Ocean Terrace, Miami Beach, 33141
The Butcher's Club (nouveauté)	400 Ave. of the Champions, Palm Beach Gardens, 33418
The Den at Azabu Miami Beach	161 Ocean Dr., Miami Beach, 33139
The Gibson Room	2224 S.W. 22nd St., Miami, 33145
The Pearl	823 Water St., Tampa, 33602
The Pinery	295 N.E. Ivanhoe Blvd., Orlando, 32804
The Polite Pig	1536 Buena Vista Dr., Orlando, 32830
The Tides Market (nouveauté)	305 Main St., Safety Harbor, 34695
Timpano	1610 W. Swann Ave., Tampa, 33606
Toledo	1001 W. Buena Vista Dr., Orlando, 32830
Tori Tori	720 N. Mills Ave., Orlando, 32803
Torno Subito (nouveauté)	200 E. Flagler St., Miami, 33131
Twenty Pho Hour	11951 International Dr., Unit B2, Orlando, 32821
ViceVersa (nouveauté)	398 N.E. 5th St., Miami, 33132
Walala Hand-Pulled Noodle House (nouveauté)	5062 W. Colonial Dr., #120, Orlando, 32808
Walrus Rodeo	5143 N.E. 2nd Ave., Miami, 33137



MICHELIN GUIDE

YH Seafood Clubhouse	8081 Turkey Lake Rd., Orlando, 32819
Yummy House	2620 E. Hillsborough Ave., Tampa, 33610
Zak The Baker	295 N.W. 26th St., Miami, 33127



À propos de Michelin Amérique du Nord

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.

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

À propos de Capital One

Chez Capital One, notre mission est de satisfaire nos clients en mettant à leur disposition les meilleurs produits, récompenses, services et expériences possibles. Capital One est une banque avec une offre diversifiée qui propose des produits et des services destinés à des particuliers, à de petites entreprises et à des clients commerciaux. Nous nous appuyons sur la technologie, l'innovation et l'interaction pour offrir à nos clients des produits et des services adaptés à leurs besoins. Grâce aux programmes Capital One Dining et Capital One Entertainment, nous offrons aux détenteurs de nos cartes récompenses l'opportunité de vivre des expériences inoubliables, qu'ils soient passionnés de gastronomie, de musique ou de sports. Pour en savoir plus, consultez capitalone.com/dining et capitalone.com/entertainment.



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

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

