

Deuxième sélection du Guide MICHELIN Québec
Fierté renouvelée pour la scène gastronomique du Québec

Québec, le 6 mai 2026 — L'Alliance de l'industrie touristique du Québec (Alliance) et ses partenaires célèbrent le dévoilement de la deuxième sélection du Guide MICHELIN Québec et réaffirment leur fierté pour la scène gastronomique québécoise. Ce nouveau palmarès témoigne de l'excellence, de la créativité et du savoir-faire des artisans de la table québécoise.

Pour cette nouvelle sélection, le Guide MICHELIN ajoute 32 établissements à ceux répertoriés en 2025. De ce nombre, 4 restaurants reçoivent des Étoiles MICHELIN pour la première fois :

- **L'Auberge Saint-Mathieu**, à Saint-Mathieu-du-Parc;
- **Hoogan et Beaufort**, à Montréal;
- **Le Clan**, à Québec;
- **Sushi Nishinokaze**, à Montréal.

Le restaurant Tanière³, situé à Québec, conserve ses Deux Étoiles MICHELIN.

Ce nouveau palmarès MICHELIN fait place à trois nouvelles Étoiles Vertes pour leur engagement écoresponsable :

- **Coteau**, à Québec;
- **Huit 100 Vingt**, à Saint-Ambroise-de-Kildare;
- **Les Mal-Aimés**, à Cookshire-Eaton;

Le Guide MICHELIN Québec ajoute également 7 restaurants dans sa catégorie Bib Gourmand pour souligner une offre de qualité à prix abordable.

La sélection complète, qui comprend maintenant un total de 121 adresses, fait place à 18 nouveaux restaurants recommandés.

Le Guide MICHELIN contribue à renforcer le positionnement du Québec comme une destination gastronomique de calibre international et constitue une véritable carte de visite pour l'industrie touristique québécoise. Le tourisme gastronomique joue un rôle clé dans le développement économique des régions et dans la structuration de l'offre touristique québécoise.

Le partenariat entre l'Alliance, Destination Québec cité, la Ville de Québec, Tourisme Montréal, la Ville de Montréal, la SDC Montréal centre-ville ainsi que Développement économique Canada pour les régions du Québec (DEC) illustre une collaboration soutenue pour mettre en valeur la richesse de l'offre gastronomique québécoise. En 2024, cette dynamique s'est concrétisée par la signature d'une entente de trois ans entre l'Alliance et le Guide MICHELIN visant à renforcer le rayonnement du Québec et à accroître la visibilité de sa scène culinaire à l'échelle internationale.

Pour découvrir l'ensemble des restaurants sélectionnés, consultez le [Guide MICHELIN Québec](#).

Citations

« Cette deuxième sélection du Guide MICHELIN confirme à nouveau la qualité exceptionnelle de l'offre gastronomique québécoise et le savoir-faire remarquable de ses artisans. Il s'agit d'une formidable vitrine pour l'industrie touristique et les régions du Québec. L'excellence de la scène gastronomique québécoise est une source de fierté collective et contribue au rayonnement du Québec, ici comme à l'international. »

Geneviève Cantin, présidente-directrice générale
Alliance de l'industrie touristique du Québec

« Découvrir le Québec, c'est aussi découvrir la créativité de nos chefs et goûter aux mets et produits locaux qu'ils mettent en valeur de manière remarquable. Grâce à eux, nos visiteurs vivent une expérience culinaire distinctive qui contribue à l'attractivité de notre destination. Je suis heureuse qu'une publication aussi prestigieuse que le Guide MICHELIN fasse de nouveau rayonner leur talent. »

Amélie Dionne, ministre du Tourisme

« Cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN met en lumière ce qui fait du Québec une destination prisée des gastronomes d'ici et d'ailleurs : des artisans créatifs au savoir-faire exceptionnel et une offre gastronomique aussi riche que variée. Le gouvernement du Canada est fier de soutenir l'industrie du tourisme et le Guide MICHELIN, dont la visibilité et le rayonnement contribuent directement au positionnement avantageux de la destination Québec à l'international. Félicitations aux lauréats! »

L'honorable Mélanie Joly, ministre de l'Industrie et ministre responsable de DEC

« L'année dernière, plus du quart des restaurants célébrés par le Guide MICHELIN au Québec étaient chez nous, à Québec. Cette deuxième sélection confirme que nous avons une capitale gastronomique dont nous pouvons tous être fiers. MICHELIN représente beaucoup plus qu'une reconnaissance pour les adresses sélectionnées : c'est une vitrine sur le monde qui profite à toute une communauté, avec des retombées incroyables tout au long de la chaîne qui fait la force de la scène culinaire québécoise, du producteur au restaurateur, en passant par l'hôtelier. Votre succès fait rayonner Québec. Bravo, et surtout merci pour votre passion ! »

Bruno Marchand
Maire de Québec

« Chaque reconnaissance du Guide MICHELIN souligne l'excellence de nos restaurateurs et confirme que Montréal joue dans la cour des grandes destinations gastronomiques. C'est une fierté et un levier concret pour l'attractivité de notre métropole et de toute notre économie touristique. »

Soraya Martinez Ferrada
Mairesse de Montréal

« Aujourd'hui, c'est la scène culinaire de Montréal qui est célébrée. Les établissements reconnus témoignent d'un savoir-faire exceptionnel, d'une créativité assumée et de cette capacité unique à faire dialoguer les influences d'ici et d'ailleurs. À Tourisme Montréal, nous sommes fiers de voir notre destination rayonner à travers ces talents qui façonnent une expérience culinaire vibrante, accessible et résolument montréalaise. Félicitations aux établissements nommés qui contribuent à faire de Montréal une référence incontournable pour les amateurs de gastronomie. »

Yves Lalumière, président-directeur général
Tourisme Montréal

« La première édition du Guide MICHELIN dans la région de Québec a marqué un moment charnière pour notre destination. Elle vient non seulement confirmer la qualité exceptionnelle de notre offre gastronomique, mais surtout renforcer notre positionnement à l'échelle internationale. Pour Destination Québec cité, c'est un levier puissant d'attractivité qui bénéficie à l'ensemble de l'écosystème touristique. Nous sommes fiers de soutenir cette initiative structurante, qui met en lumière le talent, la créativité et l'engagement de nos artisans de la table, et qui contribue à faire rayonner durablement Québec comme destination gourmande incontournable. »

Samantha McKinley, directrice générale
Destination Québec cité

« Cette deuxième sélection du Guide MICHELIN confirme que Montréal s'impose durablement parmi les grandes destinations gastronomiques du monde. Derrière cette reconnaissance se trouvent le talent, la créativité et le travail remarquable de nos restaurateurs, de nos chefs ainsi que de l'ensemble des équipes en salle et en cuisine, qui font vivre chaque jour une expérience unique. Pour le centre-ville, cette visibilité internationale constitue un levier puissant d'attractivité : elle met en lumière la richesse de notre offre culinaire, attire une clientèle d'ici et d'ailleurs et stimule concrètement la vitalité économique au cœur de la métropole. »

Jules Hébert, directeur général
SDC Montréal centre-ville

« Derrière les étoilés et les établissements recommandés, ce sont surtout des restauratrices et des restaurateurs, des chefs et des équipes qui travaillent fort, jour après jour, pour offrir à leur clientèle une expérience gustative de haut niveau et faire découvrir une culture culinaire unique dont ils se souviendront longtemps. Ils peuvent

ainsi voir tous leurs efforts récompensés par une renommée autant locale qu'internationale et un achalandage plus important à leur établissement. »

Laurence-Olivier M.-Trudel, président-directeur général
Association Restauration Québec

« L'impact du Guide Michelin dépasse largement les distinctions : des 1,1 milliard d'impressions générées lors de son lancement aux 102 recommandations en 2025, il a démontré un puissant potentiel de rayonnement pour le Québec. Mais au-delà de cette visibilité, ce sont les retombées concrètes que nous observons qui comptent : une hausse de l'achalandage, une attractivité renforcée et une reconnaissance accrue de notre gastronomie. En 2026, le Guide reconnaît le Québec comme une destination gastronomique incontournable à part entière, portée par la créativité de nos artisans, la richesse de notre terroir et une mobilisation collective sans précédent. »

Patrick St-Vincent, directeur général
La Table ronde

-30-

Abonnez-vous à notre réseau et restez informé!

[LinkedIn](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#) – [Infolettre](#)

À propos de l'Alliance de l'industrie touristique du Québec

Représentant plus de 12 000 entreprises et 50 associations touristiques régionales et sectorielles, l'Alliance de l'industrie touristique du Québec (Alliance) est la fédération provinciale d'affaires spécialisée en tourisme la plus importante au Canada. L'Alliance unit, concerte et représente les entreprises et les associations touristiques en contribuant activement au rayonnement, à la compétitivité mondiale et à la prospérité de l'industrie touristique du Québec. En partenariat, l'Alliance s'engage à faire du Québec une destination touristique exceptionnelle et en harmonie aux niveaux environnemental, social et économique qui contribuent au bien-être et à la fierté de la population.

Source et renseignements :

Béatrice Vincent, conseillère

Courriel : bvincent@tactconseil.ca

Cellulaire : 581-246-2147