



## Les scènes culinaires d'Izmir et de Bodrum font une entrée remarquée dans le Guide MICHELIN 2024



Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants figurant dans le guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum. Au total, les inspecteurs Michelin recommandent 111 établissements, dont - pour la première fois - 15 à İzmir et 19 à Bodrum. Parmi eux, 3 restaurants à Izmir et 2 à Bodrum reçoivent une étoile MICHELIN, tandis que 8 reçoivent un Bib Gourmand (2 à Bodrum et 6 à İzmir). À Istanbul, 25 restaurants rejoignent la sélection ou sont promus, dont 2 obtiennent une étoile MICHELIN et 8 un Bib Gourmand. Cela porte à 77 le nombre total de restaurants recommandés à Istanbul.

Gwendal Poullennec, directeur international du guide MICHELIN, a déclaré : " Cette année encore, nos inspecteurs ont été impressionnés par la scène culinaire d'Istanbul. Ville cosmopolite au caractère complexe, Istanbul offre un panorama gastronomique remarquablement riche, allant des tavernes turques classiques aux restaurants modernes et décontractés, en passant par les établissements internationaux à la mode. Cette deuxième sélection - qui comprend 24 nouveaux restaurants, dont 2 nouveaux One MICHELIN Star, disséminés dans toute la ville - illustre également l'élévation du niveau gastronomique sous l'impulsion d'une génération de chefs audacieux et fiers de leurs traditions."

"Nos équipes ont particulièrement apprécié les différences entre Izmir et Bodrum, deux villes qui font une entrée remarquée dans la famille du Guide MICHELIN. L'enracinement local, la fidélité au terroir et les liens étroits avec les producteurs locaux sont des caractéristiques communes à de nombreux restaurants recommandés à Izmir et dans ses environs. L'attribution de l'étoile verte MICHELIN à pas moins de trois restaurants de la région témoigne de cet engagement. Bodrum, pour sa part, offre une complémentarité gastronomique intéressante : des établissements haut de gamme et internationaux fleurissent sur la côte, tandis que le centre-ville compte de petits restaurants indépendants particulièrement pittoresques et abordables ", poursuit Gwendal Poullennec.



*Les Restaurants étoilés*

**Sept restaurants reçoivent une étoile MICHELIN**

Pour la première fois, trois restaurants d'Izmir ont reçu une étoile MICHELIN. **OD Urla**, dirigé par le chef Osman Sezener, se distingue par son approche culinaire authentique et enracinée. Dans ce domaine familial entouré de vignobles et d'oliveraies, le chef et son équipe mettent en valeur les meilleurs ingrédients locaux. La moitié d'entre eux sont cultivés directement sur place, tandis que le reste provient de producteurs et d'artisans des environs. Les assiettes sont simples, naturelles et rustiques dans certains cas, mais chaque plat est toujours parfaitement exécuté, et ceux qui sont grillés sur le feu de bois du restaurant méritent une mention honorable.

Au **Teruar Urla**, le chef Osman Serdaroğlu et son équipe concoctent une cuisine d'inspiration méditerranéenne avec des nuances italiennes, mettant en valeur l'étendue des produits locaux. De la saltimbocca d'agneau aux courgettes frites au fromage de chèvre frais et au yaourt séché, les plats sont minimalistes mais étonnamment riches en saveurs. La carte des vins est tout aussi impressionnante, rendant hommage aux différents terroirs de Türkiye.



2 restaurants de Bodrum ont reçu une étoile MICHELIN. **Kitchen**, dirigé par le chef Osman Sezener, propose une cuisine turque moderne aux délicieux accents internationaux. Ici, les produits régionaux et frais sont à l'honneur dans des plats simples, généreux et riches en saveurs, comme le poulpe grillé sur des charbons ardents et agrémenté d'une salsa verte à base d'herbes du jardin.

Après avoir flâné le long des magnifiques routes côtières, les amateurs de cuisine égéenne moderne se régaleront à **Maçakızı**, situé dans l'hôtel éponyme que le guide MICHELIN recommande également. Le chef Aret Sahakyan propose des plats créatifs qui s'inspirent des traditions culinaires locales. La carte des vins est également de premier ordre, entre crus turcs et européens et une impressionnante cave à champagne.

Enfin, deux restaurants d'Istanbul viennent de recevoir une étoile MICHELIN. À l'**Arkestra**, le chef Cenk Debensason, natif d'Istanbul et doté d'une expérience internationale, démontre l'étendue de son savoir-faire et de ses références culinaires. Sa cuisine est le fruit de la fusion de plusieurs horizons, avec des options allant du sashimi de thon mariné avec glace au riz pour sushi et vinaigrette gingembre-ponzu au magret de canard parfaitement cuit avec sauce apicius.

Au **Sankai by Nagaya**, le chef Yoshizumi Nagaya propose deux repas omakase de premier ordre. Le premier comprend des sushis magnifiquement exécutés, préparés avec du poisson local dans la mesure du possible par le chef sushi Hiroko Shibata. Le second met à l'honneur la cuisine kaiseki, agrémentée ici et là de quelques touches européennes telles que des joues de veau cuites au four.

Ces deux nouvelles étoiles MICHELIN portent à six le nombre de restaurants étoilés à Istanbul, **Araka**, **Nicole**, **Mikla** et **Neolokal** confirmant cette année encore leur distinction. Au sommet de la scène culinaire locale, le **Turk Fatih Tutak** conserve deux étoiles MICHELIN pour sa " cuisine exceptionnelle, qui mérite un détour ".



*Nouvelles étoiles vertes*

#### **4 nouvelles étoiles vertes MICHELIN récompensent les restaurants éco-responsables**

La sélection du Guide MICHELIN 2024 comprend également quatre nouveaux établissements MICHELIN Green Star : 3 à Izmir et 1 à Istanbul. L'étoile verte MICHELIN récompense les restaurants pionniers en matière d'éco-responsabilité et constitue également un indicateur fiable d'une cuisine authentique et inspirante. **OD Urla**, **Vino Locale** et **Hiç Lokanta** à Izmir sont récompensés, tandis que **Circle by Vertical** à Istanbul vient d'être reconnu. Le **Neolokal** conservant également son étoile verte MICHELIN, cela porte à cinq le nombre total de restaurants éco-engagés dans la sélection 2024.

#### **16 nouveaux restaurants Bib Gourmand**

Dans la sélection du guide MICHELIN, le Bib Gourmand est nouvellement attribué à 16 restaurants : 2 à Bodrum, 6 à Izmir et 8 à Istanbul (dont un en promotion).

A Bodrum, les inspecteurs ont particulièrement apprécié la convivialité et la générosité des mezze proposés dans la charmante taverne **İki Sandal**. Ils ont également apprécié les grillades servies à **Otantik Ocakbaşı**.

La ville d'Izmir est largement réputée pour sa cuisine turque traditionnelle. Mezze, viande mijotée, soupes de légumes et baklava sirupeux rivalisent de saveurs

chez **Adil Müftüoğlu, Ayşa Boşnak Börekçisi, Beğendik Abi** et **Tavacı Recep Usta**. Dans la vieille ville, **Hiç Lokanta** - qui a également reçu l'étoile verte MICHELIN pour ses initiatives en faveur du développement durable - propose une cuisine plus moderne, à base de plantes. **LA Mahzen**, situé dans le vignoble Lucien Arkas, met à l'honneur les meilleurs vins locaux tout en proposant une cuisine méditerranéenne savoureuse et de qualité.

À Istanbul, les 8 nouveaux restaurants Bib Gourmand offrent un panorama culinaire plus éclectique, des saveurs italiennes d'**Aida - vino e cucina** et de **Fauna**, aux délices japonais d'**Inari Omakase Kuruçeşme** ou aux saveurs méditerranéennes de **The Red Balloon**. La cuisine turque, à la fois moderne et traditionnelle, est également incluse, avec **Circle by Vertical, Efendy, Tavacı Recep Usta, Bostancı** et **Foxy Nişantaşı**.

Outre ces nouveaux venus, les 10 restaurants d'Istanbul précédemment recommandés par un Bib Gourmand dans l'édition 2023 du guide MICHELIN conservent leur distinction. 18 restaurants Bib Gourmand brillent donc au sein de la plus grande ville de Türkiye.



*Restaurants Bib Gourmand*

**36 nouveaux restaurants s'ajoutent à la sélection**

En plus des restaurants récompensés par une ou plusieurs étoiles MICHELIN ou par un Bib Gourmand, les inspecteurs recommandent 36 nouveaux restaurants qui se distinguent par la qualité de leur cuisine. 6 sont situés à Izmir, 15 à Bodrum et 15 à Istanbul. Parmi ces nouveaux restaurants, la diversité est de mise, des spécialités anatoliennes de **Lokanta Göktürk** dans le quartier Eyüpsultan

d'Istanbul aux nombreux mezze de **Bağarası** à Bodrum, en passant par l'excellente viande de **Kasap Fuat** à Izmir. Les amateurs de cuisine asiatique ne manqueront pas les spécialités japonaises d'**Akira Back** Istanbul ou de **Zuma Bodrum**, ni les saveurs cantonaises de **Hakkasan Istanbul** ; ceux qui préfèrent la cuisine italienne s'installeront à **Isola Manzara** (Bodrum) ou au **Ristorante Pizzeria Venedik** (Izmir). **Eleos Yeşilköy** (Istanbul), **SOTA ALAÇATI** (Izmir) et **Sait** (Bodrum) proposent tous des poissons et fruits de mer extraordinaires.

En ajoutant ces 15 nouvelles tables sélectionnées à Istanbul aux 37 qui continuent d'être recommandées cette année, la ville compte désormais 52 restaurants acclamés.

### **3 Prix spéciaux MICHELIN**

Pour célébrer un savoir-faire exceptionnel et mettre en valeur les différents métiers de la restauration, les inspecteurs ont également décidé d'honorer 3 professionnels de talent qui contribuent à forger des expériences gastronomiques mémorables.

Décerné pour la première fois dans le cadre du guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum, le prix MICHELIN du Sommelier est attribué à **Seray Kumbasar**, du restaurant **Vino Locale** à Izmir, qui compte une étoile verte et une étoile MICHELIN.

Le prix MICHELIN Service, parrainé par Mastercard, est décerné à **Ismail Kahveci** et à l'équipe de service du restaurant **Tuğra d'Istanbul** pour leur sens exceptionnel de l'hospitalité.

Enfin, le MICHELIN Young Chef Award, qui récompense un jeune talent prometteur, est décerné à **Ulaş Durmaz**, du restaurant **Bib Gourmand The Red Balloon**, à Istanbul.

**Le guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum en un coup d'œil :**  
111 restaurants recommandés (77 à Istanbul, 15 à Izmir, 19 à Bodrum) dont :  
- 1 restaurant deux étoiles MICHELIN (Istanbul)  
- 11 restaurants une étoile MICHELIN (6 à Istanbul, 3 à Izmir, 2 à Bodrum)  
- 26 restaurants Bib Gourmand (18 à Istanbul, 6 à Izmir, 2 à Bodrum)  
- 73 restaurants sélectionnés (52 à Istanbul, 6 à Izmir et 15 à Bodrum)  
- 5 restaurants MICHELIN Green Star (2 à Istanbul, 3 à Izmir)

L'intégralité de la sélection du guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum est disponible gratuitement sur le site et l'application du guide MICHELIN. La sélection de restaurants est complétée par la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui met en avant les lieux d'hébergement les plus uniques et les plus

passionnants de Türkiye et du monde entier.

Chaque hôtel du guide est choisi pour son style, son service et son caractère extraordinaires, avec des options pour tous les budgets, et chaque hôtel peut être réservé directement sur le site et l'application du guide MICHELIN.

Le guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit une nouvelle norme pour les hôtels. Rendez-vous sur le site du guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

Consultez les photos de la cérémonie de remise des prix du guide MICHELIN 2023 İstanbul, İzmir, Bodrum, ainsi que le dossier de presse complet, en flashant le QR code ci-dessous.

