



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 5 septembre 2025

Le Guide MICHELIN France & Monaco dévoilera sa sélection de restaurants 2026 depuis Monaco

- La Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco 2026 se déroulera le 16 mars au Grimaldi Forum Monaco
- Un choix qui met à l'honneur le rayonnement gastronomique de Monaco et plus largement du quart Sud-Est de la France
- La Principauté de Monaco et La Société des Bains de Mer sont partenaires de l'événement

Monaco accueillera pour la première fois la Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco, événement emblématique où seront révélés les nouveaux restaurants étoilés ainsi que les lauréats des Prix Spéciaux de la sélection 2026.

La tenue de cette cérémonie s'inscrit dans une dynamique portée conjointement par la Principauté de Monaco et la Société des Bains de Mer, partenaires de l'événement. Leur engagement reflète notre volonté commune de faire rayonner le territoire à travers sa gastronomie.

Cette édition marque une étape importante dans l'histoire du Guide : pour la cinquième année consécutive, la cérémonie célèbre des territoires mis en lumière dans les sélections française et monégasque. Le choix de Monaco, haut lieu de la haute gastronomie, illustre cette ambition.

Présente dans le Guide MICHELIN France & Monaco depuis la toute première édition en 1900, la Principauté de Monaco incarne une référence en matière de gastronomie et d'art de vivre. Aujourd'hui, portée par des chefs de renommée internationale, sa scène culinaire se distingue encore par son audace, sa créativité et son ouverture sur les tendances mondiales.

« En organisant pour la première fois la Cérémonie du Guide MICHELIN France & Monaco à Monaco, nous mettons à l'honneur une destination historique du Guide, dont la scène gastronomique incarne l'excellence, la créativité et le rayonnement international. Après avoir convié les invités de notre cérémonie la plus emblématique à l'Ouest, à l'Est et dans la Val de Loire, nous nous réjouissons de faire converger les plus grands talents gastronomiques du pays dans ce généreux quart Sud-Est, riche d'un patrimoine culinaire vivant que nous souhaitons valoriser », indique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

L'événement réunira l'ensemble des cheffes et chefs dont les restaurants seront distingués dans la sélection 2026, ainsi que de nombreuses personnalités du monde gastronomique : professionnels du secteur, représentants d'institutions engagées dans la promotion culinaire, et journalistes venus de France et de l'international.



La cérémonie sera retransmise en direct sur les réseaux sociaux du Guide MICHELIN, pour permettre au plus grand nombre de vivre ce moment de célébration unique.

Le programme détaillé sera communiqué dans les semaines précédant l'événement.



Gouvernement Princier
PRINCIPAUTÉ DE MONACO

MONTE-CARLO
SOCIÉTÉ DES BAINS DE MER

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.

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

