

Paris, le 27 novembre 2025

La Thaïlande brille plus fort que jamais avec 10 nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN, dont un deuxième restaurant sacré trois Étoiles.

- Sühning décroche trois Étoiles MICHELIN au sein de la sélection 2026
- Pour la première fois en Thaïlande, le Prix MICHELIN du Chef Mentor récompense David Thompson pour son engagement à former et inspirer les talents culinaires de demain.
- GOAT intègre la communauté des restaurants Étoiles Vertes

Michelin est heureux de dévoiler la sélection Guide MICHELIN Thaïlande 2026 qui met à l'honneur 468 tables. Parmi elles se trouvent 2 adresses trois Étoiles MICHELIN (1 promotion depuis la famille des établissements deux Étoiles MICHELIN), 8 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions depuis la catégorie une Étoile MICHELIN), 33 tables une Étoile MICHELIN (3 nouveautés et 4 établissements jusqu'alors recommandés par le Guide MICHELIN), 137 Bib Gourmand (13 nouveautés) et 288 adresses recommandées par le Guide MICHELIN (50 nouveautés).

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « La Thaïlande reste une destination très dynamique offrant une grande variété d'expériences culinaires. Cette nouvelle édition, riche en découvertes et en nouveautés, met en avant la diversité des styles de cuisine qui reflètent une scène culinaire thaïlandaise en pleine évolution. Portée par une énergie et une créativité constantes, elle continue de se réinventer. Le nombre d'Étoiles MICHELIN attribuées progresse encore et la Thaïlande s'impose aujourd'hui plus que jamais sur la scène gastronomique mondiale. »

L'arrivée de chefs internationaux en Thaïlande insuffle une énergie nouvelle où traditions locales et ingrédients régionaux se mêlent à des créations audacieuses. Les chefs thaïlandais modernisent la cuisine locale tout en mettant en valeur les saveurs propres à chaque région. L'esprit de collaboration avec les producteurs locaux se renforce, et les accords mets et boissons y compris des créations sans alcool à base d'herbes et de fleurs sont plus que jamais au cœur de l'expérience culinaire. Parmi les tendances émergentes, l'équipe d'inspection du Guide observe un essor des restaurants décontractés, des menus végétaux ou encore des concepts modernes inspirés de la tradition thaïlandaise.

Sühring devient le deuxième restaurant de Thaïlande à décrocher trois Étoiles MICHELIN

Sühring a été fondé par les frères jumeaux Thomas et Mathias Sühring. Ce duo propose un menu dégustation moderne qui puise dans leurs recettes familiales, leurs souvenirs d'enfance et leurs voyages. Ici, les ingrédients de saison sont sublimes grâce à des techniques allemandes comme la fermentation, le saumurage ou encore la salaison. Chaque plat est réalisé et dressé avec un soin infini qui rend l'expérience des convives aussi appétissante visuellement que gustativement.

D'abord récompensé d'une Étoile MICHELIN dans le cadre de la première sélection thaïlandaise en 2018, Sühring a décroché une deuxième Étoile MICHELIN l'année suivante, distinction qu'il a su conserver pendant sept ans. Sa promotion au rang de trois Étoiles MICHELIN illustre l'excellence culinaire incomparable, la cohérence et l'engagement dont ses chefs font preuve chaque jour pour offrir aux gastronomes une expérience gastronomique des plus exceptionnelles.

Il rejoint Sorn qui conserve ses trois Étoiles MICHELIN.

Anne-Sophie Pic at Le Normandie et INDDEE sont tous les deux promus au rang de deux Étoiles MICHELIN

2 nouvelles adresses rejoignent la famille des tables deux Étoiles MICHELIN dans le cadre du Guide MICHELIN Thaïlande 2026 :

Anne-Sophie Pic at Le Normandie est un restaurant français contemporain où la cheffe **Anne-Sophie Pic** collabore étroitement avec son chef exécutif japonais, **Tamaki Kobayashi**. Ensemble, ils proposent un premier menu raffiné mettant en lumière ses créations emblématiques, comme son célèbre plat de homard, ainsi qu'un second menu, *Voyage*, conçu avec autant de précision et de soin.

INDDEE est une adresse indienne moderne qui propose à ses convives de voyager aux quatre coins de l'Inde à travers un menu composé d'une dizaine de services. Il s'agit d'une expérience visuelle et gustative portée par des saveurs inoubliables et des histoires inspirantes. Parmi les plats qui ont particulièrement séduit l'équipe d'inspection, on retrouve le gambon, véritable hommage au Goa, les légumes en pickles rappelant la rudesse de l'hiver himalayen, ainsi que le Patra, revisité avec des Saint-Jacques d'Hokkaido en écho à l'expérience japonaise du chef.

7 nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

Parmi les 7 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN, 3 font cette année leur entrée au Guide MICHELIN, tandis que 4 autres sont promus depuis la catégorie des établissements recommandés.

Les 3 adresses qui décrochent directement une Étoile MICHELIN sont :

- **Bo.lan** est un restaurant thaïlandais qui propose un menu alliant durabilité et recettes ancestrales. Sa brigade sublime avec maîtrise des produits régionaux rares, directement issus de petits agriculteurs. Le restaurant explore le patrimoine culinaire national à travers des techniques précises et des dressages simples mais élégants, révélant pleinement la richesse et l'équilibre des saveurs.
- **Cannubi by Umberto Bombana** est un restaurant italien qui propose un menu fixe et concis pour le déjeuner et une expérience de dégustation complète pour le dîner. Chaque plat, à la fois affirmé et harmonieux, marie avec élégance inspirations classiques et techniques modernes.
- **Etcha** est un restaurant où le chef propose une expérience gastronomique « sans limites ». Son menu dégustation combine techniques européennes et ingrédients thaïlandais, avec onze services dans la formule 360 et huit dans la version 180°. Dans les deux cas, les produits de saison sont sublimes avec finesse et un profond respect des saveurs locales.

Les 4 restaurants une Étoile MICHELIN promus depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN sont :

- **Gaggan** propose jusqu'à 20 plats créatifs répartis en cinq « actes » théâtraux. Chaque plat est servi avec un éclairage dynamique et une playlist entraînante, offrant une expérience sensorielle qui reflète l'énergie et l'audace du célèbre chef.
- **Juksunchae**, un restaurant proposant un menu omakase intrigant et équilibré qui réinvente les saveurs coréennes traditionnelles à travers des assiettes sophistiquées, délicates et visuellement saisissantes, comme avec le tubu jjigae au poulpe, le mandu à la truffe et le bibimbap au crabe.
- **Nusara** offre l'une des expériences gastronomiques les plus intimistes de Bangkok. Dirigé par le chef Thitid « Ton » Tassanakajohn, également à la tête du restaurant Le Du, le restaurant séduit avec sa toit-terrasse offrant une vue imprenable sur le temple de Wat Pho. Les convives peuvent savourer des plats remarquables, comme le riz sauté au wagyu thaïlandais, parfumé au basilic sacré et accompagné d'un quatuor de condiments régionaux.
- **Sushi Saito** propose une expérience autour des sushis Edomae, préparés selon des techniques traditionnelles de l'époque Edo. La brigade utilise des poissons et fruits de mer frais, importés plusieurs fois par semaine du Japon, ainsi que du riz Akita cuit pour une texture et une température parfaites. Les sushis sont servis en plusieurs services pour garantir une qualité optimale.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN décernés

À travers ces Prix spéciaux, le Guide MICHELIN met en lumière les professionnels de talent qui œuvrent dans les différents restaurants de la sélection, et contribuent à offrir aux convives une expérience gastronomique inoubliable.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Cette année, le Prix du Jeune Chef, décerné par Blancpain, est attribué à **M. Suwijak Kunghae**, le chef propriétaire du **Royd** (Restaurant recommandé).

Natif de Phuket, M. Kunghae a été élevé dans une famille de restaurateurs qui a inspiré sa grande passion pour la cuisine du sud de la Thaïlande. Il a ensuite fait ses armes dans un restaurant français où il a acquis une grande expérience de la cuisine gastronomique. De retour dans sa ville natale, il a créé Royd, un lieu dédié aux saveurs de la mer du sud. Il collabore avec les communautés locales, mélangeant recettes traditionnelles et techniques modernes dans le but de faire connaître la gastronomie du sud au plus grand nombre.

- **Prix MICHELIN de la Plus Belle Ouverture de l'Année**

Cette année, cette distinction décernée par UOB revient à **Wilfrid Hocquet**, le chef propriétaire du restaurant **Margo**. Ouvert en juin 2025, Margo est un établissement français qui intègre cette année la catégorie des tables recommandées par le Guide MICHELIN. Il propose un menu composé de spécialités françaises raffinées, associées à une atmosphère chaleureuse et à un service impeccable assuré par une équipe chevronnée. Bien que récemment ouvert, Margo a déjà tout d'une adresse incontournable. Décontracté et sophistiqué à la fois, porté par des plats merveilleusement exécutés, cet établissement est plein de promesses.

- **Prix MICHELIN du Service**

Le Prix MICHELIN du Service, décerné par l'Autorité du tourisme de Thaïlande, est attribué à **M. Arsen Brahaj**, le gérant d'**Aulis Phuket**. Originaire d'Albanie, M. Brahaj parle quatre langues et a emmené dans ses bagages l'expérience qu'il a acquise au restaurant Étoilé MICHELIN de Simon Rogan, Ion Harbour, situé à Malte. Chez Aulis, restaurant une Etoile MICHELIN à Phang-Nga, il gère le service d'une main de maître et propose des accords mets et boissons qui viennent sublimer les ingrédients locaux. M. Brahaj assure un service fluide en accueillant les convives avec une amabilité sincère, présentant les plats avec passion. Le résultat ? Une expérience gastronomique raffinée qui laisse aux gourmets un souvenir impérissable.

- **Prix MICHELIN du Chef Mentor**

Le premier Prix du Chef Mentor du pays, décerné par WP Energy célèbre **David Thompson**, le chef propriétaire d'**Aksorn** et de **Chop Chop Cook Shop**.

Dans les années 1980 David Thompson découvre la cuisine thaïlandaise et tombe sous le charme de sa richesse. En 2001, il ouvre **Nahm** à Londres, premier restaurant thaïlandais à décrocher une Étoile MICHELIN, puis implante Nahm à Bangkok en 2010, contribuant à façonner la gastronomie thaïlandaise contemporaine. Au-delà de ses succès professionnels, son plus grand héritage est son rôle de mentor auprès de générations de jeunes talents. De nombreux chefs, aujourd'hui emblématiques de la scène culinaire thaïlandaise, se sont formés à ses côtés, perpétuant son respect des traditions et sa quête d'excellence. Bien qu'il ne soit pas Thaïlandais de naissance, il consacre sa carrière à préserver, enseigner et promouvoir la cuisine thaïlandaise. Son influence demeure visible dans tout le paysage gastronomique local, attestant de l'ampleur et de la durabilité de son impact.

GOAT est récompensé de l'Étoile Verte

L'Étoile Verte a la volonté de mettre un coup de projecteur sur les restaurants dont les engagements ont impressionné l'équipe d'inspection grâce à des pratiques inspirantes qui contribuent à façonner la gastronomie de demain.

Cette année, **GOAT**, adresse une Étoile MICHELIN à la cuisine soignée, qui met en lumière les nombreuses richesses naturelles de la Thaïlande intègre la communauté des restaurants Étoile Verte.

Ce nouveau restaurant rejoint les quatre établissements déjà salués de l'Étoile Verte MICHELIN et qui continuent d'impressionner les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN : **PRU, Haoma, Jampa** et **Baan Tepa**. Ensemble, ils forment une communauté résolue à montrer qu'une autre vision de la gastronomie est possible.

Le Guide MICHELIN Thaïlande 2026 en bref :

2 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 promotion
catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN)

8 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions
depuis la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN)

33 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés, 3 promotions depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN)

5 Étoiles Vertes MICHELIN (1 nouveauté)

137 Bib Gourmand (13 nouveautés)

288 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (50 nouveautés)

La liste complète des restaurants, ainsi que des images de la cérémonie du Guide MICHELIN Thaïlande 2026, sont disponibles [ICI](#).

////////////////////////////////////

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).

NOS PARTENAIRES 2026



Trois Étoiles MICHELIN / สามดาวมิชลิน***Cuisine d'exception, vaut le voyage !***

สุดยอดร้านอาหารที่ควรค่าแก่การเดินทางไกลเพื่อไปชิมสักครั้ง

BANGKOK ET PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
Sorn	สรณ์	
Sühring	ซูห์ริง	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS DEUX ÉTOILES MICHELIN

**Deux Étoiles MICHELIN / สองดาวมิชลิน*****Excellente cuisine, vaut le détour !***

ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่ควรค่าแก่การขับรถออกนอกเส้นทางเพื่อแวะชิม

BANGKOK ET PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
Anne-Sophie Pic at Le Normandie	แอน-โซฟี พิค แอท เลอ นอร์มันดี	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS UNE ÉTOILE MICHELIN
Baan Tapa	บ้านเทพา	
Chef's Table	เชฟส์เทเบิล	



GUIDE MICHELIN

Côte by Mauro Colagreco	โก้ท บาย เมาริ โคลาเกรคโค	
Gaa	กา	
INDDEE	อินดี	<i>PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS UNE ÉTOILE MICHELIN</i>
Mezzaluna	เมซซาลูน่า	
R-Haan	อาหาร	

**Une Étoile MICHELIN / หนึ่งดาวมิชลิน*****Cuisine de grande qualité, vaut l'étape !***

ร้านอาหารคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การหยุดแวะชิม

BANGKOK ET PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
80/20	เอ็ดดี้ ทเวนตี้	
AKKEE	อักคี	
Aksorn	อักษร	
AVANT	เอวองท์	
Blue by Alain Ducasse	บลู บาย อลัน ดูคาส	
Bo.lan	โบ.ลาน	NOUVEAUTÉ
Cannubi by Umberto Bombana	คานนุบี บาย อุมแบร์โต บอมบานา	NOUVEAUTÉ
Chim by Siam Wisdom	ชิม บาย สยามวิสดอม	
Coda	โคด้า	
Elements, Inspired by Ciel Bleu	เอลิเมนต์ อินสไพร์ บาย เซล เบลอ	
etcha	เอทซ่า	NOUVEAUTÉ
Gaggan	กากกัน	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
GOAT	โกท	
Haoma	ฮาโอม่า	
IGNIV	อิกนิฟ	
Jay Fai	เจี๊ไฝ	

Juksunchae	จุกซุนแซ	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Le Du	ฤดู	
Maison Dunand	เมซง ดูนันท์	
Mia	มีอา	
Nahm	น้ำ	
NAWA	นว	
Nusara	นุสรา	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Potong	โพทง	
Resonance	เรโซแนนซ์	
Samrub Samrub Thai	สำหรับสำหรับไทย	
Saneh Jaan	เสน่ห์จันทน์	
Signature	ซิกเนเจอร์	
Sushi Saito	ซูชิ ซะโตะ	PROMU DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Suan Thip	สวนทิพย์	
Wana Yook	วรรณยุก	
PHANG-NGA / พังงา		
Aulis	อาวลิส	
PHUKET / ภูเก็ต		
PRU	พรุ	

**ÉTOILE VERTE / ดาวมิชลินรักษ์โลก**

BANGKOK ET PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
Baan Tapa	บ้านเทพา	
GOAT	โกท	NOUVEAUTÉ
Haoma	ฮาโอม่า	
PHUKET / ภูเก็ต		
Jampa	จำปา	
PRU	พรุ	

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur @Michelin**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**www.michelin.com

@Michelin