

Paris, le 4 décembre 2025

Le Guide MICHELIN Turquie présente sa sélection 2026 et confirme la vitalité de sa scène gastronomique

- Un nouveau restaurant décroche Deux Étoiles MICHELIN à Izmir.
- Trois établissements obtiennent leur première Étoile MICHELIN.
- Trois talents sont distingués par des Prix Spéciaux MICHELIN, saluant leur excellence et leur engagement.

Le Guide MICHELIN est heureux de dévoiler sa sélection 2026 pour la Turquie. Cette année, 54 nouveaux restaurants rejoignent la sélection, dont les toutes premières adresses en Cappadoce, une région où tradition, hospitalité et terroir ont profondément marqué l'équipe d'inspection. Istanbul, Izmir, Muğla et désormais la Cappadoce dessinent une mosaïque culinaire riche, avec plus de 25 styles qui reflètent toute la diversité et l'identité gastronomique de la Turquie.

La cérémonie fut l'occasion d'annoncer qu'à partir de l'année prochaine, le Guide MICHELIN présentera, pour la première fois, une sélection couvrant l'ensemble de la Turquie, marquant ainsi la première sélection nationale du pays. Plus d'informations seront communiquées en janvier 2026.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, déclare :
« Cette nouvelle sélection illustre la force et la maturité de l'identité culinaire turque. À Istanbul, Izmir, Muğla et désormais en Cappadoce, nos inspectrices et inspecteurs ont rencontré des chefs qui honorent la tradition tout en faisant preuve d'une grande créativité, plaçant leur terroir au cœur de leur travail et adoptant chaque jour des pratiques plus responsables. La diversité, le talent et la sincérité observés à travers le pays confirment une scène gastronomique en pleine croissance. »

Avec cette extension, nos inspectrices et inspecteurs ont eu le plaisir d'accueillir 18 nouveaux établissements en Cappadoce. Au-delà de ses paysages spectaculaires et de son hospitalité légendaire, la région séduit par une atmosphère apaisée qui invite à ralentir et à savourer les plaisirs simples de la vie. Cette philosophie se retrouve dans la cuisine : l'honneur, la tradition et le terroir y occupent une place centrale. Nombreux sont les chefs qui restent fidèles aux recettes et aux techniques transmises de génération en génération, offrant des plats aux saveurs intemporelles qui continuent de séduire les gourmets.

Vino Locale décroche Deux Étoiles MICHELIN

Après avoir obtenu sa première Étoile lors de la sélection inaugurale d'Izmir en 2024, Vino Locale accède à la distinction suprême des Deux Étoiles. Le chef **Ozan Kumbasar** célèbre ici une cuisine qui marie terroir turc et influences subtiles venues de Thaïlande, du Japon et d'ailleurs. Niché dans un écrin de verdure aux portes d'Izmir, Vino Locale incarne pleinement son territoire. Le couple Kumbasar sublime les produits locaux et de saison à travers un menu qui navigue avec élégance entre terre, mer et végétal. Grâce à Seray Kumbasar, le service et les accords mets-vins se déploient avec justesse et raffinement, offrant une expérience gastronomique d'exception.

Vino Locale devient ainsi le premier restaurant d'Izmir à obtenir Deux Étoiles, et le second en Turquie, aux côtés de **TURK FATİH TUTAK**.

Trois nouveaux établissements obtiennent leur première Étoile MICHELIN

Trois restaurants décrochent leur première Étoile cette année, chacun porté par une vision singulière, profondément ancrée dans le produit et le territoire.

Revithia offre à la Cappadoce sa première Étoile grâce à une cuisine inspirée de recettes presque oubliées, revisitées avec des textures modernes et des saveurs franches. Situé sur le site UNESCO de Kayakapı, le restaurant propose un menu vibrant imaginé par le chef **Duran Özdemir**, où les condiments locaux servent de fil conducteur et accompagnent des traditions régionales telles que l'agneau cuit dans le lait, les grains fermentés et la soupe tarhana.

À Istanbul, **Araf**, dirigé par les chefs **Kenan Çetinkaya** et **Pinar Korgan Çetinkaya**, décroche sa première Étoile pour son comptoir intimiste proposant une cuisine sincère et audacieuse. La proposition gastronomique révèle la profondeur des saveurs turques dans leur expression la plus pure.

À Muğla, **Mezra Yalıkavak**, situé dans un cadre enchanteur aux abords de Yalıkavak, est dirigé par le chef **Serhat Doğramacı**. Son menu repose sur des produits turcs protégés et des techniques ancestrales. Au cœur d'un domaine avec potager, élevage et ferme, le restaurant conjugue cuisson au feu de bois, fermentation, grillades et marinades dans des compositions élégantes. Les desserts, signés par l'épouse du chef, concluent une expérience captivante.

La Turquie compte désormais 15 restaurants Une Étoile.

16 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection

Le Bib Gourmand, créé en 1997, distingue les restaurants offrant une cuisine de grande qualité à prix abordable. La sélection turque compte désormais 39 Bib Gourmand, dont 16 nouvelles adresses réparties entre Istanbul, Izmir, Muğla et la Cappadoce. Parmi elles :

À Izmir, **Kemal'in Yeri Mülkiyeliler Birliği** et **Partal Kardeşler Balık Restorant** illustrent la richesse des traditions locales.

À Muğla, **Mandalya** et **Mezegi** séduisent par leurs cuisines fraîches et accessibles.

En Cappadoce, cinq nouvelles adresses rejoignent le Guide, dont **Babayan Evi**, qui obtient également une Étoile Verte pour son respect du terroir et ses plats généreux.

Quatre restaurants reçoivent 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, quatre restaurants ont reçu l'Étoile Verte par l'équipe d'inspection :

- **TURK FATİH TUTAK** (Istanbul)
- **Orfoz** (Muğla)
- **Teruar Urla** (Izmir)
- **Babayan Evi** (Cappadoce)

Ces adresses incarnent une gastronomie dynamique, authentique et tournée vers l'avenir.

Trois Prix Spéciaux MICHELIN

Pour la sélection 2026, le Guide MICHELIN Turquie met également en lumière trois Prix Spéciaux MICHELIN qui honorent des personnalités dont le talent, la passion et la vision enrichissent l'expérience gastronomique. Ces distinctions célèbrent des talents remarquables qui contribuent à façonner l'identité culinaire du pays et à l'élever grâce à leur expertise.

Prix MICHELIN du Jeune Chef 2026 remis par *Jumbo* :

Ce prix revient à la talentueuse **Duru Akgül**, cheffe du restaurant **Yakamengen III** à Muğla. Âgée de seulement 29 ans, elle démontre déjà une maîtrise technique

impressionnante et un lien profond avec sa région, enrichi par une expérience internationale. Installé dans un ancien moulin à huile magnifiquement restauré, son restaurant célèbre les produits de saison issus des fermes et pêcheries locales. Elle se passionne pour des espèces méconnues comme le crabe bleu ou la rascasse volante, qu'elle transforme en plats à la fois réfléchis et savoureux. Sa salade signature au crabe bleu, agrémentée de beignets de courgettes croustillants et d'épices parfumées, illustre parfaitement son approche : généreuse, précise et pleine de saveurs.

Prix MICHELIN du Sommelier 2026 :

Ce prix est attribué à **Ersin Topkara**, sommelier du restaurant **Neolokal** à Istanbul (Une Étoile et Étoile Verte). Sa connaissance des vins turcs est profonde, et sa carte met en valeur la richesse des terroirs viticoles du pays. Depuis son retour chez Neolokal, les inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par son talent pour créer des accords qui non seulement subliment les plats, mais racontent aussi l'histoire du restaurant. Ses choix témoignent d'une étude minutieuse, d'un palais sensible et d'un engagement sincère pour la culture du vin turc.

Prix MICHELIN du Service 2026 remis par *Olivana*

Ce prix revient à **Ezgi Serdaroğlu**, responsable de salle chez **Teruar Urla** à Izmir. Elle dirige le service avec un mélange remarquable de professionnalisme, d'instinct et de chaleur humaine. Elle se définit volontiers comme « l'orchestre de l'expérience Teruar », et à juste titre : Elle veille à l'harmonie entre la cuisine et la salle, traduit l'intention du chef **Osman Serdaroğlu** et conduit son équipe avec précision et attention. Grâce à son sens du détail, son timing parfait et son hospitalité naturel, chaque convive bénéficie d'une attention constante, du début à la fin du repas.

38 nouvelles adresses rejoignent la sélection MICHELIN

La scène culinaire turque continue de surprendre et de se développer. Avec **38 nouveaux établissements**, la sélection élargie compte désormais **115 restaurants**. La chaleur et l'authenticité qui définissent l'hospitalité turque ont séduit l'équipe d'inspection.

De l'énergie cosmopolite d'Istanbul à l'ancrage terroir d'Izmir, des côtes en mutation de Bodrum aux traditions intemporelles de la Cappadoce, la sélection reflète un pays à l'identité culinaire riche et diversifiée. Plus de 25 types de cuisine

sont représentés, mais la tradition et le respect des produits restent des fils conducteurs. Qu'ils soient portés par de jeunes chefs affirmant leur place ou par des talents confirmés honorant des recettes ancestrales, ces restaurants partagent une philosophie forte et un engagement envers l'excellence des produits locaux. La Turquie s'impose désormais comme une destination gastronomique incontournable, et les inspecteurs ont pris plaisir à découvrir ce qui rend sa culture culinaire si unique.

La sélection 2026 du Guide MICHELIN Turquie en un coup d'œil :

- **Deux Étoiles** : 2 restaurants (dont 1 nouveau)
- **Une Étoile** : 15 restaurants (dont 3 nouveaux)
- **Bib Gourmand** : 39 restaurants (dont 16 nouveaux)
- **Sélectionnés** : 115 restaurants (dont 38 nouveaux)
- **Étoiles Vertes** : 13 restaurants (dont 4 nouveaux)

Et aussi... les hôtels MICHELIN

En complément de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN propose une liste d'hôtels en Turquie, dans toutes ses régions, ainsi qu'à travers le monde, formant une collection d'établissements uniques. Les **Clefs MICHELIN**, introduites en 2024, récompensent les hôtels les plus exceptionnels du Guide, célébrés au même titre que les meilleurs restaurants distingués par les Étoiles. Tous les hôtels peuvent être réservés directement via le site et l'application du Guide MICHELIN.



**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**X**@Michelin**PRESSE DU**www.michelin.com

@Michelin