

Paris, le 17 décembre 2025

Le Guide MICHELIN s'étend en Grèce : Santorin et Thessalonique rejoindront Athènes dans l'édition 2026

- Santorin et Thessalonique deviennent les dernières destinations grecques à rejoindre Athènes dans la sélection 2026.
- Cette expansion confirme le statut d'Athènes, Santorin et Thessalonique comme pôles culinaires de la Grèce.
- La nouvelle sélection sera annoncée au cours du second semestre 2026.

Michelin a le plaisir d'annoncer l'extension du Guide MICHELIN en Grèce, qui inclut désormais l'île de Santorin et la ville de Thessalonique. Il n'y aura pas de sélection Athènes en 2025 mais une sélection élargie en 2026 pour intégrer ces nouvelles destinations. Celles-ci seront dévoilées au cours du second semestre de l'année prochaine.

Athènes, carrefour entre héritage antique et créativité moderne, continue d'évoluer avec une scène culinaire qui reflète son caractère urbain dynamique. Santorin offre un paysage contrasté, façonné par un sol volcanique, des eaux bleues et une forte tradition agricole. Sa cuisine centrée sur les produits locaux et son atmosphère sereine attirent les voyageurs en quête de pureté et de profondeur des saveurs. Thessalonique, port historique de la Grèce, façonnée par des siècles d'échanges culturels, a développé une culture gastronomique généreuse et diversifiée.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN a déclaré : « L'inclusion d'Athènes, de Santorin et de Thessalonique dans notre sélection célèbre la culture culinaire vibrante et diversifiée de la Grèce. Chaque destination offre une saveur unique, façonnée par son héritage, ses ingrédients locaux et la créativité de ses chefs. Cette nouvelle édition mettra en avant un pays où la gastronomie continue de captiver, d'inspirer et d'attirer les passionnés du monde entier. »

Le Guide MICHELIN Athènes constitue depuis longtemps une référence, depuis sa première édition en 1987. La diversité gastronomique de la capitale légendaire de la Grèce offre des tables remarquables à tous les niveaux. En partenariat avec le Greek National Tourism Organization, le Guide MICHELIN franchit aujourd'hui une nouvelle étape en incluant la ville côtière de Thessalonique et l'île emblématique

de Santorin. Cette expansion vers d'autres régions de la côte égéenne vise à révéler de nouveaux trésors culinaires.

« Nous sommes ravis d'accueillir Michelin à Athènes en partenariat avec le GNTO pour la troisième année consécutive, et encore plus heureux de présenter deux nouvelles destinations grecques à la communauté gastronomique internationale. Santorin, l'une des destinations les plus emblématiques du monde, abrite également une scène culinaire sophistiquée et distinctive. Thessalonique, quant à elle, mettra en lumière son riche patrimoine gastronomique, façonné au fil des siècles en tant que carrefour historique des civilisations », affirme Andreas Fiorentinos, Secrétaire général du Greek National Tourism Organization.

En plus de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN met également en avant une liste d'hôtels soigneusement sélectionnés en Grèce et dans le monde entier. Les Clefs MICHELIN, introduites en 2024, récompensent les hôtels les plus exceptionnels du Guide et sont célébrées de la même manière que les meilleurs restaurants le sont avec les Étoiles. Tous les hôtels sont évalués par des inspecteurs anonymes selon des critères tels que le design, l'architecture, le service et le caractère.



GREEK
NATIONAL
TOURISM
ORGANISATION
www.visitgreece.gr

DESTINATION
PARTNER

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).



GUIDE MICHELIN

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



PRESSE DU GROUPE

 112, avenue Kléber - 75116 Paris

 +3

 www.michelin.com

 @Michelin
