

Paris, le 11 juin 2026

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN 2026 Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang célèbre un siècle d'excellence culinaire avec 11 restaurant une Étoile MICHELIN, 72 Bib Gourmand et 110 tables recommandées

- Pour sa quatrième édition, le Guide MICHELIN vietnamien compte 11 établissements une Étoile MICHELIN (2 nouveautés), 72 Bib Gourmand (11 nouveautés) et 110 tables recommandées par le Guide MICHELIN (9 nouveautés), ainsi que 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté).
- Pour la première fois dans l'histoire du Guide MICHELIN Vietnam, plus de 10 restaurants ont reçu une Étoile MICHELIN, un événement qui témoigne de l'évolution rapide du pays, lequel continue de s'imposer comme une destination gastronomique d'envergure internationale.
- ONVIT (Hanoï) devient le premier restaurant coréen du Vietnam à décrocher une Étoile MICHELIN.

Michelin a officiellement dévoilé la sélection du Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang à l'hôtel The Ascott Tay Ho (Hanoï) Le quatrième millésime de cette sélection arrive à un moment très symbolique pour le Guide MICHELIN. En effet, il y a un siècle, en 1926, le Guide MICHELIN décernait ses premières Étoiles MICHELIN, des distinctions qui continuent à ce jour d'influencer la manière dont le monde mange, voyage et célèbre l'excellence culinaire. Au fil des décennies, cet héritage a été porté par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN qui ont voyagé aux quatre coins du monde et découvert de nouvelles cuisines, repoussant ainsi les limites de la gastronomie. Le Vietnam est l'une des plus récentes destinations à avoir rejoint cette grande aventure, et après quatre ans, il continue de se démarquer par son identité culinaire aussi forte que variée.

La nouvelle sélection compte 193 établissements, parmi lesquels 11 adresses une Étoile MICHELIN (2 nouveautés), 72 Bib Gourmand (11 nouveautés), 110 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (9 nouveautés), ainsi que 3 tables saluées de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté). Parmi ces nouveautés, 7 sont situées à Hanoï (1 restaurant une Étoile MICHELIN, 3 Bib Gourmand, 3 tables recommandées), 11 à Hô Chi Minh-Ville (1 restaurant une Étoile MICHELIN 5 Bib Gourmand, 5 établissements recommandés) et 4 à Da Nang (3 Bib Gourmand et 1 table recommandée par le Guide MICHELIN). Un

restaurant de Hô Chi Minh-Ville intègre la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN grâce à son engagement inspirant en faveur du zéro déchet, et à sa cuisine végétale.

C'est surtout la première fois depuis que le Guide MICHELIN est arrivé au Vietnam que plus de 10 restaurants sont récompensés d'une ou plusieurs Étoiles MICHELIN : un signal clair que le paysage gastronomique du pays a atteint un niveau d'excellence inédit. Derrière cet exploit se trouve une génération de talentueux chefs dont l'ambition et l'identité n'ont jamais été aussi clairement définies.

« Il y a quatre ans, le Vietnam était une magnifique découverte et au fil des ans, il s'est imposé comme une destination culinaire forte et pleine d'assurance. Ce qui nous a vraiment impressionnés cette année, ce sont le talent et la passion qui animent les équipes des nouvelles tables Étoilée MICHELIN. La scène culinaire nationale est portée par une nouvelle génération de jeunes talents, dont nombreux se sont formés à l'étranger avant de revenir dans leur pays pour cuisiner des plats qui leur ressemblent : élaborés à partir d'ingrédients locaux, et inspirés par des souvenirs d'enfance et la fierté qu'ils ressentent à l'égard de leur identité vietnamienne. C'est précisément ce que l'Étoile MICHELIN a toujours cherché à mettre en lumière », a expliqué Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Tandis que nous célébrons les 100 ans de l'Étoile MICHELIN, le Vietnam nous rappelle que les plus grandes histoires gastronomiques sont encore en train de s'écrire, et que certains des chapitres les plus palpitants se déroulent ici même. »

Une Étoile MICHELIN : un nouveau chapitre pour la cuisine gastronomique vietnamienne

Cette année, 11 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN. C'est la première fois en quatre ans que plus de 10 adresses se voient attribuer cette distinction. Ces nouveautés offrent une nouvelle perspective qui enrichit la scène culinaire locale.

- **ONVIT** (Hanoï) - **NOUVEAUTÉ** - Il devient le premier restaurant coréen du pays à recevoir une Étoile MICHELIN grâce à son élégant menu dégustation coréo-vietnamien. Le chef **Joon** s'appuie sur son héritage coréen et sur des ingrédients locaux et frais pour créer des plats surprenants, servis dans une salle à manger à l'atmosphère sereine.
- **Upstairs** (Hô Chi Minh-Ville) - **NOUVEAUTÉ** - Cette adresse intimiste qui ne compte que quatre tables est installée au-dessus d'un bar à vin. Elle est portée par le menu dégustation vietnamien, moderne, imaginé par le chef Hiep Truong qui met ici à l'honneur les traditions du centre du pays.

Ces deux nouveaux établissements rejoignent ceux qui conservent cette année leur distinction : **Gia, Hibana by Koki, Tăm Vj** (Hanoï), **Long Trieu, Ănăn Saigon, Akuna, CieL, Coco Dining** (Hô Chi Minh-Ville) et **La Maison 1888** (Da Nang).

Tales by Chapter intègre la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN

Cette reconnaissance met en lumière les établissements de la sélection qui ont inspiré et impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur engagement en faveur de la gastronomie de demain.

Cette année, **Tales by Chapter** (Hô Chi Minh-Ville) est le dernier restaurant en date à recevoir l'Étoile Verte. Il est reconnu pour son approche zéro déchet et pour son menu végétal de saison préparé à partir des produits provenant d'une écoferme partenaire installée à Dalat, ainsi qu'à partir des ingrédients cultivés dans un potager situé sur le toit du restaurant.

Bib Gourmand : 72 établissements célèbrent la riche diversité de la cuisine vietnamienne

La catégorie des Bib Gourmand 2026 compte 72 établissements, parmi lesquels 11 nouveautés qui prouvent qu'il est tout à fait possible de bien manger à moindres frais. Les nouveautés sélectionnées dans cette catégorie sont :

À Hanoï

- **Bánh Cuốn Gia Truyền Thanh Vân** (Hang Ga Street) : ouverte en 1973 au cœur du vieux quartier de la ville, cette institution sert des rouleaux de printemps fraîchement cuits à la vapeur et préparés à chaque commande. Ils peuvent être agrémentés de porc, de poulet ou de crevettes.
- **Mammom** : avec à la carte près de cent plats issus des trois régions vietnamiennes, ce restaurant propose une expérience hautement culturelle qui allie plats authentiques, cuisinés de manière traditionnelle, et spectacles de marionnettes sur l'eau.
- **Phở Hà Hàng Hòm** : cette adresse de phở gà installée depuis bien longtemps sur Hang Hom Street est prisée des gastronomes pour son poulet fermier, ses nouilles soyeuses et son savoureux bouillon.

À Hồ Chí Minh-Ville

- **Bánh Canh Cua Bà Ba** : cet établissement est très apprécié pour son bánh canh cua qui est servi dans un bouillon épais, riche en saveurs, dans lequel s'exprime la douceur naturelle du crabe et des crevettes.
- **Bánh Cuốn Tây Hồ 127** : les gourmets viennent ici depuis plus de 60 ans pour y déguster un savoureux bánh cuốn végétarien, une recette familiale servie avec une sauce nước mắm signature infusée à l'essence de punaise d'eau.
- **Bún Riêu Yến** : c'est l'endroit idéal pour déguster un délicieux bún riêu généreusement agrémenté de porc, d'œufs de crabe, de tofu et de tomate, le tout pour un prix imbattable.
- **Chị Mơ** : ce moderne restaurant de phở qui fait aussi bar, situé en plein cœur de Thảo Điền, propose trois bouillons différents entièrement préparés sur place : un bouillon clair typique du nord du pays, un autre bouillon de la même région, mais aux saveurs plus audacieuses, ainsi qu'un bouillon typique du Sud. S'il y a un plat à ne pas manquer ici, c'est le quẩy au levain, un incontournable de la carte.
- **La Lola** : à la fois chaleureuse et conviviale, cette adresse méditerranéenne s'inspire entre autres des cuisines espagnole ou encore grecque. Les plats signatures sont les gambas al ajillo, ainsi que les boulettes de viande à l'agneau et au bœuf à la harissa, à déguster avec un verre de vin.

À Da Nang

- **Bà Vui** : cette célèbre adresse de Da Nang est prisée pour son xôi gà. Il est préparé chaque jour avec du riz gluant parfumé ainsi que du poulet fermier, et servi avec différents choix de garnitures.
- **Bánh Bèo - Bánh Đập** : deux classiques de la cuisine du centre du Vietnam sont servis ici : des bouchées de bánh bèo agrémentées de crevette séchée, ainsi qu'un bánh đập croustillant, associé à une puissante sauce mắm nêm maison.
- **Lê Gia Khang** (Ngũ Hành Sơn) : ce restaurant est prisé pour son bún bò Huế qui a pour base un riche bouillon à la citronnelle, avec de généreuses portions de bœuf caractéristiques de la soupe de nouilles la plus emblématique de Huế.

Établissements recommandés par le Guide MICHELIN : entre street food et cuisine gastronomique, 110 adresses à découvrir

En plus des Étoiles MICHELIN et des Bib Gourmand, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sélectionnent d'autres établissements qui les ont séduits grâce à leur cuisine de qualité. Avec 9 nouveautés, la catégorie de cette année, qui compte au total 110 tables, illustre à merveille la grande diversité de la scène gastronomique vietnamienne. Qu'il s'agisse d'une adresse bien connue des gourmets de la région ou d'un nouveau restaurant proposant une cuisine internationale, chacun mérite sa place dans la sélection et tous proposent des plats qui valent la peine d'être découverts.

À Hanoi

- **MÀU** : installé derrière les arbres qui bordent une rue historique de Hanoi, ce bar à vin gastronomique réinvente des plats de street food vietnamienne au moyen d'influences internationales, et tous sont accompagnés d'accords mets et vins imaginés par le sommelier de l'établissement.
- **Phở Gà Huyền Hương** : de délicates et soyeuses nouilles phở ainsi qu'un bouillon clair légèrement sucré, voici les ingrédients clés qui composent ce plat traditionnel, servi ici avec une généreuse sélection de morceaux de viande parmi lesquels de la cuisse, du blanc, du cœur, du foie et la spécialité maison : des pattes de poulet désossées.
- **ZAO** : on propose ici des assiettes créatives élaborées à partir d'ingrédients vietnamiens régionaux dont les saveurs sont revisités sous un angle moderne et international. Si la précision des plats n'a rien à envier à la cuisine gastronomique, l'ambiance est plus décontractée.

À Hồ Chí Minh-Ville

- **Apero** : les pâtes maison servies ici, telles que les raviolis gochujang et les pâtes piquantes à la vodka, sont relevées de belles touches asiatiques.
- **NÔM** : NÔM, dont le nom est dérivé de l'ancienne écriture vietnamienne, compte trois espaces distincts symbolisant respectivement le nord, le centre et le sud du Vietnam, où chaque plat est à la fois une découverte culinaire et culturelle.
- **Quán ăn Ngự Bình** : 15 kilos d'os mijotés chaque jour pendant sept heures, voici comment le restaurant prépare son bouillon transparent et naturellement sucré, qui est l'ingrédient clé de son bún bò Huế. Pour agrémenter leur bol, les convives peuvent choisir entre du chả lụa et plusieurs morceaux de bœuf.

- **Tales by Chapter** : il s'agit du premier restaurant zéro déchet et végétal du Vietnam, où chaque partie des légumes, y compris les racines, la peau, la tige et les feuilles, est intégrée dans des plats de saison conçus avec soin.

À Da Nang

- Dì Hoa (Hòa Cường) : cette adresse propose des bánh tráng grillés et croustillants, servis avec une épaisse sauce aux saveurs amères, épicées, salées et sucrées, fruit d'une recette de famille. Pour accompagner tout cela, rien de tel que quelques bouchées comme les bò kho, gan rim et xoài dằm.

Prix spéciaux du Guide MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des personnes qui subliment l'ensemble de l'expérience culinaire des convives grâce à leur passion et à leur professionnalisme. Les lauréats de cette année incarnent le changement que les inspectrices et inspecteurs ont pu constater à travers le Vietnam : une nouvelle génération de professionnels s'illustre au sein de la scène culinaire locale, que ce soit en cuisine, en salle ou en cave. Ces jeunes gens créent des expériences uniques teintées d'influences internationales, mais également profondément ancrées dans la culture vietnamienne.

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année**

Ce prix, qui est décerné pour la première fois dans le pays, salue l'ouverture d'un restaurant qui se démarque par la qualité de sa cuisine et par sa vision. Cette année, il est attribué au chef **Chris Fong**, à la tête de **NÔM**, situé à Hô Chi Minh-Ville. NÔM marie avec brio l'histoire et la culture du pays en proposant des spécialités interprétées de manière créative ainsi qu'un « mini-musée » des savoir-faire traditionnels, offrant à ses convives un voyage immersif au plus près du riche patrimoine gastronomique vietnamien.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Ce prix est remporté par le chef **Phuoc Hau tran**, qui fait partie de l'équipe de **The Monkey Gallery Dining**, installé à Hô Chi Minh-Ville. Né à Nam O à la fin des années 1990, le chef Hau a passé plus de 10 ans à maîtriser les techniques françaises. Il les applique aujourd'hui aux saveurs et aux traditions culinaires du centre du Vietnam, ce qui lui permet de créer des plats techniquement précis, inspirés par son histoire personnelle.

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion d'un talentueux sommelier. La lauréate 2026 est Mme **Bìch Ngoc Mai** qui fait partie de l'équipe de **ONVIT**, à Hanoï. Arrivée au nouveau restaurant Étoilé MICHELIN **ONVIT** avec pour bagage sa grande expérience, Bìch Ngoc a cocréé une carte des boissons qui met en lumière des cuvées locales rares, ainsi que des exclusivités internationales. Ses accords audacieux et interculturels, tels que l'alliance des matsutakés et du soju, cassent les codes de la gastronomie traditionnelle. La sommelière crée ainsi des mariages créatifs et pleins d'assurance.

- **Prix MICHELIN du Service**

Le Prix MICHELIN du Service récompense un professionnel qualifié dont la passion et la précision transforment un repas en expérience inoubliable. La lauréate de cette année est Mme **Thanh Van Nguyen**, qui officie chez **Tales by Chapter**, à Hô Chi Minh-Ville. Originaire de Đà Lạt, Thanh Van a d'abord travaillé dans des bars clandestins et a gravi les échelons jusqu'à être aujourd'hui à la tête de l'équipe de service de Tales by Chapter, où elle a elle-même imaginé l'organisation qui régit les opérations de service en salle. Son expérience en matière de vins et de boissons, ainsi que son talent pour la narration, transforment chaque repas en un voyage personnel axé sur la philosophie zéro déchet du restaurant.

Le Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville | Da Nang 2026 en un coup d'œil :

11 restaurants une Étoile MICHELIN (2 nouveautés)

72 Bib Gourmand (11 nouveautés)

3 Étoiles Vertes (1 nouveauté)

110 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (9 nouveautés)

Pour recevoir les dernières nouvelles et actualités tout au long de l'année, consultez le [site internet](#), ou téléchargez l'application gratuite du Guide MICHELIN pour [iOS](#) et [Android](#).

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideAsia

instagram.com/michelinguide

youtube.com/TheMICHELINGuide

MERCI A NOS PARTENAIRES**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