



Paris, 13 juillet 2026

**Le Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza 2026 compte
14 restaurants Étoilés MICHELIN**

- À Buenos Aires, Aramburu conserve ses deux Étoiles MICHELIN
- 13 adresses une Étoile MICHELIN, dont 4 nouveautés, brillent sur la sélection
- Deux nouveaux Bib Gourmand et 13 nouvelles tables recommandées par le Guide MICHELIN intègrent ce nouveau millésime.

Le Guide MICHELIN a le plaisir de dévoiler sa sélection de restaurants Buenos Aires et Mendoza 2026. Au cours de l'année écoulée, ses célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes ont parcouru les deux villes ainsi que leurs environs à la recherche des meilleures expériences gastronomiques. Ce travail leur a permis de mettre à jour la précédente sélection et de découvrir de nouvelles pépites culinaires.

L'édition 2026 célèbre 89 établissements, dont une adresse deux Étoiles MICHELIN, 13 tables une Étoile MICHELIN et 11 Bib Gourmand récompensés pour leur offre d'un excellent rapport qualité-prix.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré :

« Je suis ravi de présenter le Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza 2026 qui illustre la formidable vitalité du secteur de la restauration argentin. Tout au long du parcours qui les a menés à récompenser les 89 restaurants de ce palmarès dans diverses catégories, nos inspectrices et inspecteurs ont été agréablement surpris par la variété de l'offre gastronomique locale. Si la capitale se démarque par les nombreux styles de cuisine représentés, Mendoza s'illustre par ses propositions séduisantes qui mettent à l'honneur le terroir local dans toute sa richesse : ses potagers, ses fermes, ses rivières ou encore ses montagnes... »



À Buenos Aires, Aramburu conserve ses deux Étoiles MICHELIN

Le chef **Gonzalo Aramburu**, qui signe la carte du restaurant éponyme, continue de s'imposer comme une référence de la scène culinaire argentine. Son restaurant, situé dans le quartier de Recoleta, près du port, fait une fois encore l'unanimité auprès des inspectrices et inspecteurs internationaux du Guide MICHELIN. Il marque les esprits grâce à son menu dégustation surprise qui associe technique et innovation pour sublimer les meilleurs produits argentins.

Quatre adresses décrochent leur première Étoile MICHELIN

Cette année, 4 établissements (1 à Buenos Aires et 3 à Mendoza) rejoignent la famille des tables Étoilées MICHELIN.

Han (Buenos Aires)

Cet établissement au concept original, installé dans le quartier de Villa Crespo, mérite largement d'être découvert. Au bout d'un couloir discret, on arrive dans un espace intimiste éclairé de lumières tamisées. Un grand comptoir fait face à la cuisine ouverte, tandis qu'un jardin vertical et un majestueux vêtement traditionnel coréen tendu au mur dominant la pièce. **Pablo Park**, le chef propriétaire du restaurant, a imaginé pour ses clients deux menus dégustation contemporains. Parmi ses plats phares, le mandu cérémonial a particulièrement impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. Ce ravioli coréen est garni de langue de bœuf braisée façon jang-jorim et accompagné de kimchi blanc, de patate douce violette ainsi que d'un bouillon de fruit.

Cal (Mendoza)

Cette adresse située au sud-ouest de Mendoza est une belle surprise. Porté par la vision de **Matías Michelini**, le domaine viticole familial (Sitio La Estocada), qui abrite le restaurant, se trouve au bout d'une route tortueuse. La terrasse couverte, la cuisine ouverte et la chaleur qui se dégage du four en briques créent une atmosphère tout à fait unique. Côté cuisine, le chef Enzo González Petra propose un menu en sept services profondément ancré

dans son terroir : en effet, les ingrédients qu'il travaille sont on ne peut plus locaux puisqu'ils proviennent du potager et de la ferme du domaine, ainsi que des cours d'eau alentour.

Centauro (Mendoza)

Un supplément d'âme, des saveurs inoubliables et une personnalité unique ! Cet ancien manoir transformé en restaurant coche toutes les cases : il a une histoire, il est joliment décoré et son offre gastronomique nous embarque dès la première bouchée. Le jeune chef colombien **Aris Pabón** propose ici un menu dégustation créatif, savoureux et très inspiré. Le plat incontournable de Centauro ? Les crevettes en sauce meunière, une assiette à la fois ludique et séduisante. Enfin, on trouve ici une belle carte des boissons avec des bières artisanales, des vins d'exception et des cocktails signatures qui viennent prolonger l'expérience gustative.

La VidA (Mendoza)

Situé à Chacras de Coria, à quelques minutes de Mendoza, Susana Balbo Winemaker's House & Spa Suites propose avec ce restaurant une expérience complète autour du vin, qui commence avant même de passer à table : dès leur arrivée, les convives sont entourés d'arbres. Ils sont accueillis avec bienveillance par l'équipe de service et peuvent s'immerger dans l'ambiance du lieu en dégustant un cocktail et quelques amuse-bouches au bar. Ils sont ensuite menés dans une salle à manger à la décoration contemporaine qui donne sur une cuisine ouverte. C'est alors le moment de découvrir le menu en sept services imaginé par **Flavia Amad Di Leo**, qui a voulu tisser un lien entre cuisine et vinification. Le menu est porté par les superbes vins produits au domaine, par des techniques maîtrisées et un réel sens du détail.

Deux nouveaux Bib Gourmand intègrent la sélection

Le Bib Gourmand a toujours été considéré par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN comme une catégorie spéciale, qui met en lumière les menus d'un excellent rapport qualité-prix et contribue à la popularité des adresses récompensées. En Argentine, il n'y a pas meilleur endroit que Buenos Aires pour se régaler à prix modéré, puisque la ville abrite la totalité des établissements de la catégorie. Avec 2 nouveautés, la sélection 2026 compte 11 Bib Gourmand.

Chuchú (Buenos Aires)

Derrière ce nom amusant qui évoque le bruit des vieilles locomotives se trouve un restaurant très spécial installé dans l'enceinte du Musée national des chemins de fer. Il dispose d'une agréable terrasse et d'une charmante salle à manger vitrée dont la décoration est parsemée de clins d'œil à l'univers ferroviaire. La cuisine, caractérisée par son esprit porteño et son style décontracté, est préparée avec un soin infini. Plusieurs plats ont particulièrement impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN, notamment le carpaccio de filet mignon et les lasagnes. Enfin, le service professionnel et bienveillant assuré par l'équipe de salle vient sublimer l'expérience.

Garabato Bistro (Buenos Aires)

Situé à côté de la station de train Núñez, ce néobistrot décontracté est devenu l'une des adresses les plus prisées de la ville. Une salle à manger colorée, une table commune qui sert de passe-plat, une cuisine ouverte... chaque élément contribue à créer un cadre chaleureux et agréable. Ici, Clara Corso et Lucas Canga proposent une cuisine traditionnelle relevée de touches contemporaines qui répond à un mot d'ordre : partage. Devant l'entrée du restaurant, plusieurs tables dressées donnent l'impression de se trouver devant une authentique terrasse parisienne, véritable invitation au voyage.

Treize nouveaux établissements rejoignent la sélection principale

Cette année s'est révélée particulièrement fructueuse, avec 13 nouveaux établissements (7 à Buenos Aires et 6 à Mendoza), portant à 64 le nombre total de restaurants sélectionnés.

Les nouveautés de Buenos Aires sont :

- Casa Palanti
- Casa Veltri
- José El Carnicero
- Kobito
- Ness
- Nika Club Omakase
- Presencia

Les nouveautés de Mendoza sont :

- Antigal Authentic Flavors
- Awasi – Mendoza
- Clos de Chacras
- Crux
- Diam's
- Nube

Cal rejoint la communauté des Étoiles Vertes

L'Étoile Verte met en lumière, au sein de la sélection du Guide MICHELIN, des restaurants qui ont inspiré et impressionné les inspecteurs par leur vision engagée de l'avenir de la gastronomie. En rassemblant une communauté d'établissements innovants animés par la volonté de faire progresser le rôle et la place des restaurants dans la société, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, en encourageant les établissements à s'inspirer et à évoluer ensemble.

Cal, situé à Mendoza et dirigé par le chef **Enzo González Petra**, fait partie des restaurants qui ont récemment retenu l'attention des inspecteurs pour leur vision inspirante.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent, grâce à leurs compétences et au travail d'équipe, font de chaque repas un moment unique en partageant leur passion avec les convives.

• **Prix MICHELIN du Jeune Chef.** Ce prix est décerné à **Enzo González Petra** (28 ans), qui est à la tête de **Cal** (chez Sitio La Estocada, Mendoza). Il propose ici un unique menu dégustation qui reflète les cycles de la nature. Le chef utilise des ingrédients cultivés sur le domaine selon des techniques d'agriculture biologique ou biodynamique. Il s'attache ensuite à sublimer ces produits d'exception afin de mettre en lumière leur essence et leur potentiel.

• **Prix MICHELIN du Service.** **Nicolas Cordeiro**, maître d'hôtel chez **Aramburu** (Buenos Aires), reçoit ce prix en reconnaissance du remarquable

travail qu'il réalise, tant dans son approche du service que dans le rythme. Il apporte ce petit supplément d'âme qui rend l'expérience globale tout à fait inoubliable. Son secret ? Cordeiro pense chaque détail avec soin et cherche sans cesse à atteindre l'excellence, ce qu'il fait en toute humilité.

• **Prix MICHELIN de la Sommellerie.** Cette distinction est attribuée à **Camila Torta**, qui supervise la cave du restaurant **Azafrán** (Mendoza). Sa relation avec le vin ne se résume pas à son métier (sa mère, Mariana Torta, est aussi une célèbre sommelière) et elle prend soin d'impliquer les convives. Chaque cuvée possède sa propre histoire, que Torta intègre en présentant les vins selon une approche dynamique et sensorielle qui fait partie intégrante de l'expérience gastronomique.

• **Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels.** La mixologie compte de plus en plus d'adeptes à travers le monde ; il était donc tout à fait naturel d'introduire ce prix en Argentine. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont décidé de récompenser le travail de **Flavia Arroyo**, cheffe barmaid et créatrice des cocktails signatures servis chez **Casa Cavia** (Buenos Aires). Son approche élégante, innovante et créative (qui comprend également une sélection de mocktails) lui permet de nouer un lien de confiance avec chaque convive.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Buenos Aires et Mendoza 2026 en un coup d'œil :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 13 restaurants une Étoile MICHELIN (4 nouveautés)
- 11 Bib Gourmand (2 nouveautés)
- 64 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (13 nouveautés)
- 11 restaurants récompensés de l'Étoile Verte (1 nouveauté)

La sélection complète pour Buenos Aires et Mendoza, qui comprend des informations détaillées sur les établissements, est disponible sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN où les utilisateurs peuvent chercher des restaurants par lieu, par style de cuisine, mais aussi utiliser d'autres critères.



GUIDE MICHELIN

Hôtels

La sélection de restaurants pour Buenos Aires et Mendoza rejoint celle des hôtels du Guide MICHELIN, qui rassemble les lieux de séjour les plus originaux et tendance en Argentine et dans le monde entier (annoncée en octobre 2025). Tous les établissements sont sélectionnés pour leur style, leur service et leur personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peuvent être réservés directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

MICHELIN GUIDE



DESTINATION PARTNER BUENOS AIRES & MENDOZA 2026

MICHELIN GUIDE

MENDOZA



ARGENTINA

DESTINATION PARTNER BUENOS AIRES & MENDOZA 2026

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