

Paris, le 30 juin 2026

La première sélection du Guide MICHELIN Nouvelle-Zélande vient d'être dévoilée

- Pour sa première édition, le Guide MICHELIN Nouvelle-Zélande récompense 110 établissements, dont 1 deux Étoiles MICHELIN, 14 une Étoile MICHELIN, 35 Bib Gourmand et 60 tables recommandées par le Guide MICHELIN.
- Pour cette sélection, la première d'Océanie, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont cherché les meilleures expériences gastronomiques d'Auckland, ainsi que de Wellington, Christchurch et Queenstown. Ce premier millésime met en lumière un paysage culinaire marqué par la tradition et la modernité.
- Lors de la cérémonie de remise des distinctions, plusieurs professionnels qui excellent dans leur domaine respectif ont également été salués des Prix du Jeune Chef, du Service et de la Sommellerie.

Cette année, la Nouvelle-Zélande a officiellement rejoint la grande famille du Guide MICHELIN, devenant la première destination d'Océanie. Le Guide MICHELIN Nouvelle-Zélande 2026 compte 110 adresses établies à Auckland, Wellington, Christchurch et Queenstown. Il célèbre la qualité de l'offre gastronomique locale, ainsi que la créativité des chefs, et révèle l'attachement qui les lie à leur terroir.

Après avoir parcouru le pays anonymement, les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont décerné deux Étoiles MICHELIN au restaurant Essence, installé à Queenstown. Outre cette prouesse, quatorze tables ont été récompensées d'une Étoile MICHELIN, 35 autres ont reçu un Bib Gourmand pour leur cuisine d'un excellent rapport qualité-prix et 60 établissements ont rejoint la sélection principale.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Il est rare d'attribuer autant d'Étoiles MICHELIN dès la première année. Nous sommes très impressionnés par la performance de la Nouvelle-Zélande. Plus qu'une sélection de restaurants d'exception, nos inspectrices et inspecteurs ont créé une carte culinaire dessinée par un terroir unique et une culture gastronomique en symbiose avec la nature.*

Les quatre villes mises en lumière, qui correspondent aux quatre régions du pays, présentent chacune une facette différente de cette culture et, malgré leurs

différences, elles partagent un point commun : la pureté. On la retrouve dans les superbes ingrédients frais, locaux et de saison offerts par la nature. En les cuisinant, les chefs s'attachent à honorer leur essence profonde, révélant leur caractère régional. On trouve également cette même pureté dans l'hospitalité sincère que l'on rencontre aussi bien dans les plus grandes villes que dans des villages isolés.

Essence décroche deux Étoiles MICHELIN : une excellente cuisine qui vaut le détour

Le seul établissement à recevoir deux Étoiles MICHELIN est **Essence**, installé à Queenstown, qui est dirigé par le chef exécutif Paul Froggart. Perché sur une colline qui surplombe le lac Wakatipu, cet élégant restaurant encore trop peu connu mise principalement sur sa cuisine pour séduire les gourmets. Au programme, deux menus dégustation élaborés à partir de produits néo-zélandais de saison, associant technique, créativité et modernité. Chaque plat est empreint d'une grande clarté et dévoile un bel équilibre, tandis que la carte des vins comporte de très jolies bouteilles, et plaira notamment aux amateurs du pinot noir.

14 restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de grande qualité qui vaut l'étape

À **Auckland**, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont récompensé les établissements suivants :

Ahi. : Ahi signifie « feu » en māori, un nom qui n'a pas été choisi au hasard puisqu'ici, les aliments sont cuits à la flamme. Les saveurs traditionnelles néo-zélandaises sont réinterprétées dans des plats modernes qui rendent hommage à l'héritage culturel du pays et subliment les ingrédients sélectionnés avec soin par le chef. Dans un souci de traçabilité et de proximité, ce dernier a ainsi imaginé des menus de saison qui répondent à une philosophie « de la ferme à la table ».

Mudbrick : installé dans une grange restaurée, intégrée à un vignoble, Mudbrick est le lieu idéal pour déguster une cuisine aux influences européennes, japonaises et indiennes, tout en profitant d'un panorama saisissant. Complexes et expressifs, les plats sont accompagnés d'accords mets et vins qui élèvent l'expérience globale.

Paris Butter : doté d'une élégante salle à manger, Paris Butter présente un menu dégustation saisonnier articulé autour de produits cultivés sur l'île et cuisinés à leur apogée. Les techniques européennes utilisées par la brigade et les délicates notes asiatiques insufflées aux plats créent une expérience gastronomique à la fois moderne et maîtrisée.

Tala : Tala propose une expérience en plusieurs services, inspirée par la cuisine et la culture samoanes. Ici, les saveurs traditionnelles du pays sont réinterprétées de manière créative, embarquant les convives dans un voyage culinaire profondément personnel et immersif.

The Estate : situé au cœur d'un vignoble, le restaurant The Estate associe techniques françaises et produits néo-zélandais, un mariage réussi qui donne lieu à de succulentes assiettes. Ici, les gourmets peuvent aussi bien se régaler de plats classiques que de spécialités locales, et ainsi profiter d'une expérience équilibrée et raffinée.

À Wellington :

Jano Bistro : installé dans un cottage historique, Jano Bistro sert une cuisine française préparée à partir d'ingrédients locaux, notamment des herbes et des fleurs comestibles récoltées dans le potager du restaurant. Le menu évolue au gré des saisons.

Logan Brown : la cuisine de Logan Brown, restaurant situé dans l'enceinte d'une ancienne banque, est portée par de magnifiques associations de saveurs, ainsi qu'une exécution précise. Outre sa cuisine, les gourmets apprécieront l'architecture grandiose et inhabituelle du lieu.

Ortega : lorsqu'on regarde la façade, puis qu'on découvre la décoration de la salle à manger d'Ortega, on comprend aisément que le restaurant est spécialisé dans les produits de la mer. Les qualités naturelles d'ingrédients frais, choisis avec soin, sont sublimées par des influences d'ici et d'ailleurs.

À Christchurch :

Inati : cette adresse, qui propose une expérience pensée comme un moment de partage, réinvente des classiques de la cuisine européenne au moyen de produits néo-zélandais et livre ainsi des assiettes audacieuses et savoureuses.

Tussock Hill : installé dans un domaine viticole, Tussock Hill est uniquement ouvert le midi. On peut y déguster des assiettes de saison à partager, pensées pour sublimer les vins du domaine ; une expérience qui reflète le lien étroit qui existe entre la nourriture et le terroir.

À Queenstown :

Amisfield : installé en bordure de son propre vignoble, Amisfield sert des plats audacieux et créatifs préparés à partir d'ingrédients de saison cultivés dans la région de Central Otago. Pour compléter l'expérience gastronomique, ces créations sont évidemment associées aux vins du domaine.

Kika : l'univers de cette adresse, qui propose une cuisine néo-zélandaise moderne, est teinté d'influences mondiales. Son chef imagine des plats à partager aux saveurs audacieuses, confectionnés à partir des meilleurs ingrédients locaux.

Rātā : Rātā, qui tire son nom d'une espèce d'arbre endémique de Nouvelle-Zélande, sert une cuisine authentique qui sublime des ingrédients cultivés en Central Otago et rend hommage à son terroir.

Sherwood : Sherwood surplombe le lac Wakatipu et a adopté une philosophie « du potager à la table ». En effet, la plupart des ingrédients sont produits sur place, ou cueillis aux alentours, ce qui permet de créer un menu hypersaisonnier plein de vie.

35 restaurants décrochent un Bib Gourmand grâce à leur cuisine de qualité à prix modéré

Cette distinction récompense les établissements qui proposent une cuisine d'une grande finesse à un prix abordable. Les adresses récompensées dans chaque région sont :

- À Auckland : Apéro Food & Wine, Atelier, Bianca, Bistro Saine, Boda, Cazador, Gemmayze Street, Goat, Milenta, Osteria Uno, Parro, Pasta & Cuore et Tempero
- À Wellington : 1154 Pastaria, Cicio Cacio, Hummingbird et Indian Alley.
- À Christchurch : A'mano, Earl, Fire And Slice, Gatherings, Londo, Odeon, Roca, Soul Quarter, The Athens Yacht Club et The Monday Room
- À Queenstown : Aosta, Bombay Palace (Wanaka), Francesca, Muttonbird, Paloma Taqueria, Sundays, The Cow (Queenstown) et Treehouse

60 restaurants intègrent la catégorie des tables recommandées par le Guide MICHELIN, qui célèbre l'excellence culinaire

Cette catégorie, qui regroupe des restaurants dont la cuisine a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, constitue la sélection principale. Les adresses récompensées dans chaque région sont :

- À Auckland : 1947 Eatery, Ada, Advieh, Alma, Baduzzi, Bar Magda, Bossi, Cassia, East, Esther, Gilt, Hello Beasty, Jervois Steak House, Ki Māha, Kingi, Kol, Lillius, Metita, Morell, Mr Morris, One Tree Grill, Onslow, Origine, Otto, Ragtag, Rodd & Gunn The Lodge, Sails et The French Café

- À Wellington : 50-50, Boulcott Street Bistro, Charley Noble, Damascus, Floriditas, Graze, Highwater, Kisa, Koji, Margot, Napoli, Ombra, Rita, Rosella et Shed 5
- À Christchurch : Bessie, Cellar Door, Hugo et Miro
- À Queenstown : Arc, Bianca by Giovi, Billy's, Botswana Butchery, Jervois Steak House, Millhouse, Nest, Rodd & Gunn The Lodge, Soda, The Dining Room, The Woolshed, Toast & Oak et True South Dining Room

Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

En plus de la sélection de restaurants, le Guide MICHELIN a décerné plusieurs Prix Spéciaux qui saluent le talent, la passion et le savoir-faire de professionnels qui contribuent à rendre l'expérience gastronomique des convives tout à fait inoubliable.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Décerné à une étoile montante de la scène gastronomique locale qui s'illustre par ses compétences, sa créativité et son attitude exemplaire en cuisine, le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Robert Fairs**. Ce dernier est à la tête du restaurant Londo, une adresse saluée du Bib Gourmand et installée à Christchurch. Après avoir commencé sa carrière dans cette même ville, le chef a travaillé à Dubaï et à Copenhague avant de retourner sur ses terres natales où il a ouvert Londo, un petit établissement à l'atmosphère décontractée, où les plats sont préparés à partir d'ingrédients de saison sélectionnés avec la plus grande attention. Dans sa cuisine, on retrouve des marqueurs britanniques auxquels se mêlent des influences internationales et une forte identité locale. Fairs livre ici des plats d'une grande maîtrise technique, qui répondent à un style limpide et très caractéristique. Les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont notamment apprécié l'assurance et l'humilité de ce chef qui n'hésite pas à converser avec ses convives lors du service.

- **Prix MICHELIN du Service**

Le Prix MICHELIN du Service, qui récompense l'excellence en matière d'accueil et d'attention, mais aussi l'art de créer une expérience mémorable pour les clients, est décerné à **Stina Persen** qui fait partie de l'équipe de Graze, un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN situé à Wellington. Native de cette ville, Stina a impressionné les équipes du Guide MICHELIN grâce à sa passion, à sa décontraction et à la bienveillance dont elle fait preuve à l'égard des clients. Attentive, sans toutefois être intrusive, elle donne aux convives l'impression d'être accueillis comme des amis. Dotée d'un véritable talent pour lire l'atmosphère de la pièce, elle rend l'expérience encore plus belle en la parsemant de petites attentions

et en distillant des anecdotes qui relient le restaurant à son environnement. Dans une petite capitale portée par un profond esprit de communauté et un lien fort, la bienveillance de Stina, simple, sincère et généreuse, contribue à offrir à chaque table une expérience inoubliable.

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie, qui salue les compétences, les connaissances et la passion de talentueux sommeliers, revient à **Matthew Atchison**, chef d'équipe et sommelier de The French Café, une adresse recommandée par le Guide MICHELIN à Auckland. Matthew gère l'équipe de service avec calme, décontraction et accessibilité. Parfaitement organisé, il possède une grande connaissance de l'univers vitivinicole. Sa passion pour la restauration se reflète dans les expériences autour du vin qu'il imagine et dans les accords mets et vins qu'il propose aux convives. Matthew a constitué avec soin l'une des cartes des vins les plus impressionnantes de la ville, qui couvre un vaste périmètre. La sélection au verre, notamment, est très impressionnante.

Pour télécharger les images en haute résolution et autres supports, [CLIQUEZ ICI.](#)

La sélection du Guide MICHELIN Nouvelle-Zélande 2026 en un coup d'œil :

1 restaurant deux Étoiles MICHELIN

14 restaurants une Étoile MICHELIN

35 restaurants Bib Gourmand

60 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Mindful Voices/Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé : « *Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que*

vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »

Le chef invité sur scène en tant que *Mindful Voice* lors de la Cérémonie des Restaurants du Guide MICHELIN Nouvelle-Zélande 2026 est **Benjamin Bayly**, du restaurant Ahi., une table une étoile MICHELIN située à Auckland.

Chez Ahi., Benjamin Bayly met en avant un lien profond entre la cuisine, la terre et la communauté. Le restaurant exploite son propre potager dans le sud d'Auckland, fournissant des produits de saison tout en compostant les déchets de cuisine pour les réintégrer au sol, créant ainsi une approche en circuit fermé.

Cette philosophie s'étend également à l'approvisionnement en ingrédients auprès de producteurs locaux, ainsi qu'à l'environnement du restaurant lui-même, où le bois indigène recyclé est largement utilisé.

Au-delà du restaurant, Bayly documente et partage activement les histoires des producteurs néo-zélandais via le site web de l'établissement, renforçant un engagement plus large en faveur de la valorisation des personnes, des lieux et de l'origine des produits.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative *Mindful Voices/Voix Engagées*.

Hôtels

La sélection de restaurants pour la Nouvelle-Zélande est complétée par celle des hôtels, qui compte certains des lieux de séjours les plus inspirants et les plus tendance du pays. Chaque adresse est choisie pour son style, son service et sa personnalité uniques - avec des options correspondant à tous les styles de voyage - et peut être réservée directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

La sélection met en lumière des propriétés d'exception à travers les quatre régions du pays, notamment The Hotel Britomart, à Auckland, un établissement urbain contemporain apprécié pour son design durable et sa proximité avec le port animé de la ville ; Wharekauhau, dans la région de Wairarapa (Wellington), un luxueux complexe installé en campagne, sur une exploitation ovine qui offre une superbe vue sur la côte ; Ōtahuna Lodge, à Christchurch, un grand bâtiment historique qui mêle architecture ancienne et hôtellerie de luxe, ainsi que Blanket Bay, à Queenstown, un complexe alpin unique en son genre qui offre un somptueux panorama et une expérience immersive au cœur de la nature.

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



guide.michelin.com/en

facebook.com/MichelinGuide

instagram.com/michelinguide

youtube.com/MICHELINGuide

Merci à nos partenaires

**100% PURE
NEW ZEALAND**



the reid.

vintners



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

