



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 11 octobre 2022

53 adresses illuminent la première sélection du Guide MICHELIN Istanbul

- TURK Fatih Tutak décroche deux Etoiles MICHELIN
- 4 restaurants sont distingués d'une première Etoile et 10 autres reçoivent un Bib Gourmand
- L'Etoile Verte MICHELIN récompense les initiatives durables de Neolokal

Michelin a le plaisir de présenter la toute première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul 2023. Avec 53 établissements recommandés, la scène culinaire stambouliote a fortement impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Parmi les adresses sélectionnées, 10 décrochent un Bib Gourmand et 4 tables sont distinguées d'une Etoile MICHELIN. Neolokal ajoute à son Etoile rouge, l'Etoile Verte MICHELIN en reconnaissance de son approche pionnière en matière de

gastronomie durable. Enfin, le restaurant **TURK Fatih Tutak** fait son entrée dans le Guide avec deux Etoiles MICHELIN pour sa cuisine exceptionnelle.

« La présentation de la première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul est un moment historique tant pour nos équipes d'inspectrices et d'inspecteurs que pour cette ville unique » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Avec 53 adresses recommandées, dont 5 au niveau étoilé, elle illustre la richesse d'une scène culinaire talentueuse, fière de son identité et de ses traditions, mais également ouverte sur le monde. Istanbul a toujours été une destination culturelle et touristique de premier choix ; aujourd'hui, avec le Guide MICHELIN, nous souhaitons dire à tous les gourmets, locaux comme internationaux, qu'elle est également une grande destination gastronomique. »

TURK Fatih Tutak décroche deux Etoiles MICHELIN

Situé dans le district de Şişli Bomonti, au cœur de la rive européenne, **TURK Fatih Tutak** offre un théâtre moderne et chic aux gourmets avides de découvrir des saveurs typiquement turques, brillamment réinterprétées par le chef Fatih Tutak. Ce professionnel de talent, dont le parcours international a côtoyé quelques-uns des plus grands noms de la gastronomie mondiale, est revenu en Turquie en 2019 pour ouvrir ce restaurant de haute gastronomie.

Dans les assiettes, les préparations, souvent réhaussées de délicates notes acides et fumées – la signature du chef –, sont franches, précises mais surtout, expriment l'attachement d'un homme à son terroir et ses racines. Les fameux mantı, réalisés en hommage à sa mère, sont devenus iconiques tout autant que le service du dessert, proposé au cœur de la cuisine ouverte.

4 restaurants récompensés d'une Etoile MICHELIN

Illustration de l'excellence de la scène culinaire stambouliote, 4 établissements, partageant un attachement commun aux produits et saveurs turques, reçoivent une première Etoile MICHELIN.

Située dans le quartier de Yeniköy, **Araka**, propose une parenthèse hors du temps et de l'agitation de la ville. A la carte, la cheffe Zeynep Pinar Taşdemir signe une cuisine particulièrement marquée et audacieuse qui fait la part belle aux légumes de saison et herbes fraîches. Les saveurs piquantes, acides et épicées se mêlent et s'équilibrent à merveille, à l'image de cette purée de potiron relevée de za'atar et agrémentée de légumes marinés et d'olives chaudes servies dans une sauce corsée.

Chez **Mikla**, dans le district de Beyoğlu Pera, les chefs imaginent une cuisine où les traditions anatoliennes sont revues avec une pointe d'innovation. Célébrant la richesse et la diversité des produits turcs, les créations offrent un vrai concentré de saveurs. Parmi les plats qui ont séduit les inspectrices et inspecteurs MICHELIN, on retrouve cette tentacule de poulpe, rapidement bouillie puis grillée, ici réhaussée d'une laque légèrement sucrée et accompagnée d'une salade de haricots verts marinés au pourpier et vinaigrette à la pomme.

Neolokal, situé dans le complexe culturel Salt Galata, joue lui aussi sur un répertoire typiquement anatolien. Ici, l'avant-gardisme des techniques et l'innovation culinaire sont mis au service d'assiettes qui se veulent être un pont permanent entre traditions et modernité, à l'image de ce "cupcake" épicé confectionné à partir de boulgour et d'une savoureuse préparation de poulet, accompagné d'une sauce veloutée, d'une demi-glace de poulet corsée, et surmonté d'un croustillant de pommes de terre.

Enfin, **Nicole**, dans le district de Beyoğlu Tomtom, propose une cuisine tout en finesse, où les recettes traditionnelles turques composent avec les épices venues du Moyen-Orient. Le chef Serkan Aksoy, qui a commencé sa carrière à Bodrum, porte un soin particulier à l'origine de ses produits et entretient un réseau de producteurs locaux des plus vertueux. Ses dolmas, agrémentés de yaourt fumé ou encore l'agneau fondant rehaussé d'un jus de raisin extrêmement réduit ont séduit les équipes du Guide.

Les initiatives durables de Neolokal sont saluées d'une Etoile Verte MICHELIN

Engagé à promouvoir les restaurants de ses sélections qui figurent à l'avant-garde en matière de gastronomie durable, le Guide MICHELIN a déployé en 2020 une nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN.

Neolokal décroche cette prestigieuse distinction, reconnaissant ses efforts et ses initiatives éco-responsables et vertueuses. Dans cet établissement, et au côté de producteurs rigoureusement sélectionnés, le chef Maksut Aşkar et sa jeune équipe sont particulièrement investis dans la sauvegarde et la promotion du patrimoine culinaire et des terroirs turcs – pour certains menacés de disparaître.

10 restaurants sont distingués d'un Bib Gourmand

Distinction particulièrement plébiscitée par les utilisateurs du Guide MICHELIN, le Bib Gourmand met en lumière les adresses proposant une cuisine de très bonne qualité à prix maîtrisé. 10 adresses stambouliotes sont ici mises en avant pour leur excellent rapport-qualité prix.

Les amateurs de cuisine traditionnelle turque s'attableront chez **Pandeli**, situé juste au-dessus du Bazar égyptien, dans un magnifique décor de céramique azur.

La cantine populaire **Karaköy Lokantası** est également plébiscitée par les inspectrices et inspecteurs, entre autres pour ses nombreux mezze, superbement exécutés et son menu au rapport qualité-prix exceptionnel.

Chez **Alaf**, l'ambiance se veut plus tendance. Les superbes assiettes imaginées par le chef Deniz empruntent à diverses influences et s'accommoderont parfaitement d'un des nombreux cocktails proposés par l'établissement.

Aheste, tenu par le chef Volkan Türe, offre quant à lui une atmosphère plus romantique pour déguster des spécialités turques ainsi que quelques créations plus originales – dont certaines intégralement végétariennes.

Les amateurs de modernité ne manqueront pas un diner chez **Tershane**, dans le district de Karaköy. En plus d'offrir une vue magnifique sur la skyline historique de la ville, cet établissement, perché au huitième étage de l'hôtel Memento, propose une cuisine généreuse et riche en saveurs, des mezze délicats ou encore de très bonnes grillades.

Chez **Giritli**, il n'y a pas que la superbe terrasse – ouverte en été – qui mérite le déplacement. L'abondant menu mezze y est tout simplement superbe et oscille entre classiques traditionnels et créations plus innovantes.

Calipso, dans le quartier de Küçükyalı sur la rive asiatique, est un excellent restaurant de poissons et de fruits de mer qui attire les Stambouliotes en quête de calme et de sérénité. Les mezze y sont délicieux, tout autant que les salades particulièrement parfumées. Mais évidemment ce sont les poissons et les fruits de mer, tous de première fraîcheur, qui tiennent le haut de l'affiche : ils sont cuisinés avec précision et dextérité.

Au cœur du quartier tendance de Çukurcuma, **Cuma** signe une cuisine d'inspiration méditerranéenne et internationale. Ici, les meilleurs produits de saison sont accommodés en tapas, ceviche, pizzetas, plats de pâtes raffinés et plus encore.

Chez **SADE Beş Denizler Mutfağı**, les gourmets apprécieront aussi bien les encas rapides que les diners plus copieux. L'Anatolie est mise à l'honneur à travers des spécialités très bien exécutées à l'image de cette salade de langue de bœuf épicée au piment.

Enfin, **Aman da Bravo** propose une vision typiquement turque de la bistronomie moderne. Les produits, localement sourcés, occupent le centre d'assiettes savoureuses, franches et cuisinées sans superflu. Le chef aime également y ajouter quelques touches venues d'ailleurs pour un côté plus exotique.

Les Prix MICHELIN du Jeune Chef et du Service

Attribués par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, les Prix MICHELIN du Jeune Chef et du Service visent à reconnaître des professionnels pour leur savoir-faire et leur talent.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Mevlüt Özkaya**, du restaurant **Mürver**. Ce jeune chef de 33 ans dirige les cuisines de cet établissement de standing depuis maintenant deux ans et orchestre avec brio une équipe de cuisine particulièrement engagée. Véritable espoir de la gastronomie, Mevlüt Özkaya a impressionné les inspectrices et inspecteurs par son style de cuisine affirmé et précis, où les cuissons au feu de bois jouent le rôle principal.

Le Prix MICHELIN du Service, présenté par Mastercard, est attribué à l'équipe de salle du restaurant **Sunset Grill & Bar**. Ici, l'art de recevoir, assuré par de très grands professionnels, prend des accents délicieusement surannés, où confort et bien-être des clients sont élevés au rang de priorités absolues. La carte des vins est également superbe, l'une des plus belles de la ville selon les inspectrices et inspecteurs.

Diversité et exotisme culinaires

Parmi les 53 adresses qui composent la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul 2023, nombreuses sont celles qui illustrent la diversité et l'ouverture de la scène culinaire locale.

Ainsi, les restaurants **Zuma**, **Nobu** et **Inari Omakase Kuruçeşme** mettent à l'honneur les saveurs japonaises. Si la première adresse est connue pour ses délicieuses tempura, ses poissons cuits sur le grill robata ou encore ses excellents sushi, la seconde propose une cuisine nippone moderne réhaussée de touches sud-américaines quand la troisième ajoute quelques notes californiennes à ses créations nippones

Chez **Çok Çok Thai**, direction la Thaïlande, ici célébrée avec des assiettes d'une fraîcheur et d'une authenticité remarquables. Pour davantage de saveurs asiatiques, les gourmets voyageurs se rendront chez **Banyan**, tandis que les amateurs de cuisine italienne iront chez **Glens**, ou chez **1924 Istanbul** pour déguster des créations d'inspiration russe.

Spago, **St. Régis Brasserie** ou encore **Azur** proposent quant à eux des menus qui célèbrent les cuisines du monde.

La sélection du Guide MICHELIN Istanbul 2023 en un coup d'œil

53 restaurants sélectionnés :

- 1 restaurant Deux Etoiles MICHELIN ;
- 4 restaurants Une Etoile MICHELIN ;
- 1 restaurant Etoile Verte MICHELIN ;
- 10 restaurants Bib Gourmand ;
- 38 restaurants recommandés.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul 2023 est disponible gratuitement sur le [site Internet](#) et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer à Istanbul et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. A Istanbul, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des pionniers de la durabilité tels que le [Westist Hotel & Spa](#), des établissements de la collection « Plus » comprenant le [Gezi Hotel Bosphorus](#) ou le [Ajwa Sultanahmet](#), et des boutiques-hôtels au design unique comme [Georges Hotel Galata](#). Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie.

Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière. Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN ou

téléchargez l'application disponible gratuitement sur iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.

Accédez aux photos de la Cérémonie du Guide MICHELIN Istanbul 2023 ainsi qu'au dossier de presse complet en flashant le QR code ci-dessous :



A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 **@MichelinNews**

27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

La sélection de restaurants du
Guide MICHELIN ISTANBUL 2023



DEUX ETOILES MICHELIN

Une cuisine d'exception. Vaut le détour !

Nom du restaurant

District

Turk Fatih Tutak

Şişli



UNE ETOILE MICHELIN

Une cuisine d'une grande finesse. Vaut l'étape !

Nom du restaurant

District

Araka

Yeniköy

Mikla

Beyoğlu

Neolokal

Beyoğlu

Nicole

Beyoğlu



ETOILE VERTE MICHELIN

Gastronomie et durabilité

Nom du restaurant

District

Neolokal

Beyoğlu



BIB GOURMAND

Nos meilleurs rapports qualité-prix !

Nom du restaurant

District

Aheste

Beyoğlu

Alaf

Kuruçeşme / Beşiktaş

Aman da Bravo

Bebek / Beşiktaş

Calipso

Küçükyalı / Maltepe

Cuma

Beyoğlu

Giritli

Fatih

Karaköy Lokantası

Karaköy

Pandeli

Eminönü / Fatih

SADE Beş Denizler Mutfağı

Teşvikiye / Şişli

Tershane

Beyoğlu

RESTAURANTS SELECTIONNES

Nom du restaurant	District
1924Istanbul	<i>Beyoğlu</i>
Aıla	<i>Mecidiyeköy / Şişli</i>
AQUA	<i>Yıldız / Beşiktaş</i>
Atölye	<i>Şişli</i>
AZUR	<i>Yeniköy</i>
Balıkçı Kahraman	<i>Rumeli Kavağı / Sarıyer</i>
Banyan	<i>Beşiktaş</i>
Beyti	<i>Florya / Bakirköy</i>
Çok Çok Thai	<i>Beyoğlu</i>
Deraliye	<i>Sultanahmet</i>
Eleos Beyoğlu	<i>Beyoğlu</i>
Feriye	<i>Yıldız / Beşiktaş</i>
Glens	<i>Şişli</i>
Inari Omakase Kuruçeşme	<i>Arnavutköy</i>
Khorasani	<i>Fatih</i>
Kiss the frog	<i>Rumelihisarı /Sarıyer</i>
Kubbeli Lounge	<i>Asmalı Mescit</i>
Kıyı	<i>Tarabya</i>
Lokanta 1741	<i>Fatih</i>
Matbah	<i>Sultanahmet</i>
Mürver	<i>Karaköy</i>

Nobu	<i>Şişli</i>
OCAK	<i>Fatih</i>
Octo	<i>Beyoğlu</i>
Park Fora	<i>Ortaköy / Beşiktaş</i>
Rumelihisari Iskele	<i>Rumelihisari / Sarıyer</i>
Şans	<i>Levant</i>
Seraf	<i>Bağcılar</i>
Sofyalı 9	<i>Beyoğlu</i>
Spago	<i>Nişantaşı/ Şişli</i>
St. Regis Brasserie	<i>Şişli</i>
Sunset Grill & Bar	<i>Ulus</i>
Tatbak	<i>Nişantaşı / Şişli</i>
Topaz	<i>Beyoğlu</i>
Tuğra	<i>Beşiktaş</i>
Ulus 29	<i>Ulus</i>
Yeni Lokanta	<i>Beyoğlu</i>
Zuma	<i>İstinye / Sarıyer</i>