

Paris, le 4 décembre 2025

Le Guide MICHELIN Türkiye dévoile sa sélection 2026, marquant une étape importante dans l'expansion de la carte gastronomique du pays.

- Un nouveau restaurant obtient **deux étoiles MICHELIN**, situé à İzmir.
- Trois établissements décrochent **leur première étoile MICHELIN**.
- Trois talents sont distingués par des **Prix Spéciaux MICHELIN**, saluant leur excellence et leur engagement.

Le Guide MICHELIN a le plaisir de dévoiler sa sélection 2026 de restaurants pour la Türkiye. Cette nouvelle édition accueille 54 établissements supplémentaires, incluant pour la toute première fois des adresses situées en Cappadoce – une région dont la tradition, l'hospitalité et le terroir ont particulièrement séduit les inspecteurs.

Istanbul, İzmir, Muğla et désormais la Cappadoce composent un riche mosaïque de plus de 25 styles culinaires, reflétant toute la diversité et l'identité de la gastronomie turque.

Il a également été annoncé qu'à partir de l'année prochaine, le Guide MICHELIN présentera pour la première fois une sélection couvrant l'ensemble du territoire turc, inaugurant ainsi la première sélection nationale du pays. Plus d'informations seront révélées en janvier 2026.

Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN, a déclaré :
« Cette nouvelle sélection reflète la force et la maturité de l'identité culinaire de la Türkiye. À Istanbul, İzmir, Muğla et désormais en Cappadoce, nos inspecteurs ont observé des chefs qui honorent la tradition tout en embrassant la créativité, des chefs qui placent le terroir au cœur de leur travail, et des chefs engagés dans des pratiques culinaires plus responsables. La diversité, le talent et la sincérité que l'on retrouve à travers tout le pays confirment l'essor d'une scène gastronomique qui gagne en profondeur et en confiance. »

Avec cette nouvelle ouverture, les inspecteurs ont eu le plaisir d'intégrer 18 nouveaux établissements de Cappadoce à la sélection 2026. Ce qui les a le plus marqués, c'est l'esprit même de la région. Au-delà de ses paysages spectaculaires et de la légendaire hospitalité turque, la Cappadoce offre une atmosphère douce

et accueillante, qui incite à ralentir et à savourer les plaisirs simples de la vie. Cette sensibilité se retrouve également dans l'assiette. L'honneur, la tradition et le terroir y occupent une place essentielle. De nombreux chefs restent fidèles aux recettes et techniques transmises de génération en génération, servant des plats aux saveurs intemporelles, qui continuent aujourd'hui encore à séduire les convives.

Un restaurant décroche deux étoiles MICHELIN

Après avoir obtenu sa première étoile lors de la sélection inaugurale d'İzmir en 2024, **Vino Locale** accède désormais aux **deux étoiles MICHELIN**. Le **Chef Ozan Kumbasar** signe une cuisine qui célèbre le terroir turc tout en y intégrant de subtiles influences venues de Thaïlande, du Japon et d'autres horizons. Niché dans un écrin de verdure aux abords d'İzmir, Vino Locale s'inscrit pleinement dans son environnement.

Le couple Kumbasar met un point d'honneur à sublimer les produits locaux et de saison, tandis que le menu navigue avec élégance entre mer, terre et végétal, affirmant à la fois caractère et identité. Le service de Seray Kumbasar, tout comme ses accords mets-vins, contribue à élever l'expérience, alliant professionnalisme et chaleur humaine.

Vino Locale devient ainsi **le premier restaurant d'İzmir à recevoir deux étoiles**. Il s'agit également du **deuxième établissement en Türkiye** à atteindre ce niveau de distinction, rejoignant ainsi **TURK FATİH TUTAK** dans le cercle très fermé des restaurants deux étoiles du pays.

Trois restaurants décrochent leur première étoile MICHELIN à travers le pays

Trois établissements rejoignent cette année la famille des restaurants une étoile, chacun exprimant une vision singulière, ancrée dans le produit, le territoire et l'identité personnelle de ses chefs.

Revithia offre à la Cappadoce sa toute première étoile grâce à une cuisine inspirée de recettes presque oubliées, revisitée avec des textures contemporaines et une profondeur aromatique marquée. Situé au cœur du site de Kayakapı, inscrit au patrimoine mondial de l'UNESCO, le restaurant célèbre les traditions culinaires régionales : agneau cuit dans le lait, céréales fermentées et lait servis sous forme de soupe appelée *tarhana*, ainsi que des condiments locaux qui façonnent le menu vibrant et expressif du **Chef Duran Özdemir**.

À **Istanbul, Araf**, mené par les **Chefs Kenan Çetinkaya** et **Pinar Korgan Çetinkaya**, obtient sa première étoile pour son minuscule comptoir de caractère, entièrement construit autour d'un feu ouvert. L'adresse met en avant une cuisine qui place le goût, l'intégrité du produit et la maîtrise technique au premier plan.

Leur approche est sincère, audacieuse et révèle, dans leur forme la plus pure, toute la profondeur des saveurs turques.

À **Muğla**, **Mezra Yalıkavak**, installé dans un superbe établissement aux abords de Yalıkavak, est dirigé par le chef **Serhat Doğramacı**. Le chef y propose un menu profondément ancré dans les produits protégés de Türkiye et les techniques culinaires ancestrales. Au cœur de ses jardins, de ses élevages et de sa ferme en activité, le restaurant marie cuisson au feu de bois, fermentation, grillades et marinades avec des compositions à la fois réfléchies et raffinées. Les desserts, réalisés par l'épouse du chef, offrent un final remarquable à une expérience captivante.

Avec ces nouvelles distinctions, Türkiye compte désormais **15 restaurants une étoile MICHELIN**, témoignant d'une scène gastronomique en plein essor.

16 nouveaux Bib Gourmand

Créée en 1997, la distinction **Bib Gourmand** du Guide MICHELIN met en avant des restaurants proposant une cuisine de grande qualité à un prix abordable. Ces établissements couvrent un large éventail de traditions culinaires et permettent de savourer une excellente cuisine accessible à tous les budgets.

La sélection compte désormais **39 Bib Gourmand**, dont **16 nouvelles adresses** réparties entre İstanbul, İzmir, Muğla et la Cappadoce, renforçant ainsi la portée nationale du Guide. Parmi elles, **Kemal'in Yeri Mülkiyeliler Birliği** et **Partal Kardeşler Balık Restorant** illustrent le meilleur des traditions et des produits locaux d'Izmir.

À Muğla, **Mandalya** et **Mezegi** rejoignent la sélection en tant que nouveaux Bib Gourmand, salués pour leur cuisine fraîche, abordable et toujours généreuse.

La Cappadoce fait une entrée remarquée dans le Guide avec **cinq nouveaux Bib Gourmand**, dont **Babayan Evi**, également récompensé d'une **Étoile Verte MICHELIN** pour ses plats traditionnels généreux et son profond respect de la terre et des produits de Cappadoce. Ces nouvelles adresses reflètent une scène culinaire dynamique, où goût, générosité et produits locaux se rencontrent.

Quatre restaurants reçoivent l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte distingue les restaurants dont les engagements ont particulièrement impressionné l'équipe d'inspection, grâce à des pratiques inspirantes qui contribuent à façonner la gastronomie de demain.

Cette année, cinq restaurants ont été salués par l'équipe du Guide MICHELIN pour leurs initiatives innovantes.

Pour l'édition 2026, quatre établissements reçoivent l'Étoile Verte :

- **TURK FATİH TUTAK (Istanbul)**
- **Orfoz (Muğla)**
- **Teruar Urla (İzmir)**
- **Babayan Evi (Cappadoce)**

Ces adresses incarnent une gastronomie dynamique, authentique et résolument tournée vers l'avenir.

Trois Prix Spéciaux MICHELIN

Pour la sélection 2026, le Guide MICHELIN Türkiye met également en lumière trois Prix Spéciaux, qui honorent des personnalités dont le talent, le dévouement et la vision enrichissent l'expérience gastronomique. Ces distinctions célèbrent des figures remarquables qui façonnent l'identité culinaire du pays et l'élèvent grâce à leur passion et leur expertise.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2026, présenté par Jumbo, revient à la talentueuse **Duru Akgül**, cheffe du restaurant **Yakamengen III** à Muğla. À seulement 29 ans, elle démontre déjà une maîtrise technique remarquable, alliée à un ancrage profond dans sa région, enrichi par une expérience internationale acquise à l'étranger. Installé dans un ancien moulin à huile magnifiquement restauré dans le village de Yaka, son restaurant met à l'honneur des ingrédients de saison provenant d'agriculteurs et de pêcheurs locaux. Elle se passionne particulièrement pour des espèces souvent délaissées, comme le crabe bleu ou le poisson-lion, qu'elle transforme en plats à la fois raffinés et savoureux. Sa salade signature au crabe bleu, garnie de beignets de courgettes croustillants et d'épices parfumées, illustre parfaitement son approche : généreuse, précise et pleine de saveurs.

Le Prix MICHELIN du Sommelier 2026 est décerné à **Ersin Topkara**, du restaurant **Neolokal** à Istanbul, distingué d'une étoile et d'une Étoile Verte. Sa connaissance des vins turcs est profonde, et sa carte met brillamment en valeur le potentiel des différentes régions viticoles du pays. Depuis son retour à Neolokal, les inspecteurs ont de nouveau été impressionnés par sa capacité à sélectionner des vins qui non seulement subliment les plats, mais racontent aussi une histoire étroitement liée à l'âme du restaurant. Ses accords révèlent une étude minutieuse, un palais sensible et un engagement sincère à promouvoir la culture du vin turc.

Le Prix MICHELIN du Service 2026, présenté par Olivana, est attribué à **Ezgi Serdaroğlu** du restaurant **Teruar Urla** à İzmir. Elle dirige la salle avec une combinaison remarquable de professionnalisme, d'instinct et de **chaleur** humaine. Elle se décrit souvent comme « l'orchestreuse de l'expérience Teruar », et à juste titre. Véritable trait d'union entre la cuisine et la salle, elle soutient la vision du chef Osman Serdaroğlu tout en guidant son équipe avec précision et bienveillance.

Grâce à son sens de l'hospitalité, à son attention constante et à son timing impeccable, chaque convive se sent accompagné du début à la fin du repas.

38 nouvelles adresses rejoignent la liste des restaurants Sélectionnés MICHELIN

La scène culinaire turque continue d'impressionner et de se développer. Avec **38 nouvelles adresses**, la sélection élargie de cette année porte à **115** le nombre total de restaurants Sélectionnés. Ce qui ressort avant tout, c'est la chaleur et l'authenticité qui caractérisent l'hospitalité turque. Chaque inspecteur est revenu en demandant quand il pourrait y retourner, attiré non seulement par la cuisine, mais aussi par les personnes, l'atmosphère et cet esprit de générosité qui réunit tout le monde.

De l'énergie cosmopolite d'Istanbul à l'ancrage profond d'İzmir dans son terroir, du littoral en pleine évolution de Bodrum aux traditions intemporelles de la Cappadoce, cette sélection reflète un pays doté d'une identité culinaire riche et plurielle. Plus de **25 types de cuisines** y sont représentés, avec comme fils conducteurs la tradition et le respect du produit. Qu'ils soient menés par de jeunes chefs affirmant leur place ou par des talents confirmés perpétuant des recettes ancestrales, ces établissements partagent une même philosophie : valoriser les produits d'exception que leur terre leur offre.

La Türkiye s'impose plus que jamais sur la carte gastronomique mondiale, et les inspecteurs ont pris un immense plaisir à découvrir — et redécouvrir — ce qui rend sa culture culinaire si remarquable.

La sélection 2026 du Guide MICHELIN Türkiye en un coup d'œil :

- **Deux étoiles** : 2 restaurants (1 nouveau)
- **Une étoile** : 15 restaurants (3 nouveaux)
- **Bib Gourmand** : 39 restaurants (16 nouveaux)
- **Sélectionnés** : 115 restaurants (38 nouveaux)
- **Étoiles Vertes** : 13 restaurants (4 nouveaux)

Aux côtés de sa sélection de restaurants, le **Guide MICHELIN** propose également une liste d'hôtels en Türkiye, dans toutes ses régions, ainsi qu'à travers le monde, constituant une collection d'hébergements véritablement uniques.

Introduites en 2024, les **Clés MICHELIN** récompensent les hôtels les plus remarquables du Guide et sont célébrées au même titre que les meilleurs restaurants du monde, distingués par les célèbres Étoiles. Tous nos hôtels se distinguent par leur design, leur architecture, leur service et leur caractère. La MICHELIN Key symbolise une expérience véritablement

exceptionnelle au sein de notre sélection. Tous les établissements peuvent être réservés directement via le site web et l'application du Guide MICHELIN.

Lien vers les visuels:

<https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1wLbqPMJPNX98jOGd5IbgFtsFfKrMgNN>



DESTINATION PARTNER



À propos de Michelin :

Michelin se positionne comme un leader mondial dans la fabrication de matériaux composites et d'expériences qui changent la vie. Pionnier des matériaux techniques depuis plus de 130 ans, Michelin est idéalement placé pour contribuer de manière décisive au progrès humain et à un monde plus durable.

Fort de son savoir-faire approfondi dans les composites polymères, Michelin innove constamment pour produire des pneus et des composants de haute qualité destinés à des applications critiques dans des secteurs exigeants tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone et la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance approfondie des clients inspirent Michelin à offrir des expériences d'exception. Cela va de solutions connectées basées sur les données et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, à la sélection des restaurants et hôtels d'exception par le Guide MICHELIN.

Basée à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présente dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

www.michelin.com



GUIDE MICHELIN

Suivez toutes nos actualités sur X.

X@Michelin



MICHELIN GROUP MEDIA RELATIONS



www.michelin.com



[@Michelin](https://twitter.com/Michelin)