



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 12 novembre 2025

La sélection 2026 du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang célèbre la richesse et la diversité de la scène culinaire malaisienne

- La quatrième sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang compte 151 établissements
- 2 restaurants obtiennent une Étoile MICHELIN
- 58 Bib Gourmand et 84 tables recommandées illustrent la créativité, la richesse culturelle et le dynamisme du paysage gastronomique local

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2026 vient d'être dévoilé. Cette nouvelle sélection de restaurants se compose de 151 adresses récompensées dans les catégories des Étoiles MICHELIN, des Bib Gourmand et des tables recommandées par le Guide MICHELIN. La quatrième sélection malaisienne reflète l'identité culinaire de deux villes qui connaissent un véritable essor créatif, abritant aussi bien de modestes adresses de street food que d'étonnants menus dégustation.

Ce nouveau palmarès raconte l'histoire d'un pays dont l'identité culinaire se fait de plus en plus présente et assumée au fil des ans. Il dresse le savoureux portrait d'une nation ouverte sur le monde, qui n'en oublie pas pour autant ses racines.

« Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2026 est à l'image de la scène gastronomique de la Malaisie, un pays où tradition culinaire, créativité et modernité se rencontrent pour créer une parfaite harmonie. Qu'il s'agisse d'adresses ancrées dans la tradition depuis des générations ou de talents qui redéfinissent l'excellence avec audace, le paysage gastronomique malaisien continue sa progression, et s'impose déjà comme l'un des plus inspirants d'Asie », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Les 151 établissements récompensés cette année incarnent l'incroyable énergie, mais aussi la diversité, qui caractérisent la scène culinaire du pays. Ensemble, ils forment une mosaïque de saveurs et de passion, et racontent l'histoire culinaire de la Malaisie d'aujourd'hui, un récit de confiance, d'expression et d'innovation. »

Dewakan reste à la pointe de la gastronomie

Dewakan, le restaurant du chef Darren Teoh, conserve une fois de plus ses deux Étoiles MICHELIN et s'illustre pour la troisième année consécutive au sein de la sélection malaisienne. Connu pour son utilisation innovante d'ingrédients issue des traditions locales et pour ses réinterprétations audacieuses de spécialités, Dewakan reste un modèle d'excellence, mais également un véritable emblème culturel. À travers la qualité constante de son offre, il affirme non seulement sa quête de perfection, mais aussi le rôle clé qu'il joue au sein du paysage culinaire malaisien.

Dewakan rejoint également la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN grâce à sa philosophie inspirante qui a attiré l'attention de l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN. Cette distinction 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. En créant une communauté d'adresses novatrices qui s'investissent pour faire évoluer le rôle des restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, tout en encourageant les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

Akar et Terra Dining sont promus au rang d'une Étoile MICHELIN

Ce nouveau millésime compte huit adresses une Étoile MICHELIN, notamment deux établissements promus depuis la catégorie des tables recommandées. Il s'agit de **Akar** et **Terra Dining**, qui rejoignent ainsi les restaurants **Beta**, **Chim by Chef Noom**, **DC. by Darren Chin**, **Molina**, **Au Jardin** et **Auntie Gaik Lean's Old School Eatery**.

- **Akar** - Tenu par Aidan Low, il décroche sa première Étoile MICHELIN grâce à ses recettes européennes teintées d'influences japonaises, françaises et malaisiennes. Entre tradition et innovation, le chef marie avec soin et élégance les goûts et les textures pour donner vie à des assiettes uniques.

- **Terra Dining** - Sous la houlette du chef Yu Cheng Chong, le restaurant décroche sa première Étoile MICHELIN grâce à son approche raffinée de la cuisine traditionnelle malaisienne. Le chef sélectionne avec soin les produits qu'il utilise pour créer des plats originaux, à la fois précis et humbles, où les saveurs tiennent le premier rôle.

Prix spéciaux MICHELIN

Cette année, le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang met en lumière des profils exceptionnels dont la passion, la discipline et le talent contribuent à illuminer l'expérience gastronomique des gourmets.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Le lauréat de ce prix est le **chef Chin Hua Wong**, à la tête du restaurant **Shu** (nouveau restaurant recommandé par le Guide MICHELIN). Il propose ici une cuisine axée sur les thèmes de l'héritage, de l'identité, mais aussi sur son histoire personnelle. Après avoir fait ses armes dans de célèbres restaurants de Singapour, Bangkok et Shenzhen, c'est aujourd'hui dans son propre établissement qu'il met à profit cette riche expérience internationale. Chez Shu, le chef rend hommage à ses racines chinoises tout en explorant l'évolution de la cuisine de la diaspora. Il s'appuie sur des techniques modernes et sur son vécu pour donner vie à des assiettes élaborées avec intention, ancrées dans sa culture et porteuses de sens. La discipline, la curiosité et la passion du chef Wong font de lui un profil à part sur la scène gastronomique malaisienne.

- **Prix MICHELIN du Service**

Le **Prix du Service** est attribué à **M. Maverick Fung** qui officie au restaurant japonais **K**, une nouvelle adresse recommandée par le Guide MICHELIN et installée à Kuala Lumpur. Fort de plus de dix ans d'expérience dans le domaine de la restauration, M. Fung brille par son attention, mais aussi par sa grande connaissance des ingrédients. Ce sont ces atouts qui lui permettent non seulement d'offrir aux convives un service d'exception, mais aussi une expérience inoubliable. Sa bienveillance, son professionnalisme et ses recommandations intuitives en matière de vin reflètent le talent nécessaire, et souvent méconnu, pour travailler en salle.

- **Le Prix de l'Ouverture de l'Année MICHELIN, remis par UOB Malaysia**

Cette distinction est décernée à **Bidou**, le dernier-né du chef Darren Teoh. Contrairement à Dewakan, dont l'approche explore la gastronomie locale avec un œil novateur, Bidou reste fidèle à la tradition culinaire française et s'appuie

notamment sur les principes de la « nouvelle cuisine ». Inspiré par la vision de figures légendaires comme Paul Bocuse et Michel Guérard, Bidou rappelle la formation française du chef Darren Teoh, tout en rendant un vibrant hommage à la culture gastronomique française.

La catégorie des **Bib Gourmand**, qui regroupe les restaurants offrant une cuisine de qualité à prix raisonnable, accueille cette année 5 nouvelles tables.

- À Kuala Lumpur, **Gulainya** et **Lama** proposent une expérience peranakan authentique et complexe.
- À Penang, **Awesome Char Koay Teow**, **Bee Hwa Cafe** et **Sifu** servent quant à eux des plats de street food, ainsi que des spécialités locales empreintes de profondeur.

Cette année, **la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN** compte 84 établissements, parmi lesquels 11 nouveautés. Ces dernières ont impressionné l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à la qualité de leur offre, à leur personnalité et à leur approche culinaire. Chacune d'entre elles propose une expérience mémorable placée sous le signe de la créativité, du savoir-faire et de l'attention.

Les tables sélectionnées dans cette catégorie illustrent le dynamisme d'une scène culinaire en mouvance où les idées, les approches et les ambitions culinaires des chefs évoluent sans cesse.

Les nouveautés de Kuala Lumpur sont :

- **Bidou** - Un bistrot français qui sert une cuisine aussi élégante que réconfortante
- **Jie** - Une élégante adresse qui met à l'honneur des plats chinois modernes préparés au moyen de techniques contemporaines.
- **K** - Un restaurant japonais moderne réputé pour son expérience omakase d'exception.
- **Kazu** - Un établissement japonais contemporain qui propose de magnifiques sushis ainsi que des menus de style kappo.
- **Kuki** - Une adresse vegan qui réinvente avec brio la cuisine végétale.
- **Shu** - Une cuisine novatrice connue pour son approche créative associée à des ingrédients de qualité.

Les nouveaux restaurants récompensés à Penang sont :

- **Blacklinen** - Une table proposant des spécialités de barbecue portées par des saveurs fumées et des dressages raffinés.
- **Du-An (Lebuh Pantai)** - Un lieu qui rend hommage au patrimoine culinaire malaisien et aux saveurs locales.
- **Mémoire** - Un établissement qui propose un menu dégustation novateur inspiré par l'histoire du chef et par une certaine nostalgie.
- **Peninsula House** - Un restaurant où la cuisine australienne contemporaine est réinterprétée grâce à des ingrédients asiatiques.
- **Sood by Chef Ton** - Une adresse thaïlandaise contemporaine qui fait voyager les gourmets jusqu'à Bangkok.

Ces nouveautés reflètent l'esprit de la dynamique scène culinaire de Malaisie où la créativité, la passion et la diversité culturelle continuent d'inspirer des expériences gastronomiques mémorables.

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2026 en un coup d'œil :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	151	16	2
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	8		2*
Nombre total de Bib Gourmand	58	5	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	84	11	
KUALA LUMPUR	77	8	2
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	6		2
Nombre total de Bib Gourmand	25	2	

Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	45	6	
PENANG	74	8	
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	2		
Nombre total de Bib Gourmand	33	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	39	5	

**Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN*

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes. (www.michelin.com)