



Paris, le 5 décembre 2024

32 nouveaux restaurants, dont 2 étoilés, rejoignent la sélection 2025 du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Muğla

- **Narimor et Casa Lavanda décrochent une première Etoile ; 9 nouveaux restaurants sont distingués du Bib Gourmand**
- **6 nouveaux établissements voient leurs engagements éco-responsables récompensés d'une Etoile Verte MICHELIN**
- **Trois Prix Spéciaux sont attribués à des professionnels talentueux**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir et Muğla.

Dévoilée à l'occasion d'une Cérémonie organisée au Four Seasons Hotel Bosphorus, à Istanbul, le millésime 2025 s'enrichit de 32 nouvelles adresses, portant à 132 le nombre total d'établissements recommandés en Turquie - 77 à Istanbul, 24 à Izmir et 31 à Muğla.

Parmi ces tables fraîchement dénichées par les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN, 2 se voient directement attribuer une Etoile MICHELIN, 8 un Bib Gourmand et 6 l'Etoile Verte MICHELIN. Une autre table précédemment recommandée l'an dernier est quant à elle promue cette année et décroche un Bib Gourmand.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN déclare : « Cette année encore, nos Inspectrices et Inspecteurs ont été séduits par la richesse et la singularité de la scène culinaire turque. Entre l'artisanat local, les initiatives remarquables pour dessiner les contours d'une gastronomie toujours plus responsable et la créativité mise au service de la réinvention des traditions culinaires locales, Istanbul, Izmir et Muğla se révèlent être une véritable mosaïque gastronomique. »

« Par ailleurs, en commençant à explorer de nouveaux territoires dans la province de Muğla et d'Istanbul, nos équipes d'inspection découvrent progressivement des trésors cachés et des adresses uniques qui raviront aussi bien les gourmets locaux que les voyageurs internationaux. Cette sélection 2025 est une véritable ode au dynamisme culinaire et à la diversité où chaque région brille par sa personnalité et son identité propres. »

Casa Lavanda et Narimor décrochent une première Etoile MICHELIN

Situé à 40 kilomètres du centre-ville d'Istanbul, **Casa Lavanda** est un véritable havre de paix, à la fois hôtel et restaurant, qui s'étend sur près de 21 000 m² de jardins et de potagers. A la tête des cuisines de cette entreprise familiale, le chef Emre Şen fusionne avec brio les saveurs classiques du répertoire turc avec des touches d'inspiration plus méditerranéennes, en particulier italiennes. Les assiettes du chef, qu'il s'agisse des agnolotti al dente farcis de burrata et mascarpone ou bien du bar juteux de la mer Noire accompagné de légumes du jardin, racontent une histoire d'authenticité et de sincérité. Particulièrement engagé dans la promotion du terroir local, dans la mise en valeur des produits de saison – dont 80% des fruits et légumes proviennent des potagers de la propriété et sont issus de leur propre banque de semence – et dans le maintien de liens forts avec les communautés environnantes – le restaurant possède un stand au marché de la Terre de Sile organisé par le mouvement Slow Food afin de vendre les surplus du potager – Casa Lavanda décroche également l'Etoile Verte MICHELIN.

A Izmir, depuis les cuisines du restaurant **Narimor**, le chef Atilla Heilbronn conjugue harmonieusement ses racines allemandes et la richesse culinaire turque dans une interprétation raffinée des traditions locales. Avec seulement cinq tables pouvant accueillir une douzaine de convives, Narimor propose une expérience intime et élégante, où chaque détail compte. Le menu met en avant des produits locaux associé à des techniques culinaires maîtrisées comme en témoigne son plat phare, la Daurade abricot, haricots de mer et kéfir où la saveur de l'abricot met en valeur la cuisson exceptionnelle du poisson tandis que la poudre de salicorne équilibre l'ensemble avec une subtile touche saline. Un must selon les Inspectrices et Inspecteurs du Guide.

En plus de ces deux nouvelles tables étoilées, les Inspectrices et Inspecteurs ont été impressionnés par la régularité dont font preuve les restaurants recommandés avec une ou plusieurs Etoiles dans la sélection 2024 du Guide MICHELIN. Continuant de proposer des expériences culinaires toujours aussi remarquables, l'intégralité des restaurants Une Etoile de l'édition précédente maintiennent leur distinction dans la sélection 2025, portant à 13 le nombre total de tables Une Etoile dans les trois provinces : **Araka, Arkestra, Casa Lavanda, Mikla, Neolokal, Nicole** et **Sankai by**

Nagaya à Istanbul ; **Kitchen By Osman Sezener** et **Maçakızı** à Bodrum ; **Narimor**, **OD Urla**, **Teruar Urla** et **Vino Locale** à Izmir.

Par ailleurs, au sommet de la scène culinaire locale, **TURK FATİH TUTAK** situé à Istanbul, continue d'être recommandé avec Deux Etoiles MICHELIN pour « sa cuisine exceptionnelle, qui vaut le détour ».

Six nouvelles Etoiles Vertes saluent l'engagement remarquable de restaurants modèles

Distinction attribuée aux établissements de la sélection du Guide MICHELIN les plus engagés en matière de gastronomie éco-responsable, l'Etoile Verte salue les initiatives et les actions menées par 6 établissements nouvellement recommandés.

Chacun à leur manière, ces tables s'érigent en modèle d'une approche plus vertueuse de la gastronomie, où la promotion des terroirs, le respect des ressources naturelles, la lutte contre la production de déchet ou encore la mise en place de partenariats avec de petits exploitants ou agriculteurs occupent une place centrale. Ainsi, à Istanbul, en plus de **Casa Lavanda**, les engagements du restaurant **The BARN** ainsi que ceux du restaurant **Telezzüz**, sont nouvellement distingués. Dans la province de Muğla, **Mezra Yalıkavak** (situé à Bodrum) et **Agora Pansiyon** (situé à Milas) voient également leurs engagements distingués tout comme **Asma Yapağı** à Izmir.

Ces nouvelles tables portent à 10 le nombre total de restaurants distingués de l'Etoile Verte dans la sélection 2025 du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Muğla. Ensemble, ces distinctions illustrent l'engagement remarquable dont font preuve un nombre impressionnant de restaurateurs modèles lorsqu'il s'agit d'élever les standards écologiques d'une scène gastronomique fière de ses racines et profondément connectée à son environnement local.

Neuf nouveaux restaurants décrochent un Bib Gourmand

Distinction particulièrement appréciée des gourmets et des voyageurs, le Bib Gourmand indique au sein de la sélection les restaurants qui, dans une gamme de prix contenus, proposent des expériences culinaires absolument remarquables. Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué d'un Bib Gourmand 9 nouvelles adresses : 4 à Istanbul, 2 dans la province d'Izmir et 3 dans celle de Muğla.

Mis à part **Arka Ristorante Pizzeria**, situé à Bodrum et qui propose de délicieuses spécialités italiennes, ces restaurants mettent surtout à l'honneur les saveurs et les recettes turques, interprétées de manière traditionnelle ou selon des variations plus contemporaines.

Ainsi, les amateurs de cuisine authentique ne manqueront pas de déjeuner ou de dîner chez **Ali Ocakbaşı** (Istanbul) ou alors chez **Aslında Meyhane** (Urla, Izmir). Dans cette dernière, les équipes proposent des recettes régionales typiques d'Izmir, servies avec générosité.

Plus accessible, **Tatbak** (Istanbul) – jusqu'à présent recommandé par les Inspectrices et Inspecteurs, et promu cette année dans la catégorie Bib Gourmand – est une institution stambouliote réputée pour ses pide, kebab et lahmacun. Très bon marché, cette cantine est une excellente porte d'entrée pour savourer quelques-unes des spécialités les plus populaires de la cuisine turque.

Sur la rive asiatique d'Istanbul, les gourmets s'attableront au comptoir d'**Araf İstanbul**, restaurant mouchoir de poche, pour déguster une cuisine turque actuelle et d'excellents plats cuits sur la braise.

Partage et convivialité sont les maîtres mots des restaurants **Nazende Cadde** (Istanbul) et **Beynel** (Bodrum). Ici, les Inspectrices et Inspecteurs recommandent de venir en famille ou entre amis pour commander plusieurs assiettes à partager tout au long du repas. Ils ont notamment beaucoup apprécié le cadre informel et ouvert de Beynel, où les tables d'extérieur sont uniquement protégées d'orangers et de citronniers au parfum envoûtant en saison.

Enfin, les Inspectrices et Inspecteurs ont été séduits par le charme bohème et romantique d'**Asma Yapraklı**, également récompensé de l'Etoile Verte, situé à Alaçatı (Izmir). Niché dans un cadre idyllique, le restaurant invite ses convives à choisir parmi une sélection de mets préparés chaque jour à partir de produits locaux et artisanaux. Portée par la vision de la cheffe Ayşe Nur Mıhçı, cette adresse célèbre le partage et la générosité avec une cuisine aussi riche qu'authentique.

Plus rustique encore, **Agora Pansiyon** (également distinguée de l'Etoile Verte) est une adresse cachée dans le village tout aussi caché de Kapıkırı, situé au nord de Bodrum. Cette auberge de famille propose une carte très courte, élaborée essentiellement à partir de sa propre production de fruits, légumes et huile d'olive ainsi que des meilleurs viandes et poissons localement sourcés.

Avec ces nouvelles adresses, ainsi que celles qui maintiennent leur distinction pour une année supplémentaire, le nombre total de restaurants Bib Gourmand recommandés dans la sélection 2025 s'élève à 27 ; 14 à Istanbul, 8 à Izmir, 5 à Muğla.

22 restaurants de qualité rejoignent la sélection du Guide MICHELIN

En plus des 2 nouveaux établissements étoilés et des 9 nouveaux Bib Gourmand, les Inspectrices et Inspecteurs ont été séduits par les propositions culinaires de 22 autres restaurants qui rejoignent leur sélection cette année.

Chacun illustrant les caractéristiques de la scène culinaire locale où ils se situent, ces tables se font l'écho de l'exploration croissante des provinces d'Istanbul, d'Izmir et de Muğla menée, année après année, par les Inspectrices et Inspecteurs du Guide.

A Istanbul, ville cosmopolite où convergent toutes les tendances, 6 nouvelles tables sont sélectionnées. Chez le très en vogue **Çok Çok Pera**, l'accent est mis sur les saveurs thaïes, tandis que chez **Lokanta by Divan** ou **Herise İstanbul** les saveurs turques se parent d'atours gastronomiques modernes. **Apartiman Yeniköy** a quant à lui des allures de bistro méditerranéen dans lequel se presse la jeunesse installée de la ville.

The BARN et **Telezzüz** livrent quant à eux une partition culinaire au cœur de laquelle figure un engagement éco-responsable remarquable, salué par l'Etoile Verte. Ainsi, chez le premier situé au sein de l'oasis verdoyante de Grandma's Wonderland, le chef Buğra Özdemir met à un point d'honneur à choisir les meilleurs produits locaux transformés en intégralité dans une approche zéro-déchet visionnaire ; tandis que chez le second le respect de la saisonnalité donne libre cours à l'imagination du chef Bahtiyar Büyükduman qui transforme son art culinaire en mouvement éthique.

A Izmir, 6 nouvelles tables ont également convaincu les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. De la cuisine de partage généreuse d'**Ortaya Alaçatı**, aux propositions à six-mains d'**Hus Şarapçılık** en passant par le restaurant de viande (et aussi boucherie) **Kasap Fuat Çeşme**, ces adresses témoignent de l'incroyable attachement des restaurants d'Izmir aux produits locaux et saisonniers.

Dans la province de Muğla, que les Inspectrices et Inspecteurs ont commencé à explorer au-delà de Bodrum, 10 nouveaux établissements sont ajoutés à la sélection. A Marmaris, **Divia by Maksut Aşkar** bénéficie du talent culinaire du chef consultant à la tête du restaurant Neolokal tandis qu'à Fetiye, **Mori** se démarque par la fraîcheur absolue de ses ingrédients.

A Bodrum, parmi les 8 tables nouvellement recommandées, les gourmets se régaleront des spécialités grecques proposées chez **Oi Filoi** ou alors des saveurs italiennes raffinées chez **Oro by Alfredo Russo**. Chez **Kornel**, nouvelle adresse de la cheffe Zişan Altıncaba, également aux manettes de Dereköy Lokantası repérée dès l'an dernier, la cuisine au feu de bois, les excellentes pizzette et les remarquables cocktails saisonniers sont la garantie de passer un très bon moment de table.

Au total, 91 restaurants situés dans les provinces d'Istanbul, d'Izmir et de Muğla sont ainsi recommandés pour leurs propositions de qualité et dessinent les contours d'une scène culinaire turque florissante.

Trois Prix Spéciaux pour des professionnels talentueux

À travers ses Prix spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite mettre en lumière les professionnels de talent qui œuvrent dans les différents restaurants de la sélection, et contribuent à offrir aux convives, au-delà de la cuisine, des expériences gastronomiques inoubliables. Ce faisant, le Guide MICHELIN renouvelle son engagement à faire briller les différents métiers de la restauration et la diversité des savoir-faire associés.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025 est attribué à **Yunus Öztürk** du restaurant étoilé **OD Urla**. Véritable maître des vins en Turquie, Yunus Öztürk conçoit sa carte comme un hommage aux différents terroirs turcs et, de façon plus spécifique, à ceux de la région d'Urla. Sa connaissance et ses nombreuses recherches des meilleurs domaines viticoles ont impressionnés les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN.

Le Prix MICHELIN du Service 2025 salue le très beau travail collaboratif mené par l'équipe de service du restaurant étoilé **Nicole**. Les Inspectrices et Inspecteurs ont été captivés par le ballet très maîtrisé de cette équipe qui laisse à chacun de ses membres le loisir de jouer sa propre partition. De l'accueil en salle à l'expérience œnologique qui parle à l'âme, le service se veut tout à la fois discret et attentionné. Une expérience qui a été qualifiée d'exceptionnelle par l'équipe d'inspection du Guide.

Enfin, le **Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025**, visant à saluer la signature culinaire déjà très aboutie et prometteuse d'un jeune talent, revient à **Serhat Doğramacı** du restaurant Etoile Verte **Mezra Yalıkavak**, à Bodrum. Lauréat du concours Master Chef Turquie 2020-21, Serhat Doğramacı associe aux saveurs traditionnelles turques des techniques culinaires particulièrement audacieuses (cuissons presque exclusive au feu de bois ou sur des charbons ardents, saumurage, etc), projetant ses créations dans un univers gastronomique très affirmé. Sa défense du terroir, son respect des produits et son engagement au sein de la propre ferme du restaurant en font également une source d'inspiration pour toute une génération de cuisiniers et cuisinières.

L'intégralité des recommandations de restaurants du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Muğla sont à retrouver gratuitement sur le site internet et les applications mobile du Guide MICHELIN. Sur ces plateformes, les voyageurs peuvent également accéder aux recommandations hôtelières du Guide MICHELIN et réserver leurs prochains séjours.

Les photos de la cérémonie sont disponibles ici : [MG 2024 - Google Drive](#)

Le Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Muğla 2025 en un coup d'œil :

- 1 restaurant Deux Etoiles MICHELIN
- 13 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont deux nouveaux)
- 27 restaurants Bib Gourmand (dont 8 nouveaux et 1 promu)

- 91 restaurants recommandés (dont 22 nouveaux)
- 10 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 6 nouveaux)

Le Guide MICHELIN 2025 – sélection Istanbul

| Restaurant | Distinction | Nouveau ou Promotion |
|----------------------------|-----------------------|----------------------|
| TURK FATİH TUTAK | Deux Etoiles MICHELIN | |
| Araka | | |
| Arkestra | Une Etoile MICHELIN | |
| Casa Lavanda | Une Etoile MICHELIN | Nouveau |
| Mikla | Une Etoile MICHELIN | |
| Neolokal | Une Etoile MICHELIN | |
| Nicole | Une Etoile MICHELIN | |
| Sankai by Nagaya | Une Etoile MICHELIN | |
| Aida - vino e cucina | Une Etoile MICHELIN | |
| Ali Ocakbaşı | Bib Gourmand | Nouveau |
| Araf İstanbul | Bib Gourmand | Nouveau |
| Cuma | Bib Gourmand | |
| EFENDY | Bib Gourmand | |
| Foxy Nişantaşı | Bib Gourmand | |
| Inari Omakase Kuruçeşme | Bib Gourmand | |
| Karaköy Lokantası | Bib Gourmand | |
| Nazende Cadde | Bib Gourmand | Nouveau |
| Pandeli | Bib Gourmand | |
| SADE Beş Denizler Mutfağı | Bib Gourmand | |
| Tatbak | Bib Gourmand | Promotion |
| Tavacı Recep Usta Bostancı | Bib Gourmand | |
| | Bib Gourmand | |

| | | |
|---------------------|--------------|---------|
| Tershane | Bib Gourmand | |
| 29 | Sélectionné | |
| 1924 İstanbul | Sélectionné | |
| Aheste | Sélectionné | |
| Aila | Sélectionné | |
| Akira Back İstanbul | Sélectionné | |
| Alaf | Sélectionné | Nouveau |
| Apartıman Yeniköy | Sélectionné | |
| AQUA | Sélectionné | |
| AŞEKA | Sélectionné | |
| Atölye | Sélectionné | |
| Avlu Restaurant | Sélectionné | |
| AZUR | Sélectionné | |
| Balıkçı Kahraman | Sélectionné | |
| Banyan | Sélectionné | |
| Beyti | Sélectionné | |
| Borsa Restaurant | Sélectionné | |
| Calipso Fish | Sélectionné | Nouveau |
| Çok Çok Pera | Sélectionné | |
| Çok Çok Thai | Sélectionné | |
| Deraliye | Sélectionné | |
| Eleos Yeşilköy | Sélectionné | |
| Fauna | Sélectionné | |
| Gallada | Sélectionné | |
| Giritli | Sélectionné | |
| Hakkasan İstanbul | Sélectionné | Nouveau |
| Herise İstanbul | Sélectionné | |

| | | |
|--------------------------|-------------|---------|
| Itsumi | Sélectionné | |
| Khorasani | Sélectionné | |
| Kıyı | Sélectionné | |
| Lokanta 1741 | Sélectionné | Nouveau |
| Lokanta by Divan | Sélectionné | |
| Lokanta Feriye | Sélectionné | |
| Lokanta Göktürk | Sélectionné | |
| Mürver | Sélectionné | |
| Nobu İstanbul | Sélectionné | |
| OCAK | Sélectionné | |
| Park Fora | Sélectionné | |
| ROKA | Sélectionné | |
| Ruby | Sélectionné | |
| Rumelihisarı İskele | Sélectionné | |
| Saku | Sélectionné | |
| Şans | Sélectionné | |
| Seraf Mahmutbey | Sélectionné | |
| Seraf Vadi | Sélectionné | |
| Spago | Sélectionné | |
| St. Regis Brasserie | Sélectionné | |
| Sunset Grill & Bar | Sélectionné | Nouveau |
| telezzüz | Sélectionné | Nouveau |
| The BARN | Sélectionné | |
| The GALLIARD Vadistanbul | Sélectionné | |
| The Red Balloon | Sélectionné | |
| Tuğra Restaurant | Sélectionné | |
| Vogue Restaurant | Sélectionné | |

| | | |
|---------------|-------------|--|
| Yeni Lokanta | Sélectionné | |
| Zuma İstanbul | Sélectionné | |

Le Guide MICHELIN 2025 – sélection Izmir

| Restaurant | Distinction | Nouveau ou Promotion |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| Narımor | Une Etoile MICHELIN | Nouveau |
| OD Urla | Une Etoile MICHELIN | |
| Teruar Urla | Une Etoile MICHELIN | |
| Vino Locale | Une Etoile MICHELIN | |
| Adil Müftüoğlu | Bib Gourmand | |
| Aslında Meyhane | Bib Gourmand | Nouveau |
| Asma Yaprığı | Bib Gourmand | Nouveau |
| Ayşa Boşnak Börekçisi | Bib Gourmand | |
| Beğendik Abi | Bib Gourmand | |
| Hiç Lokanta | Bib Gourmand | |
| LA Mahzen | Bib Gourmand | |
| Tavacı Recep Usta | Bib Gourmand | |
| Amavi | Sélectionné | |
| Birinci Kordon Balık Restoran | Sélectionné | Nouveau |
| Gula Urla | Sélectionné | Nouveau |
| Hus Şarapçılık | Sélectionné | Nouveau |
| İsabey Bağevi | Sélectionné | |
| Kasap Fuat Çeşme | Sélectionné | Nouveau |
| Kasap Fuat | Sélectionné | |
| Levan | Sélectionné | Nouveau |

| | | |
|-----------------------------|-------------|---------|
| Ortaya Alaçatı | Sélectionné | |
| Ristorante Pizzeria Venedik | Sélectionné | Nouveau |
| Scappi | Sélectionné | |
| SOTA ALAÇATI | Sélectionné | |

Le Guide MICHELIN 2025 – sélection Muğla

| Restaurant | Distinction | Nouveau ou Promotion |
|--------------------------|---------------------|----------------------|
| Kitchen By Osman Sezener | Une Etoile MICHELIN | |
| Maçakızı | Une Etoile MICHELIN | |
| Agora Pansiyon | Bib Gourmand | Nouveau |
| Arka Ristorante Pizzeria | Bib Gourmand | Nouveau |
| Beynel | Bib Gourmand | Nouveau |
| İki Sandal | Bib Gourmand | |
| Otantik Ocakbaşı | Bib Gourmand | |
| Bağarası | Sélectionné | |
| Barbarossa | Sélectionné | Nouveau |
| Dereköy Lokantası | Sélectionné | |
| Divia by Maksut Aşkar | Sélectionné | Nouveau |
| Hakkasan Bodrum | Sélectionné | |
| Isola Manzara | Sélectionné | |
| Karnas Vineyards | Sélectionné | Nouveau |
| Kismet Lokantası | Sélectionné | |
| Kornél | Sélectionné | Nouveau |
| Kurul Restorant | Sélectionné | |
| Loft Elia | Sélectionné | Nouveau |

| | | |
|---------------------------|-------------|---------|
| Lucca by the Sea | Sélectionné | |
| Malva | Sélectionné | Nouveau |
| Mezra Yalıkavak | Sélectionné | Nouveau |
| Mori | Sélectionné | Nouveau |
| Oi Filoi | Sélectionné | |
| Orfoz | Sélectionné | |
| Orkide Balık | Sélectionné | Nouveau |
| Oro by Alfredo Russo | Sélectionné | |
| Sait | Sélectionné | |
| Sia Eli | Sélectionné | Nouveau |
| The Red Balloon Yalıkavak | Sélectionné | |
| Tuti | Sélectionné | |
| Zuma Bodrum | Sélectionné | |



DESTINATION PARTNER



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. (www.michelin.com)