



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 5 décembre 2024

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

- **Narımor 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 Narımor 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 **Narımor**, 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, Narımor 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 ; **Narımor, OD Urla, Teruar Urla** et **Vino Locale** à Izmir.

Par ailleurs, au sommet de la scène culinaire locale, **TURK FATIH 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 Yalıkvavak** (situé à Bodrum) et **Agora Pansiyon** (situé à Milas) voient également leurs engagements distingués tout comme **Asma Yaprağı** 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 contenues, 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 diner 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 maître 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 envoutant en saison.

Enfin, les Inspectrices et Inspecteurs ont été séduits par le charme bohème et romantique d'**Asma Yaprağı**, 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 Mihci, 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 meilleures 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. **Apartıman 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 Fethiye, **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 Özturk** du restaurant étoilé **OD Urla**. Véritable maître des vins en Turquie, Yunus Özturk 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 exclusives 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	Une Etoile MICHELIN	
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 Yaprağı	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	



METRO



Jumbo

S.PELLEGRINO

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)