



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 24 juillet 2025

Le Guide MICHELIN Singapour 2025

célèbre 36 nouveaux restaurants

- La neuvième sélection du Guide MICHELIN Singapour compte 3 établissements trois Étoiles MICHELIN, 7 tables deux Étoiles MICHELIN et 32 adresses une Étoile MICHELIN
- Au total, 288 établissements représentant plus de 40 styles de cuisine différents composent ce millésime 2025
- 26 autres nouveaux établissements rejoignent la catégorie MICHELIN des restaurants sélectionnées mettant en avant des concepts contemporains et innovants

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Singapour 2025. Ce nouveau palmarès recommande un total de 288 adresses dont 3 tables trois Étoiles MICHELIN, 7 deux Étoiles MICHELIN et 32 une Étoile MICHELIN, ainsi que 89 Bib Gourmand et 157 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN.

« La neuvième édition du Guide MICHELIN Singapour est un hymne à l'innovation, à la diversité culturelle et à la persévérance. Nos inspectrices et inspecteurs sont très heureux de voir émerger de nouvelles pépites culinaires. Entre spécialités de Ningbo et gastronomie colombienne, plusieurs restaurateurs sont récompensés de leur travail en décrochant une première ou une nouvelle Étoile MICHELIN. Nous saluons également celles et ceux qui, année après année, maintiennent leur distinction grâce à la qualité constante de leur proposition gastronomique. Leur quête d'excellence est un merveilleux moteur qui illumine la scène culinaire locale. Malgré un marché en pleine évolution, Singapour reste une destination culinaire incontournable d'Asie du Sud-Est qui continue d'attirer des chefs de tous horizons et de favoriser les échanges d'idées », confie Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Cette année, le Guide MICHELIN célèbre ses 125 ans. Depuis toutes ces années, ses recommandations indépendantes, qui s'appuient sur la qualité de la cuisine proposée, permettent aux gourmets de vivre des expériences gastronomiques mémorables. La sélection 2025 met en lumière le formidable engagement de la communauté culinaire singapourienne en faveur de l'innovation, mais aussi l'évolution de sa culture gastronomique qui continue de rayonner à l'international. »

Sushi Sakuta est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

À peine deux ans après avoir décroché sa première Étoile MICHELIN, **Sushi Sakuta** rejoint désormais le cercle très fermé des restaurants qui méritent le détour. Aux commandes, le chef-propriétaire Sakuta dirige une brigade entièrement japonaise, qui élabore un menu omakase saisonnier mettant à l'honneur les poissons venus du Japon.

Chaque assiette est le fruit d'un travail d'orfèvre, où rien n'est laissé au hasard. À titre d'exemple, le riz — élément central de l'expérience — résulte d'un savant mélange de deux variétés, préparé selon un ratio précis pour atteindre une texture parfaite. Installée au sein d'un hôtel, cette adresse confidentielle se distingue par son atmosphère raffinée. En salle, les convives sont accueillis autour d'un comptoir en cyprès de Nara vieux de 200 ans, pouvant recevoir jusqu'à 10 personnes, ainsi qu'une salle privée pour une expérience plus intime.

Sushi Sakuta rejoint les 6 adresses déjà récompensées de deux Étoiles MICHELIN, à savoir **Cloudstreet, Jaan by Kirk Westaway, Meta, Saint Pierre, Shoukouwa,** et **Thevar.**

Omakase @ Stevens décroche sa première Étoile MICHELIN

Omakase @ Stevens est l'écrin du chef **Kazuki Arimoto**. Originaire d'Osaka, il a affûté son savoir-faire dans certaines des plus grandes cuisines de Tokyo. À travers un menu omakase en 6 ou 8 services, il réinvente la gastronomie japonaise en y insufflant des techniques françaises.

Les convives y découvrent des plats d'une grande finesse, élaborés à partir d'ingrédients japonais de saison, travaillés avec légèreté, sophistication et subtilité. Le comptoir en pin, tourné vers la cuisine ouverte, accueille seulement 16 personnes par service — une configuration intimiste qui rend la réservation vivement recommandée pour vivre pleinement l'univers du chef.

L'expérience culinaire est sublimée par un service d'exception, assuré par une équipe de salle attentive et élégante.

Son arrivée au sein du palmarès porte à 42 le nombre de restaurants Étoilés MICHELIN à Singapour. Parmi eux se trouvent 3 tables trois Étoiles MICHELIN qui conservent leur distinction : **Les Amis, Odette, et Zén** ; 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN ainsi que 32 établissements une Étoile MICHELIN.

Deux Étoiles Vertes MICHELIN continuent de s'illustrer grâce à leur engagement en faveur d'une gastronomie éco-responsable.

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences associant excellence culinaire et engagement écologique.

Deux adresses continuent de se distinguer grâce à leur approche consciente de la gastronomie. Il s'agit de **Seroja**, récompensé d'une Étoile MICHELIN, ainsi que du restaurant recommandé **Fiz**. Tous deux privilégient des ingrédients locaux afin de minimiser le gaspillage alimentaire et s'appuient sur l'innovation technologique pour promouvoir des pratiques culinaires écoresponsables. Les équipes des restaurants travaillent par exemple des ingrédients fermentés ou qu'elles ont elles-mêmes cultivés. Ce sont notamment ces choix forts de sens qui portent les efforts des chefs locaux en matière de durabilité et offrent de nouvelles perspectives au secteur.

Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Remis par Blancpain, le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Cette année, il est attribué à **M. Kazuki Arimoto** qui est à la tête du nouveau restaurant une Étoile MICHELIN **Omakase @ Stevens**.

Après avoir rejoint l'équipe du restaurant en 2022 en tant que sous-chef, il a été promu au poste de chef exécutif en avril 2024. À 31 ans, le chef Kazuki bénéficie déjà d'une dizaine d'années d'expérience dans les restaurants les plus renommés de Tokyo, mais c'est son premier poste à Singapour. Né à Osaka, il s'attache à mettre en lumière le patrimoine culinaire japonais qu'il sublime au moyen de techniques françaises. Il propose différents plats présentés sous la forme d'un menu omakase harmonieux qui marie avec brio ces deux cultures. Connu pour sa fougue et son énergie, ce chef qui semble promis à un brillant avenir suit activement les tendances afin de proposer un menu innovant, qui s'inscrit dans l'air du temps.

Prix MICHELIN du Service

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Ce prix est décerné à **Mme Ines Carriere Bega** qui fait partie de l'équipe du restaurant trois Étoiles MICHELIN **Odette**.

Cette cheffe de rang originaire de France a impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN par son service attentif, mais aussi par ses réponses décontractées et naturelles. Si elle échange facilement avec les convives et partage volontiers quelques blagues avec eux, elle fait toujours preuve d'un grand professionnalisme. L'ensemble de l'équipe de service fait un merveilleux travail, mais le naturel chaleureux de Mme Carriere Bega contribue grandement à sublimer l'expérience des clients et fait d'elle un véritable atout pour le restaurant.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. La lauréate de ce prix est **Mme Bella Jankaew**, la sommelière du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Jaan by Kirk Westaway**.

Bella Jankaew est une professionnelle passionnée, dotée de grandes connaissances et d'une solide expérience du secteur de la restauration qu'elle côtoie depuis ses 19 ans. À ses débuts, elle occupait en parallèle de ses études le poste d'hôtesse dans un restaurant gastronomique de l'Hotel Indigo Bangkok. En 2024, elle a remporté la deuxième place du concours du Meilleur Sommelier de Thaïlande avant de s'installer à Singapour où elle a rejoint l'équipe du restaurant. Ce dernier possède une collection exceptionnelle de près de 3 000 bouteilles venant des quatre coins du monde et

réparties dans différentes caves. Cette organisation témoigne du savoir-faire de la sommelière et de son dévouement pour l'art du vin.

26 autres nouveaux établissements rejoignent cette sélection

26 nouvelles adresses rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Le palmarès 2025 en compte donc à présent 157.

Les nouveaux restaurants sélectionnés sont portés par des concepts contemporains et innovants. Il y a notamment **Ki Su**, une adresse omakase végétarienne, mais aussi le restaurant taïwanais contemporain **Iru Den**, l'établissement coréen contemporain **Na Oh**, le restaurant espagnol contemporain **Nómada**, ainsi que deux tables novatrices : **Quenino** et **Somma**. En effet, si la cuisine de street food singapourienne est très populaire, cette nouvelle sélection s'ouvre à de nouveaux horizons gastronomiques : l'Inde avec **Bhoomi**, la Colombie avec **Latido**, le Pays basque avec **Sugarra**, le Moyen-Orient avec **The Prince** ou encore la ville de Ningbo avec **Yong Fu**.

La sélection complète du Guide MICHELIN Singapour 2025 est jointe à ce communiqué de presse. Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Singapour et dans le monde entier.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Le Guide MICHELIN Singapour 2025 en bref :

Nouveauté	Promotion
------------------	------------------

NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	288		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	7		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	32	1	
Nombre total de Bib Gourmand	89	9	2*
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	157	26	
Nombre total d'Étoiles Vertes	2		

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

-FIN-

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Site internet : <https://guide.michelin.com/sg/en>

Facebook : <https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia>

YouTube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram : @MichelinGuide



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)

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.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

 **@Michelin**

<https://x.com/Michelin>



Nos partenaires 2025



LE GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2025

SÉLECTION COMPLÈTE



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Les Amis	Cuisine française
Odette	Cuisine française contemporaine
Zén	Cuisine européenne contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Cloudstreet	Cuisine novatrice
Jaan by Kirk Westaway	Cuisine britannique contemporaine
Meta	Cuisine novatrice
Saint Pierre	Cuisine française contemporaine
Shoukouwa	Sushi
Sushi Sakuta <small>PROMOTION</small>	Sushi
Thevar	Cuisine novatrice



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Alma	Cuisine européenne contemporaine
Araya	Cuisine novatrice
Born	Cuisine novatrice
Buona Terra	Cuisine italienne contemporaine
Burnt Ends	Barbecue
Candlenut	Spécialités Peranakan
Chaleur	Cuisine novatrice
CUT	Spécialités de viandes
Esora	Cuisine novatrice
Euphoria	Cuisine novatrice
Hamamoto	Sushi

Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	Street food
Iggy's	Cuisine européenne contemporaine
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard)	Spécialités de Chaozhou
Jag	Cuisine française contemporaine
Labyrinth	Cuisine novatrice
Lei Garden	Cuisine cantonaise
Lerouy	Cuisine française contemporaine
Ma Cuisine	Cuisine française
Marguerite	Cuisine européenne contemporaine
Nae:um	Cuisine coréenne contemporaine
Nouri	Cuisine novatrice
Omakase @ Stevens ^{NOUVEAUTÉ}	Cuisine novatrice
Pangium	Spécialités de Peranakan
Seroja	Cuisine malaisienne
Shisen Hanten	Cuisine cantonaise & sichuanaise
Summer Palace	Cuisin