



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 29 juillet 2025

## **La Cappadoce rejoint la sélection du Guide MICHELIN en Turquie**

- La Cappadoce rejoint İstanbul, İzmir et Muğla dans la prochaine sélection de restaurants du Guide MICHELIN en Turquie.
- Cette expansion vers l'un des joyaux touristiques du pays renforce le statut de la Turquie comme une destination culinaire dynamique et incontournable.
- La sélection de restaurants pour la Cappadoce sera annoncée en même temps que celles d'İstanbul, İzmir et Muğla, lors d'une cérémonie qui se tiendra le 4 décembre 2025 à İstanbul.

Michelin a le plaisir d'annoncer l'extension du Guide MICHELIN en Turquie à la région de Cappadoce. La toute première sélection de restaurants pour la Cappadoce sera dévoilée en même temps que les sélections d'İstanbul, İzmir et Muğla, à l'occasion d'une même et unique cérémonie qui se tiendra le 4 décembre 2025 à İstanbul, au Four Seasons Hotel Bosphorus.

Ancrée dans les traditions culinaires turques et anatoliennes ainsi que dans les richesses de son terroir, la région de la Cappadoce regorge d'atouts. Des établissements gastronomiques à la pointe des tendances aux adresses traditionnelles, la scène culinaire locale propose des expériences gustatives tout à la fois intenses et mémorables : viandes lentement cuites au "Tandır", spécialités sublimant les techniques de fermentation, plats emblématiques mijotés dans des pots en terre cuite scellés, soupes rafraîchissantes ou encore mezzés généreux.

Située en Anatolie centrale, la Cappadoce est une région historique qui s'étend sur plusieurs provinces. Réputée pour ses vallées aux formes spectaculaires, ses envols de montgolfières au lever du jour, ses habitats troglodytiques et ses habitations creusées dans la roche, elle est classée au patrimoine mondial de l'UNESCO et foisonne de merveilles bien au-delà de sa culture culinaire.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré :

« Après İstanbul, İzmir et Muğla, nos équipes d'inspection sont ravies d'explorer la Cappadoce. Elles y ont découvert une culture profondément enracinée et des traditions culinaires ancestrales qu'elles ont hâte de faire découvrir aux gastronomes du monde entier.

La tradition culinaire cappadocienne est intimement liée à son territoire : les chefs y mettent à l'honneur les produits locaux et les savoir-faire agricoles, qui nourrissent chaque étape de leur création gastronomique.

La Cappadoce est aussi une terre de trésors historiques. Voyageurs et curieux affluent des quatre coins du monde pour admirer ses grottes sculptées dans la roche, explorer ses cités souterraines et contempler ses célèbres envols de montgolfières. Aujourd'hui, nous souhaitons offrir une nouvelle raison de découvrir cette région fascinante : vivre l'extraordinaire scène gastronomique de la Cappadoce. »

Mehmet Nuri Ersoy, Ministre de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie, a déclaré :

« La Cappadoce est l'une des destinations les plus emblématiques de Turquie. Ses attraits uniques attirent déjà des millions de visiteurs du monde entier, mais avec son intégration au Guide MICHELIN, elle représentera désormais le meilleur de la cuisine d'Anatolie centrale. Façonnée par des millénaires de traditions, influencée par des civilisations allant des Hittites à l'Empire romain, des Seldjoukides aux Ottomans, notre cuisine anatolienne centrale offre le meilleur du terroir avec une approche étonnamment créative. Nous sommes heureux que nos chefs talentueux et nos restaurants de classe mondiale en Cappadoce aient retenu l'attention du Guide MICHELIN, et nous sommes convaincus qu'ils offriront aux visiteurs une expérience gastronomique véritablement unique. »

Le Guide MICHELIN İstanbul a été lancé en 2022 et célèbre depuis cette date le dynamisme gastronomique et la richesse culinaire de la plus grande ville de Turquie, en recommandant des établissements remarquables à différents niveaux d'excellence.

Un an plus tard, le Guide a élargi son champ d'exploration aux provinces côtières d'Izmir et de Muğla. Il franchit aujourd'hui une nouvelle étape en intégrant la Cappadoce, destination emblématique alliant patrimoine culturel et traditions culinaires profondément ancrés.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN İstanbul, Izmir, Muğla et Cappadoce 2026 sera disponible sur le site du Guide MICHELIN ainsi que sur l'application mobile gratuite pour iOS et Android.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN est complétée par une sélection mondiale d'hôtels, mettant en lumière les meilleurs établissements en Turquie et dans le monde entier.



*L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).*



iOS



Android



[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.