



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 31 octobre 2025

La première sélection du Guide MICHELIN 2026 Manille & Environs - Cebu vient d'être dévoilée

- La première sélection philippine célèbre 108 établissements : 1 adresse deux Étoiles MICHELIN et 74 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
- 1 adresse rejoint la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN qui met en lumière une vision culinaire durable
- 3 Prix Spéciaux MICHELIN sont également décernés : les Prix du Jeune Chef, du Service et des Cerveaux

Michelin est fier de présenter la toute première sélection philippine de restaurants avec le lancement du Guide MICHELIN 2026 Cebu. Dévoilée le 30 octobre 2025 lors d'une cérémonie au Manila Marriott Hotel, cette première sélection des Philippines marque une étape importante. Elle célèbre la richesse et la diversité de la scène culinaire philippine et son rôle dans l'échiquier gastronomique mondial.

Au total, 108 établissements sont récompensés : Manille et ses environs comptent 90 restaurants sélectionnés, tandis que Cebu en compte 18. Ensemble, ces adresses représentent à la fois toute la sophistication de la métropole philippine et la vitalité de sa cuisine.

« Nous sommes honorés de dévoiler la première sélection du Guide MICHELIN aux Philippines », a commenté le directeur du Guide MICHELIN. « Elle rend hommage à une nouvelle génération de talents locaux, mais aussi aux chefs qui s'inspirent du patrimoine culinaire philippin, de ses saveurs audacieuses et de son sens de l'hospitalité. Parmi nos adresses de street food, nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par l'authenticité et la qualité des plats. À travers tout le pays. Nous sommes impatients de continuer à explorer les Philippines et de partager ses découvertes avec le monde. » ajoute-t-il.

1 établissement décroche deux Étoiles MICHELIN,

Helm – Josh Boutwood aurait pu suivre la voie d'une cuisine fusion entre Orient et Occident, reflet de ses influences. Ses créations du menu dégustation de Helm défient toute classification. Porté par une approche centrée sur le produit, son passage chez Raymond Blanc au Royaume-Uni — le chef compose des plats d'une précision remarquable.

l'univers de Noma, au Danemark. Dans l'écrin intimiste d'un comptoir en U de dix places, Helm propose et dévoile sous les yeux des convives.

8 adresses reçoivent une Étoile MICHELIN

Asador Alfonso – La bridage travaille des ingrédients directement importés d'Espagne afin de créer de nouveaux empreints d'une grande profondeur et d'une identité singulière. **Celera** - Ici, deux chefs propriétaires imitent et s'appuient, entre autres, sur des influences japonaises, chinoises et singapouriennes.

Gallery by Chele - L'excellence culinaire rencontre l'intégrité environnementale qui se traduit chez Gallery By Chele par des efforts pour limiter la production de déchets et une volonté de sensibiliser les convives au respect de l'environnement.

Hapag - L'équipe de ce restaurant exploite le potentiel des ingrédients locaux pour donner une nouvelle identité, apportant une touche de modernité et de sophistication.

Inatô - Les gourmets sont invités à sonner à la porte pour pénétrer dans cette adresse élégante pouvant offrir une expérience unique, installées au comptoir de marbre qui donne sur la cuisine ouverte.

Kasa Palma - Spécialisé dans la cuisson au feu de bois, le chef Isip mêle techniques françaises et influences philippines raffinées, élaborés à partir de produits locaux, qui font voyager les convives d'Amérique latine jusqu'en Asie.

Linamnam - Transformée en une élégante salle à manger, c'est dans son ancienne chambre que le chef a créé un espace unique. Le sol est aujourd'hui recouvert de parquet et les murs habillés de tissages, tandis que d'élégantes lampes illuminent l'espace.

Toyo Eatery - Tous les ingrédients cuisinés ici sont issus des Philippines, et l'équipe s'appuie notamment sur des techniques de conservation pour les sublimer.

Entre spécialités philippines remises au goût du jour et menus fusion qui repoussent les limites de la cuisine, Gallery By Chele propose des styles culinaires qui animent la scène gastronomique nationale. Tous sont guidés par la précision, la créativité et l'utilisation d'ingrédients locaux.

Gallery By Chele intègre la communauté des Etoiles Vertes MICHELIN

Situé au cœur de Manille, **Gallery By Chele** est salué pour son approche de la ferme à la table en plus de sa réduction des déchets. Son engagement envers la biodiversité et sa décision de privilégier un approvisionnement local permettent de définir la gastronomie de demain.

25 nouveaux restaurants rejoignent la famille des Bib Gourmand

Parmi les 25 établissements distingués pour leur cuisine d'exception à prix abordable, 19 se trouvent à Manille et les autres sont situés à Cebu. Entre ses restaurants familiaux et ses bistrots modernes, la catégorie des Bib Gourmands animent la scène culinaire philippine au quotidien, grâce à des adresses qui servent des plats abordables.

À Manille et dans ses environs

Bolero - Fortement imprégné de traditions culinaires espagnoles, le menu mêle subtilement des influences et propose des plats généreux à partager, alliant convivialité et excellent rapport qualité-prix.

Brick Corner - Le menu de cette adresse met en lumière la cuisine du nord de l'Inde : à la fois riche, épice et variée.

Cabel - On sert ici des spécialités issues de toutes les Philippines, avec notamment des plats inspirés de la cuisine traditionnelle.

COCHI – C'est au cœur du quartier de BGC que ce restaurant propose des assiettes aux saveurs philippines modernes.

Em Hà Nội - Ici, les convives peuvent déguster de délicieux bols de phở gà, avec un nem rán bien croustillant et grillé.

Halong – La cheffe Cara Davis présente un menu libre, multiculturel et poétique qui mélange avec élégance des influences asiatiques.

Kumba - La cheffe s'appuie sur les recettes transmises par sa mère, et sur son expérience pour préparer des plats aussi japonais que pleins de saveurs.

La Pita - C'est dans son restaurant intimiste installé dans un quartier cosmopolite de la ville que le chef propose des plats typiques du Moyen-Orient.

Lampara - Cette adresse dotée d'une agréable terrasse séduit les gourmets par son atmosphère décorative et ses plats préparés à partir d'ingrédients de qualité, sublimés par l'utilisation de techniques françaises et de techniques locales.

Los Tacos - Ce lieu chaleureux séduit les convives par ses murs vitrés et sa très belle hauteur sous plafond. Une cuisine ouverte, donnant vie à des plats mexicains aux saveurs franches et audacieuses.

Manam at the Triangle - Avec ses lignes minimalistes, son pop art philippin et son esthétique sophistiquée, d'Ayala Triangle réinterprète avec modernité les plats traditionnels du pays.

Morning Sun Eatery - Cette modeste adresse installée en bord de route sert d'authentiques plats locaux et de savoureuses spécialités maison comme le kinilaw, les brochettes de porc sucrées, le pinakbet et le lechon.

Palm Grill (Diliman) – Ce restaurant propose une cuisine typique du sud de l'île de Mindanao portée par ses saveurs et une belle touche d'acidité.

Pilya's Kitchen - Ce comptoir installé dans le marché alimentaire sert de délicieuses nouilles à la texture parfaite.

Sarsa – Dans une atmosphère à la fois conviviale et raffinée, cette adresse séduit dès le premier regard. Des plats généreux qui incitent les clients à revenir, bien plus que le décor.

SOME THAI - Dans cet établissement à l'ambiance conviviale, le chef s'inspire de ses différents voyages en Thaïlande.

Taquería Franco - Le chef propose des tacos revisités à la française, avec notamment des créations au bœuf encore du bourguignon, qui est ici travaillé avec du veau, mais aussi d'autres classiques de la gastronomie.

The Underbelly - Le jeune chef qui porte cette adresse a fait ses armes aux quatre coins du monde avant de s'installer à Cebu. Il a été inspiré par son voyage au Japon à travers des propositions comme les ramens aux côtes de porc, servis dans un riche bouillon d'os de bœuf.

Your Local - Les gourmets peuvent venir ici pour déguster des assiettes simples et abordables, avec une touche de créativité.

À Cebu

Abaseria Deli & Café - Cette adresse née en 1999 comme boutique spécialisée dans l'export de bijoux, a évolué vers une cuisine de spécialités maison comme le sinigang pasayan, un plat de poisson accompagné de tofu nappé d'une sauce aigre-douce, idéal à partager.

CUR8 - Le nom du restaurant, qui se prononce « curator », fait référence au chef à l'origine de ce concept.

Esmen Carindaria - Depuis 60 ans, cette adresse située aux abords du marché est prisée pour son linis, un plat de poisson de poisson-hérissin mijoté au feu de bois.

Lasa - L'équipe de ce restaurant sert une cuisine philippine raffinée et pleine de personnalité. Elle réinvente des plats traditionnels comme le kinilaw au kimchi, des nachos de peau de poulet et son plat signature, un pata croustillant.

Pares Batchoy Food House - Cette adresse sans prétention séduit les gourmets grâce à sa cuisine philippine traditionnelle. Elle propose une soupe de nouilles au bœuf mijoté, mais aussi grâce à son batchoy et à son chano, un poisson local farci.

The Pig & Palm - Cette élégante adresse tenue par un chef britannique est connue pour ses plats à base de porc. Elle propose également des petites assiettes idéales à partager.

74 Restaurants ont été recommandés par le Guide MICHELIN

Outre ses Étoiles MICHELIN et ses Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Manille & Environs – Cebu 2026 recommande 74 restaurants situés à Manille et ses environs et 12 à Cebu.

Chacun de ces établissements a été sélectionné pour la qualité de sa cuisine, pour la personnalité qui lui est propre et pour la qualité constante de son offre.

Trois talents d'exception ont été distingués par les Prix Spéciaux MICHELIN

Ces distinctions mettent à l'honneur des professionnels qui s'illustrent par leur engagement, leur sens de l'innovation et leur créativité.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef : ce prix est décerné à **Don Patrick Baldosano**, qui officie au restaurant **Don Patrick**. Le chef Don Patrick Baldosano transforme les traditions et les ingrédients philippins en plats novateurs, en utilisant la fermentation et la maturation pour mettre en lumière les richesses du terroir local.

Le Prix MICHELIN du Service : ce prix revient à **Mme Erin Recto**, qui officie au sein du restaurant **Hapi**. Avec son expérience internationale acquise en Australie, au Portugal et aux Philippines, elle cumule les rôles de chef et de serveuse. À travers ses échanges avec les convives, elle façonne un lieu chaleureux qui reflète avec finesse la culture philippine.

Le Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels : le lauréat de cette année, **M. Benjamin Leal**, membre du jury du Guide MICHELIN, recommande Uma Nota, a imaginé une carte de cocktails originale, influencée par le Japon, le Brésil et les Philippines, élaborées à partir d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

Le Guide MICHELIN Guide Manille et ses Environs | Cebu 2026 en un coup d'œil :



1 restaurants deux Étoiles MICHELIN



1 restaurant une Étoile MICHELIN



25 restaurants Bib Gourmand

74 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Vous pouvez télécharger des photos de la cérémonie du Guide MICHELIN Manille & Environs – Ce

Pour recevoir les dernières nouvelles et actualités tout au long de l'année, consultez le [site internet](#), ou le Guide MICHELIN pour [iOS](#) et [Android](#).

Nos partenaires 2026



LE GUIDE MICHELIN

MANILLE ET ENVIRONS | CEBU 2026

MANILLE ET ENVIRONS



Deux Étoiles MICHELIN

Excellente cuisine qui vaut le détour !

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Helm	Cuisine créative



Une Étoile MICHELIN

Cuisine de grande qualité qui vaut l'étape !

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Asador Alfonso	Cuisine espagnole contemporaine
Celera	Cuisine asiatique contemporaine
Gallery by Chele	Cuisine créative
Hapag	Cuisine philippine
Inatô	Cuisine philippine contemporaine
Kasa Palma	Cuisine philippine contemporaine

Linamnam	Cuisine philippine contemporaine
Toyo Eatery	Cuisine philippine contemporaine



Bib Gourmand

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Bolero	Cuisine espagnole
Brick Corner	Cuisine indienne
Cabel	Cuisine philippine
COCHI	Cuisine philippine
Em Hà Nội	Cuisine vietnamienne
Hálong	Cuisine fusion
Kumba	Cuisine asiatique
La Pita	Cuisine du Moyen-Orient
Lampara	Cuisine philippine
Los Tacos	Cuisine mexicaine
Manam at the Triangle	Cuisine philippine
Morning Sun Eatery	Street food
Palm Grill (Diliman)	Cuisine philippine
Pilya's Kitchen	Spécialités de nouilles
Sarsa	Cuisine philippine
SOME THAI	Cuisine thaïlandaise
Taquería Franco	Cuisine mexicaine
The Underbelly	Spécialité ramen
Your Local	Cuisine asiatique contemporaine

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
12/10	Cuisine japonaise contemporaine
Aida's Chicken	Cuisine philippine
Antonio's	Cuisine européenne
Aurora	Cuisine asiatique
Automat	Cuisine philippine
Ayà	Cuisine philippine
Benjarong	Cuisine thaïlandaise
Blackbird	Cuisine internationale
BUTCHER BOY	Cuisine asiatique
Cantabria by Chele Gonzalez	Cuisine espagnole
Canton Road	Cuisine chinoise
Carmelo's Steakhouse	Spécialités de viandes
Chie Chie's Pancit Batil Patung	Street food
China Blue	Cuisine cantonaise
Cirkulo	Cuisine espagnole
Cru Steakhouse	Spécialités de grillades
Deo Gracias	Cuisine espagnole
El Poco Cantina (Malate)	Cuisine mexicaine
Ember	Cuisine européenne contemporaine
Esmeralda Kitchen	Cuisine philippine
Fong Wei Wu	Cuisine taïwanaise
Fresca Trattoria	Cuisine italienne
Ginza Nagaoka	Sushi
Gordon Ramsay Bar & Grill	Spécialités de viandes et des produits de la mer
Goxo	Cuisine basque

Iai	Cuisine japonaise
Juniper	Cuisine contemporaine
Kei	Cuisine japonaise
Kodawari (Salcedo)	Cuisine asiatique
Locavore (Taguig)	Cuisine philippine

...