



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 6 novembre 2025

Le Guide MICHELIN franchit une nouvelle étape et dévoilera sa première sélection en Aotearoa Nouvelle-Zélande

- L'arrivée du Guide MICHELIN en Aotearoa Nouvelle-Zélande marque sa première incursion en Océanie
- Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà en train de sillonner les villes d'Auckland, de Wellington, Christchurch et Queenstown pour créer cette nouvelle sélection
- La sélection inaugurale sera dévoilée en 2026



Michelin a le plaisir d'annoncer l'arrivée prochaine du Guide MICHELIN Aotearoa Nouvelle-Zélande, une première pour un pays d'Océanie. Ce palmarès couvrira quatre grandes destinations culinaires : Auckland, Wellington, Christchurch et Queenstown.

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sillonnent actuellement le terrain afin d'établir la nouvelle sélection de restaurants, dont la révélation est prévue pour la mi-2026. Toujours de manière anonyme, elles explorent les scènes culinaires d'Auckland, de Wellington, Christchurch et Queenstown à la recherche des plus belles pépites locales.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a confié : « *Nous sommes ravis d'annoncer l'arrivée du Guide MICHELIN en Aotearoa Nouvelle-Zélande. Ce pays bénéficie d'un paysage culinaire riche et varié, façonné par l'héritage du peuple Māori, mais aussi par des influences venues du Pacifique et par de jeunes chefs qui mettent toute leur créativité et leur passion au service des produits locaux. En mettant en lumière les restaurants d'exception qui brillent sur Auckland, Wellington, Christchurch et Queenstown, nous aspirons à partager avec le reste du monde les saveurs et le talent qui font de la Nouvelle-Zélande une destination gastronomique si singulière.* »

L'arrivée du Guide MICHELIN en Aotearoa Nouvelle-Zélande a été rendue possible grâce au précieux soutien apporté par Tourism New Zealand.

Louise Upston, ministre du Tourisme et de l'Hôtellerie de Nouvelle-Zélande a confié : « *Au-delà d'être une victoire pour nos chefs et nos vignerons, cette reconnaissance est un véritable triomphe pour l'ensemble du secteur du tourisme et de l'hôtellerie. Elle met en lumière le formidable dévouement, mais aussi le talent des personnes qui donnent vie à la nourriture et aux boissons que nous dégustons chaque jour.* »

René de Monchy, PDG de Tourism New Zealand a quant à lui déclaré :

« *Nous sommes extrêmement fiers de notre paysage gastronomique et viticole, et c'est un privilège de le voir aujourd'hui briller à l'international grâce au prestigieux Guide MICHELIN. En plus de célébrer notre excellence culinaire, cette reconnaissance rappelle au monde entier que la Nouvelle-Zélande est une destination unique en son genre. Nous invitons chaleureusement les visiteurs de tous horizons à nous rendre visite afin de goûter aux saveurs de notre terroir et de découvrir les histoires qui se cachent derrière chaque plat et chaque bouteille.* »



Plage de Piha, Auckland, Nouvelle-Zélande

Crédit Photo : ©Al Guthrie

Une destination hautement gastronomique

Aotearoa Nouvelle-Zélande est un territoire façonné par différentes cultures, mais aussi par des influences contemporaines cosmopolites. Sa cuisine reflète ce mélange de traditions et met en valeur les nombreux produits d'exception qu'abrite le territoire. Des légumes de saison aux viandes d'agneau et de bœuf nourries à l'herbe, les trésors du terroir néo-zélandais s'expriment à travers une cuisine contemporaine, ouverte sur le monde et magnifiée par des vins d'exception parmi les plus célèbres au monde.

Si la tradition néo-zélandaise reste prédominante à **Auckland**, le paysage urbain de la ville, son offre internationale et ses nombreuses ressources côtières en font une destination gastronomique de choix. Entre ses tables qui célèbrent l'identité multiculturelle d'Aotearoa et ses cartes des vins qui font briller les vignobles locaux, Auckland s'illustre en proposant des expériences culinaires chaleureuses et raffinées.

Wellington, la capitale créative du pays, se démarque quant à elle grâce à ses chefs audacieux qui créent des assiettes aux saveurs percutantes. Cette ville cosmopolite est dotée d'une scène culinaire multiculturelle, avec un engagement fort en faveur de l'agriculture biologique qui inspire de nombreux talents à adopter une approche de la ferme à la table. Wellington est aussi connue à travers le monde pour sa culture du café que l'on devine grâce aux brûleries et aux cafés qui ont fleuri un peu partout dans la ville.

Sur l'Île du Sud, les cheffes et chefs de **Christchurch** mettent à l'honneur la générosité naturelle de leur région, en sublimant les poissons et fruits de mer de la péninsule de Banks ainsi que les produits frais issus des plaines fertiles du Canterbury. Ces richesses locales sont mises en scène dans des expériences de la ferme à la table d'une qualité remarquable. Mélange de spécialités néo-zélandaises et de saveurs du littoral pacifique, elles contribuent à faire briller l'identité culinaire de la nation, qui ne cesse d'évoluer année après année.

Queenstown est une célèbre ville de station de montagne nichée au creux des Alpes du Sud néo-zélandaises dont le paysage culinaire met en avant les ressources locales, mais aussi son sens de l'innovation durable. Depuis des siècles, le terroir de la région de Central Otago façonne le vignoble le plus méridional du monde, mais aussi sa culture maraîchère bio. Il est aussi connu pour la qualité de ses poissons d'eau douce pêchés dans le lac Wakatipu et pour ses moules vertes de Nouvelle-Zélande.

En **Aotearoa** Nouvelle-Zélande, chaque voyage est une occasion de se reconnecter à soi, mais aussi de tisser des liens avec les gens, la terre, les saveurs et l'âme de ce magnifique pays. En recevant le traditionnel *manaakitanga*, accueil chaleureux réservé aux visiteurs, ces derniers sont intégrés à la grande *whānau* (famille) néo-zélandaise.

La nourriture et le vin sont une porte d'entrée sur la culture du pays, la communauté et la convivialité, l'occasion pour les gourmets de passage de déguster un verre de magnifique pinot noir ou une assiette de *kaimoana* (fruits de mer) en profitant d'une visite guidée sur la côte. Chaque bouchée et chaque gorgée sont empreintes du *wairua* (esprit) du pays pour une expérience authentique et inoubliable.

En rejoignant le Guide MICHELIN, la Nouvelle-Zélande s'offre une place de choix sur l'échiquier culinaire mondial et confirme son statut de destination culinaire incontournable. La création de cette nouvelle sélection consacre l'excellence qui anime les chefs, les producteurs et l'ensemble du secteur hôtelier néo-zélandais. C'est une invitation à découvrir les saveurs locales. À travers cette mise en lumière, le Guide MICHELIN contribue à renforcer la place de la Nouvelle-Zélande sur la scène gastronomique mondiale, stimulant à la fois le tourisme, l'émergence de nouveaux talents et la reconnaissance des gourmets internationaux envers la cuisine et le *manaakitanga* néo-zélandais.

Les Clefs MICHELIN

125 ans après sa création, le Guide MICHELIN redéfinit une fois de plus l'excellence, cette fois dans le monde de l'hôtellerie. La révélation de l'arrivée du Guide MICHELIN en Nouvelle-Zélande succède à l'annonce de la sélection mondiale des Clefs MICHELIN 2025 dans laquelle 19 établissements néo-zélandais ont été récompensés pour leur excellence en matière de design, d'architecture, de service et de personnalité.

Pour en savoir plus sur l'histoire, la méthodologie ou l'organisation de la sélection du Guide MICHELIN, rendez-vous sur guide.michelin.com ou suivez les actualités publiées sur facebook.com/guideMICHELINfr et instagram.com/michelinguide.



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. (www.michelin.com)