GUIDE MICHELIN

Paris, 7 novembre 2026

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2027 est dévoilée

- La cinquième édition du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang compte 159 établissements, dont un restaurant deux Étoiles MICHELIN, 9 tables une Étoile MICHELIN, 60 Bib Gourmand et 89 adresses recommandées
- Potager rejoint la famille des établissements une Étoile MICHELIN, tandis que Deakan conserve ses deux Étoiles MICHELIN
- 16 nouvelles distinctions sont décernées dans les catégories Bib Gourmand et recommandations. Entre spécialités locales du quotidien et plats contemporains, ces nouveautés traduisent un paysage culinaire empreint de diversité

La cinquième édition du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang vient d'être dévoilée et comprend 159 établissements. Elle met à l'honneur des restaurants aux univers variés, qui subliment la tradition malaisienne ou proposent une interprétation contemporaine de diverses cuisines régionales et internationales. Les adresses sélectionnées cette année proposent un vaste éventail d'expériences qui s'articulent autour des ingrédients, des techniques et des traditions culinaires de Kuala Lumpur et Penang.

La sélection comprend une adresse deux Étoiles MICHELIN, 9 établissements une Étoile MICHELIN, 60 Bib Gourmand et 89 tables recommandées. Le restaurant Potager décroche cette année sa première Étoile MICHELIN, tandis que Dewakan conserve ses deux Étoiles MICHELIN. Outre les restaurants Étoilés MICHELIN, 4 nouvelles adresses Bib Gourmand ont conquis les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. 12 autres font leur entrée dans la catégorie des adresses recommandées. Grâce à ces nouveautés, 80 tables brillent désormais à Kuala Lumpur, contre 79 à Penang. Quatre Prix Spéciaux MICHELIN ont également été décernés, célébrant le savoir-faire et le talent de professionnels.

La sélection 2027 illustre les nombreuses manières dont les chefs rendent hommage à l'héritage multiculturel de la Malaisie à travers leur cuisine. Ces derniers s'inspirent de moments passés en famille autour d'un bon repas, de spécialités régionales et d'ingrédients locaux. Ils s'appuient aussi sur leur expérience professionnelle et sur la technique qu'ils ont acquise tout au long de leur carrière. La sélection met en lumière une culture gastronomique tournée vers

la tradition et sublimée par la vision moderne des chefs. Les gastronomes peuvent ainsi déguster des spécialités régionales comme le nasi kandar, la soupe koay teow ou encore le bak kut teh.

« La scène culinaire malaisienne se distingue par la richesse de ses traditions et la manière dont les chefs les réinterprètent. Ce millésime reflète l'importance accordée aux spécialités locales, mais aussi la manière dont les chefs les réinterprètent en associant ingrédients malaisiens, saveurs régionales et techniques internationales. Il révèle un paysage culinaire défini par son héritage et par la vision de chaque chef », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Dewakan conserve deux Étoiles MICHELIN

Dewakan, le restaurant du chef Darren Teoh, garde ses deux Étoiles MICHELIN et continue de s'inscrire parmi les meilleurs établissements gastronomiques du pays. Connu pour son utilisation d'ingrédients locaux et ses interprétations des saveurs malaisiennes, il reste une référence incontestée de la scène culinaire nationale.

Le restaurant Potager est promu au rang d'une Étoile MICHELIN

Potager décroche sa première Étoile MICHELIN, et rejoint les 8 autres tables de la destination qui valent l'étape.

Les 9 établissements Étoilés MICHELIN de Malaisie sont **Akar, Beta, Chim by Chef Noom, DC. by Darren Chin, Molina, Potager** et **Terra Dining** à Kuala Lumpur, ainsi qu'**Au Jardin** et **Auntie Gaik Lean's Old School Eatery** à Penang.

Les Prix Spéciaux MICHELIN célèbrent des professionnels de talent

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés dans le cadre du Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2027. Ils mettent à l'honneur des individus qui contribuent à créer des expériences gastronomiques inoubliables grâce à leurs compétences en cuisine, en service en salle et en sommellerie. Enfin, un dernier prix vient récompenser un nouveau concept de restaurant.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Ce prix est attribué à **Aidan Low**, qui est à la tête du restaurant **Akar**. Né en 1992, ce chef propriétaire associe techniques françaises et précision japonaise pour sublimer des ingrédients locaux. Il travaille des produits traditionnels, des

ferments maison et des saveurs régionales, à travers une cuisine audacieuse et résolument contemporaine.

Prix MICHELIN du Service

Le lauréat est **M. Nazahar**, qui supervise depuis son ouverture le service de **Potager**, le nouveau restaurant une Étoile MICHELIN de la sélection. Fort de près de dix ans d'expérience, il se distingue par son sens de l'accueil et sa parfaite connaissance du concept du restaurant et sa carte. Généreux par nature, il partage avec plaisir l'histoire de chaque assiette pour parfaire l'expérience offerte aux convives.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Ce prix revient à **Joyin Goh**, du restaurant **Tangram**, recommandé par le Guide MICHELIN. Originaire de Johor, Joyin a suivi le cursus restauration de l'université de Sunway et supervise depuis quatre ans le service du vin de Tangram. Elle est à l'origine de la carte des vins du restaurant, qui compte près de 100 références et fait la part belle aux domaines plus confidentiels. Elle propose différents accords pour un même plat afin de rendre le vin plus accessible et d'offrir aux convives des crus d'un excellent rapport qualité-prix.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année

Cette distinction est décernée à **Root House by Gēn**, un établissement ouvert en juillet 2026 par le chef **Johnson Wong** et installé entre les murs de l'emblématique 1926 Heritage Hotel, à George Town. L'établissement explore l'évolution de la cuisine chinoise malaisienne en mettant à l'honneur les cultures Hokkien, Teochew, Hakka, cantonaise et hainanaise. Ses plats contemporains rendent hommage à ces différentes traditions et témoignent de la place qu'elles occupent aujourd'hui dans la culture culinaire malaisienne.

De nouvelles tables intègrent les catégories des Bib Gourmand et des établissements recommandés

4 nouveautés intègrent la sélection Bib Gourmand récompensant les cuisines d'un excellent rapport qualité-prix.

- À Kuala Lumpur, **7 Chai Ipoh Hor Fun** propose des nouilles de riz servies dans un savoureux bouillon au poulet et à la crevette, tandis que **Minji Bak Kut Teh** continue de faire vivre une recette de bouillon de porc aux herbes transmise de génération en génération depuis 80 ans.

- À Penang, **Lemon Koay Teow Soup** propose des nouilles de riz soyeuses servies dans un bouillon d'os de porc, tandis que **Serabai Istimewa**, l'une des adresses phares de la ville, est prisée pour ses pancakes au riz et au lait de coco accompagnés d'un sirop de sucre de palme.

La catégorie des tables recommandées compte 89 établissements, dont 12 nouveautés choisies pour leur cuisine et leur personnalité. Parmi ces établissements, certains proposent une version contemporaine de plusieurs cuisines internationales, tandis que d'autres sont ancrés dans la tradition locale.

Les nouveautés de Kuala Lumpur sont :

- **As I Am by Chef Ton** – Ce restaurant thaïlandais contemporain qui donne sur le célèbre gratte-ciel Merdeka 118 propose un menu dégustation en douze services inspiré par la tradition thaïlandaise et par le samrub, un concept gastronomique traditionnel.
- **Jhol** – Ce restaurant indien met à l'honneur les saveurs des neuf États du pays, en proposant des spécialités telles que le Berhampur fried chicken et l'Allepey mango fish curry.
- **Merdeka Grill** – Il s'agit d'un restaurant européen qui surplombe la ville et sert des plats originaux, à l'image des raviolis à l'étrille bleue et du Wagyu grillé au cèdre.
- **Tangram** – Voici un restaurant asiatique contemporain qui mêle influences culinaires et techniques françaises dans un menu dégustation de saison.
- **White N Black Kampong** – Cette adresse à l'atmosphère décontractée propose des plats rustiques de style kampung pensés pour être partagés. Ici, les convives peuvent notamment déguster des crevettes cuites dans du sambal ou encore des œufs de canard pochés dans un curry à la noix de coco.
- **Yellow Fin Horse** – Les inspectrices et inspecteurs ont apprécié la proposition de cet établissement méditerranéen contemporain, qui sert par exemple un très bon béryx long grillé ou encore une empanada d'agneau.

Les nouveautés sélectionnées à Penang sont :

- **Deens Maju (Jalan Gurdwara)** – Cette adresse familiale, aujourd'hui gérée par la troisième génération de propriétaires, est connue pour son nasi kandar. Elle propose également des plats à base de riz, de curry, de produits de la mer et de viande, sans oublier des assiettes végétariennes.
- **Flower Mulan** – Ce café au concept original fait aussi fleuriste. Il se démarque par son intérieur d'inspiration Peranakan et sert des plats issus

de la tradition nyonya comme des crevettes assam ainsi que des pieds de porc au vinaigre de riz noir et au gingembre.

- **Hameediyah (164A Lebuh Campbell)** – Créé en 1907, cet établissement familial est prisé pour son nasi kandar et pour d'autres spécialités comme le kambing kurma et le murtabah.
- **Khaosan** – Ce restaurant thaïlandais contemporain sert de petites assiettes aux saveurs familières, travaillées de manière moderne, à l'image des tacos kuagling agrémentés d'un curry de porc et de haricots petai.
- **Root House by Gēn** – Ce restaurant propose une cuisine chinoise malaisienne moderne qui revisite les traditions régionales.
- **See Kong Ooi** – Installé dans un ancien shophouse restauré, cet établissement sert des plats chinois et malaisiens. Les équipes d'inspection ont notamment apprécié ses boulettes de porc émincé cuites à la vapeur et accompagnées de poisson salé, ainsi que le bar servi avec un curry assam maison.

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2027 en un coup d'œil :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	**159**	**16**	**1**
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	**1**		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	**9**		1
Nombre total de Bib Gourmand	**60**	4	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	**89**	12	
KUALA LUMPUR	**80**	**8**	**1**
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	**1**		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	**7**		1
Nombre total de Bib Gourmand	**26**	2	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	**46**	6	
PENANG	**79**	**8**	
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	**2**		

Nombre total de Bib Gourmand	**34**	2	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	**43**	6	

Mindful Voices/Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres avec des personnes qui, dans leur univers respectif, font bouger les lignes. À travers Mindful Voices/Voix Engagées, le Guide MICHELIN entend donner toute leur résonance à ces voix afin de les faire entendre partout dans le monde.

Le chef mis à l'honneur dans la série Mindful Voices/Voix Engagées cette année est **Darren Teoh**, qui dirige le restaurant **Dewakan**.

En travaillant des ingrédients locaux, natifs et endémiques, il limite les importations et les émissions de carbone. Le chef soutient par la même occasion les petits entrepreneurs, pêcheurs et cueilleurs locaux et, de manière plus générale, les communautés autochtones. Cela contribue à renforcer les systèmes alimentaires locaux et permet aux gourmets de redécouvrir des ingrédients oubliés comme le kulim. En plus d'utiliser le saumurage et la fermentation pour étendre la durée de vie des ingrédients, le restaurant valorise chaque produit dans son intégralité, en transformant les bas morceaux et les sous-produits en nouveaux plats. Les arêtes du poisson-chat sont par exemple fumées puis utilisées pour préparer un bouillon qui sert de base à plusieurs sauces. Enfin, l'équipe imagine de nouveaux menus à partir d'ingrédients cultivés sur place, et met en lumière des produits régionaux comme le belinjau perah et le dabaito grâce aux réseaux sociaux.

Cliquez ici pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

GUIDE MICHELIN

Téléchargez l'application mondiale du Guide MICHELIN disponible sur iOS et Android :

LE GUIDE MICHELIN
KUALA LUMPUR | PENANG 2027

KUALA LUMPUR

Deux Étoiles MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Dewakan	Cuisine malaisienne et contemporaine

Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Akar	Cuisine malaisienne et contemporaine
Beta	Cuisine malaisienne et contemporaine
Chim by Chef Noom	Cuisine thaïlandaise contemporaine
DC. by Darren Chin	Cuisine française contemporaine
Molina	Cuisine novatrice
Potager **Promotion**	Cuisine française contemporaine
Terra Dining	Cuisine malaisienne et contemporaine

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
7 Chai Ipoh Hor Fun **Nouveauté**	Street food
Ah Hei Bak Kut Teh	Cuisine malaisienne
Aliyaa	Cuisine sri lankaise
Anak Baba (Brickfields)	Cuisine malaisienne et spécialités

	Peranakan
Coast by Kayra	Cuisine indienne
Congkak (Bukit Bintang)	Cuisine malaisienne
De. Wan 1958 (Taman U Thant)	Cuisine malaisienne
Foong Lian	Cuisine cantonaise
Gulainya	Spécialités de Peranakan
Hai Kah Lang (Taman Cheras)	Poissons et fruits de mer
Hing Kee Bakuteh (121 Jalan Kepong)	Cuisine malaisienne
Hor Poh Cuisine	Cuisine Hakka
Jalan Ipoh Claypot Chicken Rice	Street food
Lai Foong Lala Noodles	Spécialités de nouilles
Lama	Spécialités de Peranakan
Leen's	Cuisine du Moyen-Orient
Minji Bak Kut Teh **Nouveauté**	Cuisine malaisienne
MTR 1924	Cuisine indienne végétarienne
Nam Heong Chicken Rice (City Centre)	Cuisine malaisienne
Nasi Ayam Hainan Chee Meng (Jalan Kelang Lama)	Cuisine malaisienne
Nirwana	Cuisine indienne
Roti by d'Tandoor	Cuisine indienne
Sao Nam	Cuisine vietnamienne
Sek Yuen	Cuisine cantonaise
Sin Kiew Yee Shin Kee Beef Noodles	Spécialités de nouilles
Wong Mei Kee	Street food

Recommandés par le Guide MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	**Style de cuisine**
As I Am by Chef Ton **Nouveauté**	Cuisine thaïlandaise contemporaine
Atelier Binchotan	Barbecue
Bar Kar	Barbecue
Bidou	Cuisine française
Bōl	Cuisine asiatique contemporaine
Café Café	Cuisine française

Cilantro	Cuisine française contemporaine
Dancing Fish	Cuisines malaisienne et indonésienne
Dominic	Cuisine française contemporaine
Elegant Inn	Cuisine cantonaise
Entier	Cuisine française contemporaine
Frangipaani	Cuisine indienne
Gai by Darren Chin (Taman Tun Dr Ismail)	Cuisine thaïlandaise
Hide	Cuisine novatrice
Jhol **Nouveauté**	Cuisine indienne
Jie	Cuisine novatrice
Jwala	Cuisine indienne
Kayra	Cuisine indienne
Kazu	Cuisine japonaise
Kuki	Cuisine végane
La Suisse	Cuisine européenne
Li Yen	Cuisine cantonaise
Limapulo	Spécialités de Peranakan
Malai	Cuisine thaïlandaise
Marble 8	Spécialités de viandes
Marini's on 57	Cuisine italienne
Merdeka Grill **Nouveauté**	Cuisine européenne
Nadodi	Cuisine novatrice
Passage Thru India	Cuisine indienne
Seed	Cuisine novatrice
Shanghai Restaurant	Cuisine shanghaïenne
Shu	Cuisine novatrice
Skillet	Cuisine européenne contemporaine
Sushi Masa	Sushi
Sushi Ori	Sushi
Sushi Taka	Sushi
Tanglin (Bukit Damansara)	Cuisine malaisienne
Tangram **Nouveauté**	Cuisine asiatique contemporaine
Tenmasa	Cuisine de tempura
Teochew Lao Er	Spécialités de Chaozhou
The Brasserie	Cuisine française contemporaine

Ushi	Cuisine japonaise
Vantador	Spécialités de viandes
White N Black Kampong **Nouveauté**	Cuisine malaisienne
Yellow Fin Horse **Nouveauté**	Cuisine méditerranéenne
Yun House	Cuisine cantonaise

PENANG



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Au Jardin	Cuisine européenne contemporaine
Auntie Gaik Lean's Old School Eatery	Spécialités Peranakan



Bib Gourmand

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Awesome Char Koay Teow	Street food
Bee Hwa Cafe	Cuisine malaisienne
Bibik's Kitchen	Spécialités de Peranakan
BM Cathay Pancake	Street food
BM Yam Rice	Spécialités de Chaozhou
Bridge Street Prawn Noodle	Street food
Communal Table by Gēn	Cuisine malaisienne
Duck Blood Curry Mee	Street food
Ghee Lian	Street food
Green House Prawn Mee & Loh Mee (223 Jalan Burma)	Street food
Hot Bowl White Curry Mee	Spécialités de nouilles
Ivy's Nyonya Cuisine	Spécialités de Peranakan
Laksalicious	Cuisine malaisienne
Lemon Koay Teow Soup	Street food

Nouveauté	
Lum Lai Duck Meat Koay Teow Th'ng	Street food
Ming Qin Charcoal Duck Egg Char Koay Teow	Spécialités de nouilles
Moh Teng Pheow Nyonya Koay	Small eats
My Own Café	Street food
Neighbourwood	Cuisine européenne contemporaine
Penang Road Famous Jin Kor Char Kuey Teow	Street food
Penang Road Famous Laksa	Spécialités de nouilles
Rasa Rasa	Spécialités de Peranakan
Ravi's Famous Apom Manis	Street food
Sardaarji	Cuisine indienne
Serabai Istimewa **Nouveauté**	Street food
Siam Road Char Koay Teow	Street food
Sifu	Spécialités de Peranakan
Sister Yao’s Char Koay Kak	Street food
Super Star Koay Teow Soup (78 Lebuh Kimberley)	Street food
Taman Bukit Curry Mee	Street food
Teksen	Cuisine cantonaise
Thara	Cuisine thaïlandaise
Wan Dao Tou Assam Laksa	Street food
Winn's Cafe	Spécialités de Peranakan

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	**Style de cuisine**
888 Hokkien Mee	Street food
Air Itam Duck Rice	Street food
Air Itam Sister Curry Mee	Street food
Ali Nasi Lemak Daun Pisang	Street food
Bali Hai Seafood Market	Poissons et fruits de mer
Bao Teck Tea House	Spécialités de dim sum
Bee See Heong	Cuisine malaisienne
Bite N Eat Dindigul Biriyani	Cuisine indienne
Blacklinen	Barbecue

Blanc	Cuisine européenne contemporaine
Ceki	Spécialités de Peranakan
Christoph's	Cuisine autrichienne
Curios-City	Cuisine novatrice
Deens Maju (Jalan Gurdwara) **Nouveauté**	Cuisine malaisienne
Du-An (Lebuh Pantai)	Cuisine malaisienne
Fatty Loh Chicken Rice	Street food
Feringgi Grill	Cuisine européenne contemporaine
Firewood	Barbecue
Flower Mulan **Nouveauté**	Spécialités de Peranakan
Fook Cheow Cafe	Spécialités de nouilles
Gēn	Cuisine novatrice
Goh Thew Chik Hainan Chicken Rice	Street food
Hameediyah (164A Lebuh Campbell) **Nouveauté**	Cuisine malaisienne
Jaloux	Cuisine italienne
Jawi House	Spécialités de Peranakan
Jit Seng Hong Kong Roasted Duck Rice	Street food
Kebaya Dining Room	Spécialités de Peranakan
Khaosan **Nouveauté**	Cuisine thaïlandaise contemporaine
La Vie	Cuisine européenne contemporaine
Lucky Hole	Cuisine européenne contemporaine
Mémoire	Cuisine novatrice
Nyonya Willow	Spécialités de Peranakan
Penang Famous Samosa	Street food
Peninsula House	Cuisine australienne contemporaine
Pitt Street Koay Teow Soup	Spécialités de nouilles
Root House by Gēn **Nouveauté**	Cuisine chinoise contemporaine
RR Nyonya House	Spécialités de Peranakan
Sambal	Cuisine asiatique contemporaine
See Kong Ooi **Nouveauté**	Spécialités de Peranakan
Sood by Chef Ton	Cuisine thaïlandaise contemporaine
The Pinn	Small eats
Tok Tok Mee Bamboo Noodle	Spécialités de nouilles

GUIDE MICHELIN

WhatSaeb Boat Noodles	Cuisine thaïlandaise

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

@Michelin

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN
112, avenue Kléber - 75116 Paris +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7 www.michelin.com @Michelin