Paris, le 12 novembre 2026

Le Guide MICHELIN Thaïlande fête sa 10e édition avec un nombre record de restaurants Étoilés MICHELIN et d'établissements sélectionnés

- La sélection du Guide MICHELIN Thaïlande 2027 compte 507 adresses.
- Cette nouvelle édition comprend 2 établissements trois Étoiles MICHELIN, 10 tables deux Étoiles MICHELIN, 41 restaurants une Étoile MICHELIN, 151 Bib Gourmand ainsi que 303 adresses recommandées.
- Elle met en lumière la décentralisation de la scène culinaire thaïlandaise et la force de ses marchés régionaux.

Michelin vient de dévoiler les adresses du Guide MICHELIN Thaïlande 2027. La cérémonie a également été l'occasion de célébrer le 10e anniversaire de la sélection nationale et le centenaire de l'Étoile MICHELIN. La nouvelle sélection reflète l'évolution qui s'est opérée au cœur de la scène culinaire thaïlandaise ces dix dernières années. Elle compte un nombre record de 507 établissements, dont 2 tables trois Étoiles MICHELIN (qui conservent toutes deux leur distinction), 10 restaurants deux Étoiles MICHELIN (3 promotions), 41 adresses une Étoile MICHELIN (5 nouveautés et 5 promotions), 151 Bib Gourmand (26 nouveautés), et 303 établissements recommandés (40 nouveautés).

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Avec plus de 500 restaurants sélectionnés, dont plus de 50 tables Étoilées MICHELIN, le millésime 2027 représente une concrétisation pour le Guide MICHELIN Thaïlande. Nous célébrons cette année le 10e anniversaire de cette destination et le centenaire de l'Étoile MICHELIN, qui a vu le jour en 1926. Cette sélection illustre la formidable évolution du paysage gastronomique thaïlandais, que l'on doit à la passion, à la créativité et à la résilience des talents locaux. C'est un véritable révélateur du potentiel culinaire de ce pays. »

Une scène culinaire en constante évolution

La scène gastronomique du pays s'affirme aujourd'hui par sa maturité et sa diversité. Son dynamisme se retrouve bien au-delà de la capitale, avec de nombreux restaurants Étoilés MICHELIN à travers le pays, témoignant du potentiel des différentes régions.

Les chefs thaïlandais affirment leur identité en explorant les traditions et les produits de leur terroir, en lien étroit avec les producteurs locaux. Parallèlement, la Thaïlande continue d'attirer des groupes internationaux, qui puisent eux aussi dans les richesses locales.

Cette année, de nouveaux styles culinaires font leur apparition dans la famille des tables Étoilées MICHELIN. Les chefs explorent la fermentation, la maturation et l'extraction de l'umami pour sublimer les produits, tandis que les formats se diversifient et les cartes de boissons gagnent en sophistication.

Portée par des chefs expérimentés mais aussi par de jeunes talents, la Thaïlande continue d'affirmer son identité culinaire tout en se nourrissant d'influences internationales. Cette approche lui permet de s'imposer une fois de plus parmi les destinations gastronomiques les plus captivantes au monde.

Sorn et Sühring conservent leurs trois Étoiles MICHELIN et confirment leur place au sommet de la sélection

Le premier est **Sorn**, où le chef Supaksorn « Ice » Jongsiri met en lumière l'étendue et la richesse de la cuisine du Sud du pays grâce à des recettes élaborées et à de superbes ingrédients locaux.

La seconde adresse est **Sühring**. Ici, les jumeaux Thomas et Mathias Sühring continuent d'impressionner leurs convives en leur proposant une gastronomie allemande modernisée, inspirée de leurs traditions familiales.

3 restaurants obtiennent deux Étoiles MICHELIN, une première pour Phuket et la scène culinaire régionale de Thaïlande

La famille des tables deux Étoiles MICHELIN accueille aujourd'hui 3 nouveautés, toutes promues depuis la catégorie des adresses qui valent l'étape. Le restaurant **PRU** s'est notamment distingué en devenant le premier établissement de Phuket, mais aussi le premier restaurant installé hors de Bangkok et des provinces alentour, à décrocher deux Étoiles MICHELIN.

▪ <u>Bangkok et provinces voisines</u>

- **Blue by Alain Ducasse** reste fidèle à l'essence de la gastronomie française. Le succès de cette adresse repose sur l'association d'ingrédients d'Asie du Sud-Est, d'une âme méditerranéenne et d'influences internationales qui apportent un vent de fraîcheur. Pour terminer le repas, les convives peuvent déguster la « *Delight Collection* », une sélection de petits desserts créatifs de saison.
- **Mia**, un restaurant qui propose une cuisine européenne teintée d'influences asiatiques. On peut y déguster des plats singuliers et personnels, qui racontent une histoire, tels que la *brioche hybride au levain*.

▪ <u>Phuket</u>

- **PRU** est un restaurant qui propose une cuisine thaïlandaise moderne ancrée dans son terroir. Son chef suit une approche consciente en choisissant des

ingrédients cultivés localement et en travaillant avec des fournisseurs thaïlandais. Il s'appuie aussi sur des techniques comme la fermentation et la conservation, et a mis en place diverses pratiques responsables. Son plat *King of the Fruits*, qui associe le durian, le caviar ainsi que des algues, en est un merveilleux exemple.

10 restaurants, dont le premier établissement Étoilé MICHELIN de Chiang Mai, rejoignent la sélection une Étoile MICHELIN

5 nouvelles tables une Étoile intègrent cette année le Guide MICHELIN, tandis que les autres sont promues depuis la catégorie des adresses recommandées.

Suite à sa promotion, le restaurant **Belén by Paulo Airaudo** devient le premier établissement Étoilé MICHELIN de Chiang Mai. De son côté, Phuket enregistre son plus grand nombre d'Étoiles MICHELIN et accueille une nouveauté, **Omemo**. Enfin, **Jaras** rejoint la famille des tables Étoilées MICHELIN suite à une promotion.

▪ Bangkok et provinces voisines

- **Liana**, un restaurant dont les plats évoquent les saisons européennes. Ici, les chefs utilisent des produits locaux et s'inspirent librement des techniques françaises pour créer des assiettes aux saveurs et aux textures variées. Les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié les desserts créatifs imaginés par la cheffe Soohyun Lee.
- **MACHRI**, un restaurant où le chef propose un menu thaïlandais royal. Il s'inspire du journal de bord gastronomique tenu par le roi Rama V lors de son voyage à travers l'Europe en 1897. Pour créer ses plats, il mène des recherches historiques et s'appuie sur des techniques françaises. Le chef préserve par ailleurs les saveurs thaïlandaises, ce qui l'amène à proposer des assiettes comme le maquereau avec sa pâte de piment rôti et son riz gluant, ou encore le samrap au curry rouge et au pigeon.
- **THARN**, un restaurant conceptuel qui propose un élégant menu dégustation qui fait voyager les convives de Sukhothai à Rattanakosin. Celui-ci combine différentes références culturelles avec des saveurs authentiques et des ingrédients choisis avec soin, dont la majorité est produite en Thaïlande.
- **The China House by Chef Fei**, un restaurant cantonais chic proposant des plats créatifs confectionnés avec soin, avec des assaisonnements précis, des saveurs franches et des techniques maîtrisées. Plusieurs assiettes ont impressionné l'équipe d'inspection, notamment le poulet rôti aux graines de lin, qui se distingue par ses délicats arômes de noisette, sa peau croustillante et sa chair juteuse.
- ▪ Phuket

- **Omemo**, un restaurant qui réinterprète avec modernité la gastronomie suisse en proposant des plats alpins équilibrés et structurés. À la carte, on retrouve notamment des saucisses maison, des röstis de pommes de terre et des spécialités inspirées de la fondue. Si la viande et le fromage sont au cœur de l'expérience, les menus dégustation imaginés par le chef sont le meilleur moyen de découvrir son univers.

Les 5 restaurants une Étoile MICHELIN promus depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN sont :

▪ Bangkok et provinces voisines

- **Duet by David Toutain**, une adresse portée par un menu de saison créatif et délicat, qui fait la part belle aux produits végétaux. Le chef met aussi bien en avant les produits de la terre que ceux de la mer, qu'il sublime grâce à des accords mets et boissons sans alcool.
- **I-SANG**, un restaurant coréen moderne qui mêle racines coréennes et produits thaïlandais dans un menu dégustation concis. Les convives peuvent par exemple déguster des eo-mandus garnis de poisson-chat, un guksu à l'huile de pérille, ou encore un crabe croustillant, revisite du poulet frit coréen.
- **Sartoria by Paulo Airaudo**, un restaurant qui propose un menu toscan moderne, articulé autour des pâtes fraîches et des produits de saison. Plusieurs créations ont impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. Parmi elles, des classiques de la cuisine italienne confectionnés à partir d'ingrédients thaïlandais tels que des cappellettis au confit de canard, mais aussi un plat intitulé Basilico, dont l'élément principal est une ganache au poivre noir.

▪ Chiang Mai

- **Belén by Paulo Airaudo**, un restaurant qui apporte une touche de raffinement à la scène gastronomique de Chiang Mai. Le chef et son équipe utilisent des techniques européennes précises pour travailler les produits du terroir. L'un des plats phares de cette adresse est d'ailleurs un succulent flan de fromage de chèvre associé à des fruits de saison.

▪ Phuket

- **Jaras**, un restaurant qui met à l'honneur ses propres produits ainsi que divers ingrédients régionaux dans son menu dégustation de saison. Soucieux de son impact environnemental, le chef a adopté une approche zéro déchet. Cette dernière prend tout son sens dans le jorang aux crevettes, un plat savoureux et croustillant, relevé d'une sauce au curry thaïlandais et d'herbes aromatiques.

Cinq Prix Spéciaux MICHELIN sont attribués à des professionnels de talent

En plus de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN a décerné plusieurs Prix Spéciaux saluant le talent, la passion et le savoir-faire de professionnels qui contribuent à rendre l'expérience gastronomique des convives tout à fait inoubliable. Il célèbre également la diversité et l'importance des nombreux métiers qui font vivre le secteur de la restauration.

- **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. Décerné par l'Autorité du tourisme de Thaïlande, ce prix est attribué à **Chanyawi Mukmaneerattanapon**, qui officie chez **hom**, un établissement recommandé installé à Phuket.

Véritable pilier de l'équipe depuis l'ouverture du restaurant, Mme Mukmaneerattanapon est récompensée pour la formidable constance dont elle fait preuve au quotidien, pour son engagement sans faille et pour son service attentionné. Même lors des moments d'affluence, elle reste proactive, assure la fluidité du service et s'appuie sur son intuition pour veiller à ce que les convives ne manquent de rien. Sa longévité, son professionnalisme inébranlable et son approche personnelle reflètent l'essence même du service. Enfin, sa grâce, son élégance et son dévouement font d'elle une véritable référence dans le secteur.

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année**

Le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année récompense une personne ou une équipe pour le succès qui a accompagné l'ouverture d'un restaurant au cours de l'année écoulée. Pour être récompensées, elles doivent avoir marqué la scène gastronomique locale en se démarquant par une cuisine et un concept de dégustation créatifs. Cette année, le prix est décerné par UOB à **Kongwuth Chaiwongkachon**, qui appartient à l'équipe du restaurant recommandé **Taang**, installé à Bangkok.

Dès son ouverture en juin, Taang a fait sensation. Tenu par le chef Kongwuth, né à Chiang Rai, ce comptoir intimiste explore les itinéraires des caravaniers qui parcouraient autrefois le nord de la Thaïlande et les régions voisines. À travers sa cuisine, le chef retrace la manière dont les ingrédients, les peuples et les cultures se sont nourris les uns des autres au fil des siècles. En plus de faire voyager ses convives dans le temps grâce à ses plats envoûtants, il leur fait également découvrir les différentes facettes de la gastronomie régionale. C'est ce concept

unique qui a permis à Taang de devenir l'une des nouvelles tables les plus prisées de Bangkok.

- **Prix MICHELIN du Chef Mentor**

Décerné par WP Energy, ce prix récompense les professionnels qui ont durablement impacté le secteur par leur engagement sans faille à former les chefs de demain. Cette année, il est attribué à **Arnaud Dunand-Sauthier**, à la tête du restaurant **Maison Dunand**, établi à Bangkok et récompensé d'une Étoile MICHELIN .

Né à Chambéry, le chef s'est installé en Thaïlande il y a plus de dix ans, emportant avec lui sa grande expertise de la cuisine française. Outre ses prouesses culinaires, il s'est illustré en devenant le mentor de cuisiniers thaïlandais et internationaux. De commis à sous-chef, il a ainsi formé de jeunes talents à divers postes, les accueillant pendant plusieurs années au sein de ses équipes. Aujourd'hui, certains de ses anciens protégés dirigent des cuisines Étoilées MICHELIN en Europe. D'autres gèrent des établissements de renom en France, tandis que d'autres encore sont à la tête de concepts innovants en Thaïlande. La richesse de leurs parcours témoigne de la volonté d'Arnaud Dunand-Sauthier d'accompagner la prochaine génération et de transmettre un véritable héritage culinaire.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est décerné à un jeune professionnel qui s'est démarqué par la personnalité et l'identité uniques qu'il a exprimées à travers ses créations au cours des douze derniers mois. Cette année, il revient à **Natdanai Kitkorsup**, le chef du restaurant **lob-baan**, installé à Phuket et récompensé du Bib Gourmand.

Le chef Natdanai, qui est né et a grandi à Phuket, est retourné dans sa région natale après avoir fait ses armes dans plusieurs grandes cuisines de Bangkok, dont un restaurant deux Étoiles MICHELIN. Il a ensuite poursuivi son parcours à Phuket, en travaillant dans des établissements reconnus pour la qualité de leur cuisine. Son univers, qui associe héritage régional et techniques contemporaines, traduit le respect qu'il éprouve pour les ingrédients locaux, pour les riches traditions et les saveurs typiques de son pays. Le chef Natdanai se démarque également par sa grande maturité culinaire et par son style ancré dans la tradition régionale. Ce jeune talent est un excellent ambassadeur de la gastronomie de Phuket.

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie**

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie, qui met en lumière l'expertise, les connaissances et la passion de sommeliers de talent, est attribué à **Charles Elie-Rodenstein**, le sommelier du restaurant une Étoile MICHELIN **Cannubi by Umberto Bombana**, situé à Bangkok.

Originaire d'Alsace, M. Elie-Rodenstein parle plusieurs langues. Grâce à ses expériences qui l'ont amené à exercer en France, à Monaco, au Japon et en Thaïlande, il a acquis une approche profondément internationale. Ce professionnel confiant, doté de nombreuses connaissances, a imaginé une carte des vins inspirée et propose des accords pensés avec soin. Les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont été conquises par son naturel chaleureux et abordable, mais aussi par sa capacité à rendre le monde du vin aussi passionnant qu'accessible. Son enthousiasme, son professionnalisme et sa manière d'aborder le service viennent véritablement sublimer l'expérience proposée aux convives.

Découvrez la sélection du Guide MICHELIN Thaïlande 2027 :
site internet du Guide MICHELIN

CLIQUEZ ICI pour télécharger des photos de
la cérémonie du Guide MICHELIN Thaïlande 2027.

Le Guide MICHELIN Thaïlande 2027 en bref :

- **2 restaurants trois Étoiles MICHELIN**
- **10 restaurants deux Étoiles MICHELIN** (3 promotions depuis la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN)
- **41 restaurants une Étoile MICHELIN** (5 nouveautés, 5 promotions depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN)
- **151 Bib Gourmand** (26 nouveautés)
- **303 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN** (40 nouveautés)

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.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé : *« Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et*

méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »

La cheffe invitée sur scène en tant que Mindful Voice/Voix Engagée à l'occasion de la cérémonie du Guide MICHELIN Thaïlande 2027 est **Chudaree « Tam » Debhakam**. Elle est à la tête de **Baan Tepa**, un restaurant deux Étoiles MICHELIN installé à Bangkok. Chez Baan Tepa, la cheffe Tam propose une approche « de la ferme à la table » qu'elle présente à travers un menu dégustation thaïlandais abouti, décliné en sept services. L'expérience commence en cuisine pour une immersion au cœur du restaurant. À chaque nouveau plat, l'équipe apporte un plateau sur lequel sont disposés les ingrédients bruts afin de faire découvrir aux convives l'essence du menu. Ce peuvent être des fruits de saison, des légumes ou encore des herbes. Divers currys, saveurs et techniques traditionnels sont ici réinterprétées avec précision, créativité et harmonie. Désireuse de proposer une gastronomie consciente, la cheffe s'approvisionne localement et a adopté une approche visant à limiter la production de déchets.

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

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils iOS et Android.

https://guide.michelin.com/fr/fr

facebook.com/MICHELINGuide instagram.com/MICHELINGuide

youtube.com/MICHELINGuide

NOS PARTENAIRES 2027

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 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