Paris, le 20 novembre 2026

13 restaurants Étoilés brillent au sein de la deuxième sélection nationale tchèque du Guide MICHELIN

- Le restaurant Papilio conserve ses Deux Étoiles MICHELIN
- Quatre nouveaux restaurants décrochent Une Étoile MICHELIN, portant leur nombre total à 12
- La sélection s'élargit à 109 restaurants, dont 27 Bib Gourmand, parmi lesquels 11 nouveaux

Le Guide MICHELIN a dévoilé sa deuxième sélection nationale de restaurants en Tchéquie. Parmi les 109 établissements de cette deuxième sélection nationale, le restaurant Deux Étoiles MICHELIN conserve sa distinction, tandis que 12 restaurants sont distingués d'Une Étoile MICHELIN, dont quatre nouveaux, et 27 d'un Bib Gourmand, dont onze nouveaux.

La scène gastronomique tchèque conjugue respect des traditions et innovation à travers des concepts contemporains qui font du pays l'une des destinations les plus passionnantes et dynamiques d'Europe centrale. Avec 109 restaurants sélectionnés cette année, contre 79 en 2025, la sélection poursuit son développement et témoigne de la vitalité de la scène gastronomique tchèque.

En Tchéquie, cheffes et chefs travaillent main dans la main avec de nombreux producteurs locaux de qualité, et le même attachement au local se retrouve dans le vin et la bière : une richesse qui nourrit pleinement la vitalité de la scène gastronomique.

« Nous sommes très heureux de présenter la deuxième sélection nationale de restaurants du Guide MICHELIN en Tchéquie. Nos inspectrices et inspecteurs ont constaté un dynamisme croissant dans l'ensemble du pays, porté par une exigence de qualité, un véritable savoir-faire et une grande ouverture à la nouveauté. La scène gastronomique tchèque se distingue notamment par des concepts singuliers et une grande diversité de styles culinaires, tout en conservant des niveaux de prix particulièrement attractifs. Cette évolution s'affirme aujourd'hui à l'échelle nationale, bien au-delà de la capitale, témoignant de l'intérêt grandissant des clientèles locales comme

des visiteurs pour l'offre gastronomique du pays.» a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Le restaurant Papilio conserve ses Deux Étoiles MICHELIN

Récompensé pour la première fois de Deux Étoiles MICHELIN en 2025, le restaurant **Papilio**, situé à Vysoký Újezd, demeure cette année encore au sommet de la scène gastronomique tchèque. Cet élégant restaurant aux tons blancs, doté d'une cuisine ouverte, occupe les anciennes écuries d'un château et bénéficie d'un superbe décor voûté. **Jan Knedla** et son équipe y proposent un menu en huit ou dix temps. À partir d'excellents produits, souvent issus de la région, le chef revisite avec précision et créativité les souvenirs culinaires de son enfance.

12 restaurants distingués d'Une Étoile MICHELIN, dont quatre nouveaux

Parmi les 12 restaurants récompensés d'Une Étoile MICHELIN en Tchéquie, quatre font leur entrée dans cette catégorie : **Taro**, **Zlatá Praha**, **Reason** et **Salabka**, tous situés à Prague. Les 12 restaurants étoilés sont répartis à travers le pays, avec notamment une belle représentation dans le sud-est.

Légèrement à l'écart du centre de Prague, **Salabka** est installé au sein d'un domaine viticole historique. Le chef **Petr Kunc** y propose un menu ambitieux, moderne et saisonnier. Les assiettes sont servies dans un cadre attrayant mêlant éléments rustiques et élégance contemporaine, avec une très belle vue depuis les tables installées près des fenêtres de la galerie.

À signaler également **Taro**, un restaurant contemporain et urbain organisé autour d'un comptoir, où le chef **Khanh Ta**, lauréat du Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025, propose un menu inspiré à la fois de ses racines vietnamiennes et de la Tchéquie.

11 nouveaux restaurants rejoignent la sélection Bib Gourmand

Avec 27 établissements distingués, dont onze nouveaux, les Bib Gourmand enregistrent cette année une belle progression. Cette distinction récompense les restaurants offrant un excellent rapport qualité-prix.

Au cœur d'une halle historique à Prague, **SKÔ** propose une cuisine slovaque traditionnelle enrichie de touches contemporaines et d'influences ukrainiennes, autrichiennes et hongroises**.** La cuisson au feu y occupe une place centrale, tout comme l'utilisation de produits locaux.

À Hlohovec**, Chateau Petit** est au cœur du domaine du « Château de Frontière », dans un cadre contemporain à la décoration raffinée. En cuisine, les produits de saison soigneusement sélectionnés sont au cœur d'une proposition aux accents régionaux.

Installé dans un bâtiment de style Renaissance à Třeboň**, Vratislavský dům** propose d'excellentes grillades à partir de produits de qualité provenant de la région et, plus largement, de Tchéquie.

La sélection compte également 69 restaurants recommandés pour la qualité de leur cuisine, témoignant de la progression constante de la scène gastronomique tchèque.

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés

Quatre professionnels ont été distingués cette année pour la qualité exceptionnelle de leur travail.

Le Prix MICHELIN du Service est décerné à **Viktor Nevsimal**, du restaurant Zámek Kvasetice à Havlíčkův Brod. De l'accueil jusqu'au départ des clients, le service y est remarquable. Avec naturel, convivialité, attention et professionnalisme, cet hôte chaleureux contribue pleinement à l'atmosphère agréable de l'établissement, dont la cuisine vient d'être récompensée d'un Bib Gourmand.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Barbora Šimůnková**, cheffe du restaurant LEAF à Prague. Dans ce restaurant au design moderne et épuré, la jeune cheffe tchèque se distingue déjà par une cuisine innovante, responsable et entièrement végétarienne, fondée sur des ingrédients régionaux et de saison.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie revient à **Pavel Gregr**, du restaurant ESSENS à Hlohovec, qui conserve cette année son Étoile MICHELIN. À la fois directeur du restaurant et chef sommelier, il conseille les clients grâce à une remarquable connaissance des vins et s'appuie sur l'une des meilleures cartes du pays. Ses recommandations particulièrement pertinentes accompagnent idéalement le menu contemporain du chef Otto Vašák.

Le restaurant **Reason,** à Prague, reçoit **le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année** pour son succès remarquable peu après son ouverture. En peu de temps, le chef Yan Horák a décroché Une Étoile MICHELIN grâce à une cuisine ancrée dans son territoire, le tout dans un superbe écrin au 11e étage d'une tour à l'architecture remarquable, avec une vue spectaculaire sur la ville.

Le Guide MICHELIN Tchéquie 2026 en un coup d'œil

- 1 restaurant Deux Étoiles MICHELIN
- 12 restaurants Une Étoile MICHELIN, dont 4 nouveaux
- 27 restaurants Bib Gourmand, dont 11 nouveaux

Au total, 109 restaurants sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Mindful Voices

Le Guide MICHELIN continue également de mettre en lumière les « Mindful Voices », une initiative éditoriale qui célèbre des personnalités inspirantes dont les approches contribuent à façonner l'avenir de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin. Découvrez les « Mindful Voices » de Tchéquie et leurs histoires sur le site du Guide MICHELIN.

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

En complément de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN propose également une sélection d'hôtels soigneusement choisis, réunissant des hébergements uniques en Tchéquie et partout dans le monde. Tous se distinguent par leur design, leur architecture, leur service et leur personnalité. Chaque établissement peut être réservé directement via le Guide MICHELIN.

La sélection tchèque rassemble certains des plus beaux hôtels du pays, du Fairmont Golden Prague, récompensé de deux Clefs MICHELIN et situé au-dessus de la Vltava, qui abrite également le nouveau restaurant Une Étoile MICHELIN Zlatá Praha, au Chateau Mcely, établissement élégant au charme historique récompensé d'une Clef MICHELIN, niché dans un magnifique parc en lisière de forêt, à environ une heure de route de Prague.

#VisitCzechia

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