Paris, 29 octobre 2026

Le Guide MICHELIN Manille et environs Cebu 2027 célèbre 127 établissements, dont 10 tables Étoilées MICHELIN

- Le Guide MICHELIN Manille et environs – Cebu 2027 récompense 127 restaurants, parmi lesquels 10 Étoiles MICHELIN, 31 Bib Gourmand et 86 recommandations.
- FLOW décroche une Étoile MICHELIN et rejoint les tables déjà sélectionnées dans cette catégorie, qui conservent toutes leur distinction.
- Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont pu apprécier une identité culinaire philippine forte, portée par des ingrédients locaux, des traditions régionales et une nouvelle génération de talents.

Le Guide MICHELIN vient de dévoiler la deuxième édition de la sélection Manille et environs – Cebu lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Manila Marriott Hotel at Newport World Resorts. Ce millésime compte 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN, 9 tables une Étoile MICHELIN (1 nouveauté), 31 Bib Gourmand (8 nouveautés, 2 promotions) et 86 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (18 nouveautés). FLOW, la nouvelle adresse une Étoile MICHELIN, fait une entrée remarquée dans la famille des tables qui valent l'étape. Avec 127 établissements récompensés cette année contre 108 l'an passé, la sélection 2027 témoigne de la progression constante de la gastronomie philippine. Enfin, quatre Prix Spéciaux MICHELIN ont également été décernés, notamment le premier Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année des Philippines.

À l'occasion de cette deuxième édition, les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont découvert une scène gastronomique plurielle, présentant une identité culinaire toujours plus assumée. À Manille, Cebu, Cavite et dans la province de Pampanga, de nombreux chefs tirent leur inspiration des ingrédients locaux, de leurs traditions et de leur héritage régional, tandis qu'une nouvelle génération de talents continue de faire évoluer le paysage gastronomique national. La cuisine philippine s'est imposée comme l'une des principales forces de cette nouvelle sélection, puisqu'elle représente près de 60 % des nouveaux établissements récompensés. Loin d'être anodine, cette statistique traduit une véritable fierté pour la culture culinaire nationale.

« Les Philippines continuent d'impressionner les gourmets grâce à leur scène culinaire qui évolue tout en restant profondément attachée à ses racines. Nos inspectrices et inspecteurs ont constaté que les chefs laissent davantage de place aux ingrédients locaux, aux traditions et aux saveurs régionales, qu'ils

réinterprètent sous un angle moderne et créatif. Cette approche contribue à créer un paysage gastronomique diversifié, unique en son genre et ancré dans l'héritage local », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Helm réaffirme son positionnement d'excellence en conservant ses deux Étoiles MICHELIN

Helm (Makati) conserve sa distinction et continue de s'imposer comme l'un des établissements les plus remarquables des Philippines. L'univers du restaurant, qui reflète les origines britanniques et philippines du chef **Josh Boutwood**, sublimées d'influences espagnoles, a de nouveau impressionné les inspectrices et inspecteurs. Ses menus de saison créatifs, composés de plats précis, aux saveurs percutantes et aux dressages soignés, séduiront sans aucun doute de nombreux gourmets. Si l'expérience proposée ici évolue sans cesse, elle possède de solides atouts comme sa cuisine ouverte et le service professionnel assuré par son équipe de salle.

FLOW décroche une Étoile MICHELIN

Cette année, le restaurant **FLOW** (Makati) a créé l'événement en intégrant directement la famille des tables qui valent l'étape.

Cette adresse tenue par le chef **Kevin Jonathan Uy** séduit grâce à ses plats pensés avec soin, à ses techniques précises et à sa vision claire. FLOW incarne la créativité et l'ambition qui continuent d'animer la scène culinaire philippine, tout en faisant la part belle aux saveurs et aux produits locaux.

8 établissements une Étoile MICHELIN conservent leur distinction

La sélection 2027 témoigne de l'excellence qui guide les meilleurs restaurants locaux au quotidien : en effet, tous ceux qui ont reçu une Étoile MICHELIN l'an passé la conservent aujourd'hui. Ces établissements, qui font preuve d'un engagement sans faille en faveur de la qualité et de la technique, et s'attachent à offrir une expérience inoubliable, continuent de s'imposer comme les adresses incontournables du pays.

Les 8 restaurants qui conservent leur distinction sont **Asador Alfonso** (Cavite), **Celera** (Makati), **Gallery by Chele** (Taguig), **Hapag** (Makati), **Inatô** (Makati), **Kása Palma** (Makati), **Linamnam** (Parañaque) et **Toyo Eatery** (Makati). Ensemble, ils illustrent la diversité, la créativité et l'exigence qui continuent de façonner le paysage gastronomique philippin.

Le Bib Gourmand récompense les expériences d'un excellent rapport qualité-prix

La sélection Bib Gourmand 2027 illustre elle aussi la diversité et l'accessibilité de l'offre culinaire philippine avec 31 établissements sélectionnés, dont 8 nouveautés

et 2 promotions. La sélection met à l'honneur des plats typiquement philippins, des spécialités régionales et des concepts contemporains, illustrant toute la diversité et la générosité de la scène gastronomique locale.

Des établissements recommandés de plus en plus variés

Cette catégorie compte désormais 86 restaurants, dont 18 nouveautés. Entre les adresses de quartiers prisées des habitués, les institutions familiales et les concepts ambitieux, ces établissements proposent aux convives un large panel d'expériences. Ces établissements, qui s'adressent à tous les goûts et à tous les budgets, témoignent de la richesse de la scène culinaire locale.

Les Prix Spéciaux MICHELIN

En plus de dénicher les meilleurs restaurants, le Guide MICHELIN récompense les personnes qui contribuent à créer des expériences gastronomiques mémorables.

En 2027, quatre professionnels sont récompensés pour leur contribution au secteur de la restauration philippin. Cette année, Tadhanà remporte le premier Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année décerné aux Philippines. Cette distinction récompense les personnes ou les équipes ayant contribué au succès de l'ouverture d'un restaurant au cours de l'année écoulée.

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année :** la cheffe **Frances Tariga** propose chez **Tadhanà (Makati)** une approche internationale innovante. Elle réinterprète la cuisine philippine à sa manière et imagine des plats aux dressages originaux, élaborés à l'aide de techniques abouties.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef :** ancien marin, le chef **Francis Lacson**, à la tête du restaurant **Digámo (Marikina)**, fait preuve d'un incroyable talent et d'une vision claire. Il sert une cuisine philippine moderne, à la signature singulière, tout en restant fortement ancré dans son terroir et sa culture.

- **Prix MICHELIN du Service :** le gérant du restaurant, **Clyde Joshua Zafra**, supervise la jeune équipe de **Tito Boy (Pampanga)** avec assurance et énergie. Ses recommandations judicieuses et son naturel chaleureux font écho à l'atmosphère accueillante de la province de Pampanga.

- **Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels : Ron Job Sanchez**, responsable du bar et des boissons chez **Automat (Makati)**, propose une carte des boissons surprenante de créativité, et utilise des techniques telles que la fermentation, l'infusion, la clarification ou encore le fat washing. Des

ingrédients, tels que des huiles végétales élaborées sur place, servent de base à des boissons raffinées qui accompagnent les plats avec justesse.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Manille et environs – Cebu 2027 est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application gratuite du Guide MICHELIN, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par lieu ou par style de cuisine.

Pour télécharger les images en haute résolution et autres supports, **CLIQUEZ ICI**.

Le Guide MICHELIN Manille et environs – Cebu 2027 en un coup d'œil :

1 restaurant deux Étoiles MICHELIN

9 restaurants une Étoile MICHELIN (1 nouveauté)

31 Bib Gourmand (8 nouveautés, 2 promotions)

86 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (18 nouveautés)

Mindful Voices/Voix Engagées

Présentée pour la première fois aux Philippines, 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. »*

Le premier chef désigné Mindful Voice/Voix Engagée dans le cadre du Guide MICHELIN Manille et environs – Cebu 2027 est le **chef José Luis « Chele » González**, à la tête du restaurant **Gallery by Chele** (Taguig). Chez lui, l'excellence culinaire est indissociable de la responsabilité environnementale. Il veille donc à s'approvisionner localement, à limiter la production de déchets et à sensibiliser ses convives à la valeur des produits philippins. Près de 90 % des ingrédients qu'il travaille proviennent de partenariats avec des agriculteurs, des pêcheurs et des communautés autochtones, ce qui contribue à assurer leur subsistance tout en préservant l'héritage culinaire local. Des herbes endémiques

sont cultivées dans un jardin urbain alimenté par les déchets compostables produits en cuisine. Par ailleurs, plusieurs initiatives créées autour du cacao, de la noix de coco et du riz permettent de maximiser la valeur ajoutée des produits locaux et permettent de valoriser divers sous-produits. Le restaurant collabore également avec l'Institut international de recherche sur le riz (IRRI) pour aider à préserver et à promouvoir des variétés anciennes. Grâce à ces efforts, le chef Chele prouve que les restaurants peuvent créer un impact positif qui va bien au-delà des limites de leur établissement, et encourager un écosystème alimentaire plus conscient et inclusif, tout en célébrant la richesse du garde-manger philippin.

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

- FIN -

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

guide.michelin.com/en

facebook.com/MichelinGuide instagram.com/michelinguide

youtube.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 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