

Paris, le 22 octobre 2026

La nouvelle sélection 2027 du Guide MICHELIN Athènes, Thessalonique et Santorin célèbre la richesse et la diversité de la scène gastronomique grecque.

- Le restaurant Lycabettus, à Oia (Santorin) décroche Deux Étoiles MICHELIN
- Sept nouveaux restaurants obtiennent Une Étoile MICHELIN, portant leur nombre total à 19 établissements
- Thessalonique et Santorin rejoignent la sélection 2027

Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle édition 2027 du Guide MICHELIN Grèce, qui célèbre trois destinations aux identités fortes : Athènes, Thessalonique et Santorin. Les inspectrices et inspecteurs du Guide soulignent cette année encore la vitalité de la scène gastronomique grecque. Preuve de ce dynamisme, la sélection 2027 compte 62 restaurants, dont 8 nouveaux établissements Étoilés.

Aux côtés d'Athènes, ville historique et moteur d'une scène culinaire toujours plus vaste et plurielle, deux autres destinations gastronomiques majeures rejoignent aujourd'hui la sélection : Thessalonique, ville cosmopolite au carrefour des influences orientales et occidentales, et Santorin, île volcanique emblématique qui porte haut les saveurs et l'identité culinaire des Cyclades.

« La gastronomie grecque connaît aujourd'hui un rayonnement international remarquable, porté par une nouvelle génération de chefs qui réinterprètent l'héritage culinaire du pays avec une vision contemporaine tout en restant fidèles à leurs racines. Dans des villes comme Athènes et Thessalonique, l'innovation coexiste avec la tradition au sein d'une scène gastronomique dynamique et créative, tandis que des destinations telles que Santorin ont fait de l'excellence culinaire l'un de leurs principaux atouts.

La cuisine grecque est bien plus qu'une expression culturelle ; elle incarne une philosophie de vie fondée sur l'équilibre, la simplicité et le respect des produits locaux. Dans son ensemble, la Grèce offre un admirable équilibre entre cuisine d'avant-garde et respect des traditions culinaires séculaires, soutenu par l'extraordinaire qualité de ses ingrédients locaux », a indiqué Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Lycabettus (Oia, Santorin) brille avec Deux Étoiles MICHELIN

Seul restaurant de la sélection 2027 à être distingué dès son entrée par Deux Étoiles MICHELIN, **Lycabettus** signe ici une performance exceptionnelle.

Situé au sein de l'hôtel Andronis Luxury Suites, ce restaurant exclusif dispose de l'une des terrasses les plus emblématiques d'Oia, offrant une vue spectaculaire sur la caldeira de Santorin. Sous la direction des chefs **Christos Karagiannis** et **Petros Brandenburg**, la cuisine est une ode aux produits locaux, sublimés par des techniques inspirées de la gastronomie française. Le résultat : une signature élégante et contemporaine.

À la carte comme en menu dégustation, les gastronomes pourront découvrir des créations emblématiques comme le calamar à la sauce rouget ou le homard accompagné d'une purée de carottes. Un service exceptionnel vient enrichir cette expérience gastronomique, aux côtés d'une remarquable sélection de cocktails et d'une cave comptant plus de 1 000 références.

Sept nouveaux restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN

L'équipe d'inspection a attribué Une Étoile MICHELIN à sept établissements (quatre à Athènes et trois à Santorin), portant à 19 le nombre total de restaurants Étoilés dans cette catégorie.

Une mention particulière revient au chef **Ettore Botrini**, qui obtient cette distinction dans deux restaurants simultanément. Déjà Étoilé pour **Botrini's** à Athènes, il est désormais également récompensé pour **Botrini's Santorini** et **Selene**, tous deux situés à Santorin.

Aleria, Athènes

Au cœur du quartier de Metaxourgeio, cette élégante demeure néoclassique du XIX^e siècle offre un cadre hors du temps. Le chef **Gikas Xenakis** réinterprète ici la cuisine gréco-méditerranéenne, en mettant à l'honneur les produits locaux. Ses menus dégustation mettent en valeur les produits de saison à travers des assiettes d'une grande délicatesse comme le crabe au fenouil, à la pêche et à la camomille. La cave de plus de 400 références vient parfaire l'expérience.

Botrini's Santorini, Santorin

Perché au-dessus de la caldeira de Santorin, au milieu de terrasses en cascade offrant des vues inoubliables sur la mer Égée, ce restaurant élégant transforme chaque dîner en véritable voyage sensoriel. Le chef **Ettore Botrini**, épaulé par le chef résident **George Skopelitis**, sublime les traditions grecques à travers une cuisine d'une grande maîtrise technique, enrichie de subtiles influences italiennes. Parmi les plats signatures figurent les *Bottoni* au poulpe et le *Bourdeto*, aux saveurs

particulièrement intenses. Le menu est complété par des accords mets-vins qui célèbrent toute la richesse du vignoble grec.

Lauda, Santorin

Niché sur les falaises de la caldeira de Santorin, **Lauda** (le plus ancien restaurant de l'île) propose une expérience où les saveurs grecques rencontrent les codes de la haute gastronomie française. Le chef **Orestis Sotiriou** célèbre les saveurs locales avec beaucoup d'élégance. Le poisson-scorpion d'Aggelos à la verveine citronnée et la *Kakavia* revisitée aux gnocchis de homard comptent parmi les plats signatures de la maison.

see|ds, Athènes

Dans le quartier élégant d'Ilisia, see|ds est l'écrin de la cuisine créative du chef **Dimos Samourakis**. Inspiré par les produits locaux et influencé par la gastronomie française, son menu dégustation saisonnier séduit par sa précision technique et son esthétique épurée. L'expérience est enrichie par un service personnalisé, au cours duquel l'équipe présente et finalise certaines créations en salle comme le cabillaud aux artichauts, courgettes et sauce homard-poivron.

Selene, Santorin

Situé au cœur de l'ancien quartier vénitien de Fira, entre ruelles historiques et cour paisible d'un monastère du XVIIIe siècle, Selene confirme son statut de pionnier de la gastronomie à Santorin. Sous la direction du chef **Ettore Botrini**, le chef exécutif **Thomas Mposmos** signe des menus dégustation qui revisitent les traditions locales avec élégance, maîtrise technique et délicatesse. Parmi les plats emblématiques figurent une *spanakotiropita* réinventée et un pigeon élevé localement, le tout accompagné d'une remarquable sélection de vins.

SENSE, Athènes

Dominant les toits d'Athènes et offrant l'une des plus spectaculaires vues sur l'Acropole, SENSE transforme les souvenirs culinaires grecs en une expérience contemporaine sophistiquée. Le chef **Alexandros Charalabopoulos** revisite recettes traditionnelles et saveurs d'enfance avec créativité, technicité et sens esthétique. Ses menus dégustation célèbrent toute la richesse du terroir grec à travers des assiettes surprenantes, comme son délicat trompe-l'œil de feuille de vigne.

Simul, Athènes

Dans le quartier animé de Kolonaki, Simul propose un concept gastronomique à la fois audacieux et raffiné. Le chef **Nikos Thomas** associe produits grecs de saison, techniques de haute cuisine et influences internationales pour composer un menu dégustation riche en personnalité, en créativité et en précision. Dans un cadre

contemporain à l'atmosphère décontractée, les gastronomes pourront savourer des créations originales telles que les crevettes au miel fermenté ou encore le foie gras à la texture de poudre.

Sept nouveaux Bib Gourmand

Le Bib Gourmand, symbole d'une cuisine de grande qualité à prix contenu, accueille cette année sept nouveaux établissements, portant à 10 le nombre total de Bib Gourmand en Grèce.

L'arrivée de Thessalonique dans la sélection 2027 offre aux gourmets un large choix dans cette catégorie, la ville réunissant à elle seule la majorité des nouvelles adresses récompensées.

Athènes

- **UPON**
- **Zohós**

Thessalonique

- **Deka trapezia**
- **Menu me... nou**
- **Sintrofi**
- **Three Little Pigs**
- **To Manitari**

21 nouveaux restaurants recommandés

Parmi les 32 restaurants recommandés figurant dans la sélection 2027, pas moins de 21 font leur entrée cette année, témoignant du dynamisme de la scène culinaire grecque.

À Athènes, les inspectrices et inspecteurs ont notamment retenu le concept gastronomique innovant imaginé par le chef Tasos Mantis chez **Amphibian** ; la réinterprétation de la cuisine grecque traditionnelle proposée par le chef **Nikos Karathanos** chez **Ateno Greek Cuisine** ; l'ode aux produits de la mer par la cheffe **Georgianna Hiliadaki** chez **IODIO** ; ainsi que les saveurs italiennes rehaussées d'une touche internationale mises à l'honneur chez **Sole Giaguaro Athens Italian Dining House**.

À Thessalonique, les inspectrices et inspecteurs ont été séduits par **7 Thalasses**, qui célèbre toute la richesse des produits de la mer ; **Charoupi**, où s'exprime l'essence de la cuisine crétoise traditionnelle ; **L'Albero**, qui marie avec finesse influences italiennes et grecques ; et **Akti Ntovil**, dont la vue spectaculaire sur le golfe Thermaïque vient parfaire l'expérience gastronomique, notamment au coucher du soleil.

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés

Les Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent qui, grâce à leurs compétences et à leur esprit d'équipe, font de chaque repas un moment unique en partageant leur passion avec les convives.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

À seulement 29 ans, **Theodoros Kaloidis** dirige les cuisines du restaurant **To Manitari**, aux côtés du chef Dimitris Pamporis, qui officie ici comme conseiller culinaire. Grâce à une solide maîtrise technique, il renouvelle les classiques de la gastronomie grecque avec une touche très personnelle.

Prix MICHELIN du Service

À travers son professionnalisme et son souci du détail, **Christian Potelle**, directeur du restaurant **Spondi** à Athènes, incarne l'esprit même de l'hospitalité. Pour lui, les convives sont avant tout des invités et non des clients, qu'il accueille avec une attention de chaque instant.

Prix MICHELIN du Sommelier

Au sein du restaurant **Aleria** à Athènes, la sommelière **Despina Tokalakis** impressionne par l'étendue de ses connaissances œnologiques. Ses conseils avisés et sa passion du partage contribuent à rendre l'expérience mémorable.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année

Amphibian, à Athènes, séduit tant par son emplacement exceptionnel sur le toit du Centre culturel Onassis Stegi que par son concept culinaire innovant. Sous l'impulsion du chef **Tasos Mantis**, également à l'origine du restaurant Soil, l'établissement défend une approche singulière, qualifiée de « gastronomie de transition ».

Le Guide MICHELIN Athènes, Thessalonique, Santorin 2027 en résumé :**62 restaurants sélectionnés**

- **Deux Étoiles MICHELIN** : 1 restaurant (nouveau)
- **Une Étoile MICHELIN** : 19 restaurants (7 nouveaux)
- **Bib Gourmand** : 10 restaurants (7 nouveaux)
- **Restaurants Recommandés** : 32 restaurants (21 nouveaux)

Mindful Voices / Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, 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 vigneronns 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 déclaré : « Mindful Voices / Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui font évoluer leurs métiers respectifs. Cette initiative reflète ce que nos équipes d'inspection observent chaque jour sur le terrain : des personnes inspirantes et des expériences qui transforment les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN souhaite amplifier la portée de ces voix issues des univers de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin afin qu'elles puissent être entendues dans le monde entier. »

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

La sélection de restaurants grecs rejoint la sélection hôtelière du Guide MICHELIN, qui rassemble certains des établissements les plus singuliers et inspirants de Grèce et du monde entier. Chaque hôtel est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité, et peut être réservé directement via le site internet et l'application du Guide MICHELIN.



**GREEK
NATIONAL
TOURISM
ORGANISATION**
www.visitgreece.gr

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, 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

X@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