

Paris, le 11 mars 2026

**Un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN
brille dans la nouvelle sélection du Guide
MICHELIN Portugal**

- Installé à Lisbonne, Fifty Seconds décroche deux Étoiles MICHELIN
- La sélection compte également 10 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN, ce qui porte à 44 le nombre d'adresses dans cette catégorie
- Deux nouvelles tables sont récompensées du Bib Gourmand et un restaurant intègre la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Portugal a été dévoilée lors d'une cérémonie qui s'est tenue au magnifique Savoy Palace de Funchal (Madère), récompensé d'une Clef MICHELIN.

Cette nouvelle édition met en lumière 210 établissements, dont 34 nouveautés dans la catégorie des adresses recommandées.

Après avoir parcouru le pays, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont établi ce nouveau palmarès, constatant que le Portugal continue de faire de la gastronomie l'un des éléments clés de son offre touristique. Un pari gagnant pour cette destination qui se démarque, cette année encore, par le dynamisme et la qualité de sa scène culinaire dont Lisbonne et Porto restent les principaux pôles d'attraction. Cependant, si l'essor du tourisme international atteste de l'attrait général du pays, il révèle également l'intérêt croissant que suscitent des lieux plus reculés ou méconnus, qui invitent les voyageurs à vivre une expérience complète et inédite. La région d'Alentejo, notamment, se démarque grâce à la relation spéciale qu'entretiennent ses chefs avec leur territoire.

Par ailleurs, nous souhaitons une nouvelle fois souligner la progression de la qualité de l'offre culinaire de Porto, qui enrichit la sélection de 4 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN (dop, Éon, Gastro by Elemento et In Diferente) et s'impose comme une destination gastronomique internationale de premier plan.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *La scène gastronomique portugaise est en pleine effervescence. En effet, plusieurs chefs déjà bien établis ouvrent aujourd'hui de nouveaux restaurants plus informels, et le secteur de l'hôtellerie mise fortement sur la gastronomie, qui*

devient un axe essentiel de son effort de fidélisation. D'autre part, nous constatons un formidable équilibre entre cuisine moderne, plus novatrice, et gastronomie traditionnelle. Quel que soit leur univers, les chefs ont tous à cœur de travailler des produits locaux, d'exception. »

Fifty Seconds (Lisbonne) intègre la famille des adresses deux Étoiles MICHELIN

Il devient ainsi le neuvième restaurant récompensé de deux Étoiles MICHELIN au Portugal

Chez Fifty Seconds, qui doit son nom aux 50 secondes que prend précisément l'ascenseur pour arriver en haut de la Tour Vasco de Gama, silhouette emblématique du paysage lisboète, le chef Rui Silvestre a captivé les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN grâce à son univers créatif et à sa grande maîtrise technique. Il propose ici une expérience gastronomique inoubliable portée par un menu dégustation intitulé « Fauna and Flora », inspiré de la mer. Dans les assiettes, on retrouve de sublimes jeux de textures et de délicates notes exotiques qui nous rappellent avec subtilité les racines mozambicaines et indiennes du chef.

10 nouvelles adresses décrochent une Étoile MICHELIN

L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a attribué cette distinction à 10 nouveaux restaurants, ce qui porte à 44 le nombre d'établissements salués de la très convoitée Étoile MICHELIN.

A Cozinha do Paço, Évora

Situé au sein du domaine viticole de Paço do Morgado de Oliveira, ce merveilleux restaurant est l'endroit idéal pour découvrir l'âme de la région d'Alentejo. L'ambiance à la fois intime et sophistiquée nous invite à vivre une expérience où la cuisine d'auteur rencontre la culture vitivinicole locale. À leur arrivée, les convives se voient proposer une visite immersive des lieux. Leur voyage gastronomique commence par quelques amuse-bouche à déguster sur la terrasse et en cuisine, une pièce qui a d'ailleurs conservé tout son charme d'antan. Côté cuisine justement, le chef Afonso Dantas a imaginé deux menus dégustation contemporains : « Poda Longa » et « Poda em Vaso ».

Alameda, Faro

Ce restaurant à la décoration contemporaine rend hommage à l'Algarve en mettant à l'honneur les meilleurs poissons et fruits de mer locaux. Le chef Rui Sequeira mêle tradition et techniques modernes à travers différentes propositions : une

carte concise, un menu dégustation captivant inspiré des légendes locales, ainsi qu'une option végétarienne.

dop, Porto

Installé dans un bâtiment historique entièrement rénové, ce restaurant situé au cœur de Porto se distingue par son atmosphère chaleureuse et contemporaine. Le célèbre chef Rui Paula, qui peut compter sur le soutien sans failles de son chef exécutif Sandro Teixeira, a créé une expérience culinaire inédite grâce à son menu dégustation intitulé « Não há futuro sem memória », décliné en 6, 10 ou 14 services. Les entrées sont servies au bar, après quoi les convives sont invités à passer dans la salle à manger pour déguster des plats contemporains d'inspiration traditionnelle, relevés de quelques notes asiatiques surprenantes.

Éon, Porto

C'est dans l'enceinte de l'élégant Palacete Severo, un boutique-hôtel décoré de nombreuses œuvres d'art, que le chef Tiago Bonito propose à ses convives d'embarquer pour un voyage culinaire très personnel. Le repas s'articule autour d'un menu dégustation proposé en 9 ou 14 services, chaque plat étant inspiré de souvenirs du chef et de saveurs portugaises traditionnelles. Tiago crée une cuisine d'auteur qui réinterprète des spécialités comme le pão e brioche au levain naturel ou la pescada de anzol, en apportant des textures modernes et des jus très intenses.

Gastro by Elemento, Porto

Juste à côté de l'Estadio do Dragão, le chef Ricardo Dias Ferreira propose une cuisine ancestrale dont le feu et le four à bois sont les principaux protagonistes. Le restaurant, qui consiste en une grande pièce au style industriel et à la décoration minimaliste, est agencé autour d'un comptoir en U qui invite à observer le chef et son équipe travailler, tout en s'imprégnant des arômes qui s'échappent de la cuisine ouverte. Le menu dégustation en 15 services, « Orgânico by GASTRO », évolue au gré des saisons, mais garde pour fil rouge les produits de la mer. Pour compléter le tout, le chef propose une jolie sélection de vins.

In Diferente, Porto

Ce restaurant un peu en retrait des rues touristiques de Porto, est tenu par Angélica Salvador, une cheffe brésilienne qui marie cuisines portugaise et internationale sous deux formats différents : une carte concise et deux menus

dégustation (« Homenagem » et « In Diferente »). Pour chaque option, une formule accords mets et vins est proposée, ainsi que la possibilité d'adapter les plats. La cheffe met un point d'orgue à travailler des produits frais, notamment des poissons provenant tout droit de la criée de Matosinhos ou d'Aveiro, ainsi que d'excellentes viandes locales.

Kappo, Cascais

Ce restaurant, dont le nom signifie « couper et cuisiner » en japonais, se distingue par son élégance contemporaine et son agencement, articulé autour d'un comptoir en forme de L. Le chef Tiago Penão marie tradition et innovation dans un menu omakase qu'il prépare pour les 12 convives que peut accueillir son établissement à chaque service. Dans ses créations, on retrouve des produits de grande qualité, ainsi qu'une approche du service typique de la philosophie omotenashi. Les nigiris, élaborés au moyen de techniques comme la maturation, la cuisson à la braise ou la macération, mettent parfaitement en valeur les poissons et fruits de mer locaux.

Largo do Paço, Amarante

Situé dans un palace érigé au XVI^e siècle qui a été entièrement rénové depuis, l'hôtel Casa da Calçada séduit les voyageurs grâce à son charme et à son emplacement. En effet, ce n'est pas un hasard si Amarante est l'une des destinations les plus romantiques du Portugal ! Le restaurant Largo do Paço, dirigé par le chef Francisco Quintas, propose plusieurs menus dégustation modernes (déclinés en 13 ou 15 services, avec accords mets et vins en option) qui allient fraîcheur, technique et jeunesse, toujours avec une grande cohérence. Le repas commence par l'apéritif, servi en cuisine où plusieurs amuse-bouche sont dressés sous les yeux des convives par le chef lui-même.

MAPA, Montemor-o-Novo

L'hôtel L'AND Vineyards fait partie de la collection Relais & Châteaux et est installé au beau milieu de la campagne de l'Alentejo. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié son confort, mais aussi sa cuisine créative d'inspiration traditionnelle imaginée par le chef David Jesus, qui a fait ses armes au célèbre Belcanto (Lisbonne). Les gourmets peuvent choisir des plats à la carte ou prendre l'un des deux menus dégustation (« Expedição » et « Caminhos ») inspirés des expériences du chef, mais aussi de saveurs qui font écho à l'histoire du Portugal : celles du territoire national et de ses anciennes colonies.

Schistó, Peso da Régua

Installé dans le luxueux hôtel Torel Quinta da Vicaria, le restaurant Schistó est dirigé par le célèbre chef Vitor Matos, qui offre à ses clients une expérience gastronomique moderne et élégante en réinterprétant la gastronomie traditionnelle de la vallée du Douro. C'est dans sa cuisine ouverte qu'il confectionne son menu dégustation en dix services, principalement articulé autour de produits de proximité comme le vin, l'huile ou les légumes qu'il cultive dans son propre potager. Les poissons d'eau douce occupent également une place de choix au sein de ses créations.

2 nouveaux Bib Gourmand et une Étoile Verte MICHELIN sont décernés

Le Bib Gourmand, représenté par le visage du célèbre Bibendum qui se lèche les babines, est l'une des distinctions les plus appréciées des gastronomes du monde entier. En effet, il distingue les adresses qui proposent une expérience d'un excellent rapport qualité-prix. Cette année, 2 restaurants intègrent cette catégorie, qui compte désormais 26 établissements.

Mesa15, Leiria

Il s'agit d'un restaurant à l'ambiance moderne, dirigé par le chef Petr Kiss, originaire de République tchèque. Il propose une cuisine actuelle, articulée autour de la gastronomie européenne contemporaine, qu'il travaille sous trois formes différentes : un menu économique pour les déjeuners, une carte et un menu dégustation plus complet. Parmi ses plats phares se trouvent le risotto à la truffe, mascarpone et parmesan, ainsi que la tarte de nata, feuille de figuier, noix de muscade et crème fraîche, un dessert spectaculaire.

Taberna Sakra, Alverca do Ribatejo

Ce restaurant emmené par le chef Hugo China Ferreira en cuisine et Débora Cardoso en salle s'organise autour d'une cuisine ouverte, et séduira à coup sûr les gourmets grâce à son atmosphère contemporaine soignée. À la carte, on retrouve des assiettes élaborées à partir d'ingrédients typiquement portugais travaillés dans des propositions surprenantes. Il y a par exemple l'atum e molho de escabeche, un plat de thon accompagné d'une sauce escabèche, ou encore la cabidela de choco, du riz au sang de seiche servi dans un authentique plat en terre cuite. La spécialité de la maison est la txuleta de ternera vasca, une côte de veau ou de bœuf inspirée d'un voyage gastronomique au Pays basque.

Passons à l'Étoile Verte MICHELIN, qui salue l'engagement des restaurateurs envers une gastronomie respectueuse de l'environnement. L'adresse qui rejoint cette année les 7 établissements déjà récompensés au Portugal est **A Cozinha do Paço** (Évora). Elle a attiré l'attention de l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à son approche ancrée dans le terroir d'Alentejo, mais aussi à sa philosophie, qui consiste à travailler des produits oubliés de la région ainsi qu'à promouvoir des pratiques agricoles adaptées à une cuisine ancestrale qui s'inscrit dans le riche monde vitivinicole local.

34 nouveaux restaurants sont recommandés par le Guide MICHELIN

Le dynamisme culinaire du Portugal ne faiblit pas, comme en témoignent les nombreux établissements qui ont ouvert leurs portes à travers tout le pays ces derniers mois. Sur les 131 adresses recommandées, le Guide MICHELIN est ravi de célébrer l'arrivée de 34 nouveautés.

Parmi elles se trouvent d'intrigantes propositions nées de l'imagination de prestigieux chefs (**Atrevo** à Porto, **BROTO** à Lisbonne, **Maré - José Avillez** à Cascais...), mais aussi de nombreux restaurants installés dans des hôtels (**1638 Restaurant by Nacho Manzano** à Vila Nova de Gaia, **Bistrô Severo** à Porto, **Cozinha das Flores** à Porto, **Cozinha do Douro** à Lamego, **JNÊQUOI Fish**, **JNÊQUOI Table** et **Santa Joana** à Lisbonne...). Cela démontre une volonté de miser sur la gastronomie comme partie intégrante du secteur hôtelier, afin d'attirer et de fidéliser de nouveaux clients. Si un grand nombre d'adresses ont adopté une approche moderne d'inspiration lusitaine, les restaurants fusion continuent leur progression (à l'image de **DUOO Gastro Theatre** à Portimão ou de **Salta** à Lisbonne), tout comme ceux qui mettent à l'honneur les saveurs et les techniques nipponnes (**Izakaya Japanese Cuisine** à Porto, mais aussi **MITSU** et **Omakase Wa** à Lisbonne, ainsi que **Pearl** à Faro).

4 Prix Spéciaux

Les Prix Spéciaux MICHELIN, qui mettent en lumière les différents savoir-faire et métiers de la restauration contribuant à offrir aux gourmets des expériences mémorables, saluent cette année le travail de plusieurs professionnels de talent :

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef – Remis par Makro**

Âgé de seulement 27 ans, **Francisco Quintas** est le chef du **Largo do Paço** (Amarante), établi entre les murs du magnifique hôtel Casa da Calçada. Il remporte ce prix en reconnaissance du magnifique travail qu'il entreprend dans cette adresse gastronomique, bien qu'il a déjà goûté aux délices du succès pendant

son étape au 2Monkeys, à Lisbonne. Ici, il séduit ses clients avec une proposition moderne, tout en délicatesse et en technique, qui joue sur l'harmonie des saveurs. Ses plats s'inspirent de son expérience (il a travaillé dans de prestigieuses cuisines en Belgique, aux Pays-Bas et en France), et sont élaborés à partir des meilleurs produits portugais de saison.

- **Prix MICHELIN du Service – Décerné par Michelin**

Adácio Ribeiro, qui supervise toutes les opérations de la salle du **Vila Foz** (Porto), a découvert l'hôtellerie et l'esprit du service dès son enfance. Il a depuis ajouté une nouvelle corde à son arc : la sommellerie, son autre grande passion. Fort d'une riche expérience, principalement acquise dans le milieu hôtelier, il se définit comme un ambassadeur du vinho verde et considère qu'offrir un service personnalisé est la meilleure manière de surprendre ses convives tout en s'assurant de respecter leurs goûts.

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie – Remis par Sogrape**

C'est au sein du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), repaire du chef Rui Paula, que s'illustre le sommelier **Carlos Monteiro**. Ce dernier sublime l'expérience gastronomique des clients grâce à l'attention qu'il leur porte et à son naturel décontracté. Selon ses propres mots, « la mission du sommelier est de créer l'harmonie, à table, entre le vin et les mets. »

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – Décerné par Michelin**

Ce prix, remis pour la première fois au Portugal, est attribué à **JNÊQUOI Table** (Lisbonne). Tenu par le chef Filipe Carvalho, ce bar gastronomique unique en son genre installé au sous-sol du JNÊQUOI Fish, l'autre adresse du chef, surprend par son caractère clandestin. L'expérience qu'il propose ici s'articule ici autour du monde océanique et de ses richesses, et invite d'abord les convives à passer par le bar à cocktail (The Mirror Room) qui crée l'illusion d'un jardin subaquatique grâce aux miroirs qui ornent les murs. Ici, chacun peut goûter des cocktails design inspirés des profondeurs marines.

Le Guide MICHELIN Portugal 2026 en un coup d'œil :

Deux Étoiles MICHELIN : 9 restaurants (1 nouveauté)

Une Étoile MICHELIN : 44 restaurants (10 nouveautés)

Bib Gourmand : 26 restaurants (2 nouveautés)

Établissements recommandés : 131 restaurants (34 nouveautés)

Étoile Verte MICHELIN : 7 restaurants (1 nouveauté)



La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Portugal 2026 est à retrouver sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android. La version imprimée, si vous préférez ce format, sera aussi bientôt disponible à la vente.

Michelin remercie Turismo de Portugal et l'Associação de Promoção da Madeira pour leur soutien, ainsi que MAKRO, DELTA, BALFEGÓ, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, ALARDO et THEFORK, qui ont contribué à l'organisation de la cérémonie du Guide MICHELIN Portugal 2026 et lui permettent de soutenir le secteur gastronomique, mais aussi de s'engager pour l'avenir de la cuisine portugaise.

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 129 800 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