



Paris, le 20 novembre 2025

La Rei Natura, signée Michelangelo Mammoliti, décroche 3 Étoiles MICHELIN et fait rayonner la sélection italienne 2026

- La catégorie des adresses trois Étoiles MICHELIN en Italie compte désormais quinze restaurants avec l'arrivée de La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti
- Deux nouvelles tables distinguées de deux Étoiles MICHELIN et vingt-deux récompensées d'une Étoile MICHELIN rejoignent le millésime 2026
- Cinq nouveaux restaurants rejoignent la communauté des Étoiles Vertes

Le Guide MICHELIN a choisi à nouveau la ville de Parme pour dévoiler son palmarès italien, une destination qui avait déjà accueilli les cérémonies entre 2016 et 2018. Après avoir fêté le 70^e anniversaire de la destination, le Guide MICHELIN Italie 2026 inaugure les festivités pour les 120 ans du Groupe Michelin dans le pays. Cette 71^e édition donne ainsi le coup d'envoi d'une année de célébrations et met en lumière le lien historique entre le Groupe Michelin Italie et son territoire.

Plus de 500 invités, restaurateurs, professionnels du secteur et représentants d'institutions, ont assisté à cette cérémonie d'exception au cœur du Teatro Regio, où Giorgia Surina a dévoilé le millésime du Guide MICHELIN Italie 2026.

Cette année, 25 nouvelles adresses intègrent la famille des tables Étoilées MICHELIN. Parmi elles, un nouveau restaurant a été récompensé de trois Étoiles MICHELIN, portant à 15 le nombre total d'établissements incarnant l'excellence en Italie. Deux nouveaux restaurants ont été distingués de deux Étoiles MICHELIN et 22 d'une Étoile MICHELIN. Au total, le palmarès 2026 du Guide MICHELIN Italie célèbre 394 restaurants Étoilés MICHELIN au cœur de la péninsule.

« Ce nouveau millésime reflète l'énergie et l'inventivité exceptionnelles des acteurs de la gastronomie italienne. Animés par la passion et un grand savoir-faire, producteurs, artisans et chefs font briller l'Italie grâce à des matières premières d'exception et à une capacité d'innovation remarquable. Les nouveaux restaurants qui rejoignent le Guide cette année, ainsi que ceux qui conservent leur distinction, enrichissent un patrimoine culinaire unique, alliant tradition et créativité. Grâce à cette richesse et à l'engagement des professionnels, le Guide MICHELIN Italie reste une référence internationale et une invitation à explorer et apprécier des saveurs mémorables. Nous sommes fiers de célébrer cette excellence, véritable ambassadrice de la culture italienne dans le monde », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti incarné par le chef Michelangelo Mammoliti illumine la sélection avec l'obtention de 3 Étoiles MICHELIN

Installé au cœur des paysages merveilleux des Langhes et de ses vignobles, Michelangelo Mammoliti offre une expérience culinaire alliant raffinement et poésie. Les assiettes, préparées avec soin, racontent une histoire qui met en valeur les ingrédients et sublime leur caractère grâce à des alliances audacieuses et harmonieuses. Les convives et les produits sont le moteur d'une expérience sensorielle époustouflante. La cuisine de Michelangelo Mammoliti enchante véritablement le palais en transformant tout mets dégusté en un véritable voyage inoubliable, riche en émotions.

En plus de ce nouveau venu dans la famille des restaurants trois Étoiles MICHELIN, les établissements qui « valent le voyage » maintiennent au plus haut niveau l'excellence gastronomique et conservent leur distinction :

Casa Perbellini - 12 Apostoli à Vérone (VR), **Villa Crespi** à Orta San Giulio (NO), **Piazza Duomo** à Alba (CN), **Da Vittorio** à Brusaporto (BG), **Le Calandre** à Rubano (PD), **Dal Pescatore** à Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** à Modène(MO), **Enoteca Pinchiorri** à Florence(FI), **La Pergola** à Rome (RM), **Reale** à Castel di Sangro (AQ), **Uliassi** à Senigallia (AN), **Enrico Bartolini al MUDEC** à Milan(MI), **Quattro Passi** à Nerano (NA), et **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** à Brunico (BZ).

Deux nouveaux restaurants doublement Étoilés rejoignent la sélection

Famiglia Rana, Oppeano (VR) – chef Francesco Sodano

Dans un cadre mêlant œuvres d'art et objets anciens, la cuisine du chef Sodano célèbre l'harmonie et l'authenticité. Du potager à l'atelier culinaire, en passant par les poissons méditerranéens, chaque élément reflète une recherche minutieuse et la passion du chef. Il offre ainsi à ses convives une expérience gustative inoubliable, mêlant nature, technique et créativité.

I Tenerumi, Vulcano (ME) – chef Davide Guidara

Gardien d'un rêve qu'il poursuit avec éthique, expérience, persévérance et détermination, Davide Guidara vise à mettre en lumière le monde végétal. Technique raffinée, légèreté et créativité se fondent au sein d'un parcours qui surprend et séduit. Dans ce coin paradisiaque de l'île, chaque assiette est une véritable expérience culinaire qui reste gravée dans la mémoire des gourmets.

Vingt-deux nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

Dans le Guide MICHELIN Italie 2026, vingt-deux nouveaux établissements décrochent une Étoile, dont six sélectionnés en cours d'année (indiqués en gras). Fait marquant : parmi ces lauréats, huit chefs ont 35 ans ou moins, dont deux à peine trentenaires, illustrant le dynamisme et le talent de la nouvelle génération de la gastronomie italienne.

RESTAURANT	VILLE	PROVINCE	RÉGION
Le Petit Bellevue	Cogne	AO	VALLÉE D'AOSTE
Cracco Portofino**	Portofino	GE	LIGURIE
Rezzano Cucina e Vino*	Sestri Levante	GE	
Senso Lake Garda Alfio Ghezzi	Limone sul Garda	BS	LOMBARDIE
Abba	Milan	MI	
Procaccini**	Milan	MI	
Olio	Origgio	VA	
Porcino*	Badia	BZ	TRENTIN-HAUT-ADIGE
Quellenhof Gourmetstube 1897	San Martino in Passiria	BZ	
Agli Amici Dopolavoro	Venise / Isola delle Rose	VE	VÉNÉTIE
Cavallino*	Maranello	MO	ÉMILIE-ROMAGNE
Da Lucio*	Rimini	RN	
Luca's by Paulo Airaudò	Florence	FI	TOSCANE
Sciabola	Forte dei Marmi	LU	
Al Madrigale Nuova Cucina Rurale	Tivoli	RM	LATIUM
INEO	Rome	RM	
La Terrazza	Rome	RM	
Casa Bertini	Recanati	MC	MARCHES
Zunica 1880 a Villa Corallo	Sant'Omero	TE	ABRUZZES

Il ristorante Alain Ducasse Napoli*	Naples	NA	CAMPANIE
Umberto a Mare*	Forio / Ischia	NA	
Capogiro	Baja Sardinia	SS	SARDAIGNE

* moins de 35 ans ** moins de 30 ans

Cinq nouveaux établissements obtiennent une Étoile Verte

L'Étoile Verte met en lumière les restaurants dont les engagements ont impressionné l'équipe d'inspection grâce à des pratiques inspirantes qui contribuent à façonner la gastronomie de demain.

Cette année, cinq restaurants ont reçu une Étoile Verte des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour leurs initiatives innovantes.

	RESTAURANT	VILLE	PROVINCE
🌱	Cà Matilde	Rubbiano	RE
🌱	Une	Capodacqua	PG
🌱	Kircherhof	Albes	BZ
🌱	JOHANNIS	Molini di Tures	BZ
🌱	La Bursch	Campiglia Cervo	BI

Ces cinq nouveaux établissements portent à 72 le nombre total de restaurants Étoile Verte. Ensemble, ils incarnent une gastronomie en mouvement, portée par des approches authentiques et des pratiques inspirantes qui façonnent l'avenir du secteur

PRIX SPÉCIAL PASSION DESSERT

Le Prix Spécial Passion Dessert, présenté par Molino Dallagiovanna, met en avant les restaurants dont la carte des desserts incarne l'excellence et offre une expérience culinaire d'exception. Pour 2026, ce Prix Spécial est attribué aux restaurants suivants :

RESTAURANT	NOM DU CHEF-PÂTISSIER	VILLE	PROVINCE
Quattro Passi	Fabrizio Mellino	Nerano	NA
Senso Lake Garda Alfio Ghezzi	Alfio Ghezzi	Limone sul Garda	BS
La Villa	Vito Sonnessa	Melfi	PZ
Unforgettable	Sabrina Stravato	Turin	TO
Alpenroyal Gourmet	Mario Porcelli	Selva di Val Gardena	BZ
Sapio	Alessandro Ingiulla	Catane	CT
Manna	Matteo Fronduti	Milan	MI
La Caravella dal 1959	Annalara Dipino	Amalfi	SA

Cinq prix spéciaux MICHELIN dans la sélection du Guide MICHELIN Italie 2026

Afin de mettre en valeur les savoir-faire et les métiers de la restauration qui contribuent à créer des expériences de table mémorables, les Prix MICHELIN mettent cette année à l'honneur plusieurs professionnels talentueux, ainsi que la transmission et l'excellence qui caractérisent leur métier.

Prix MICHELIN du jeune chef 2026, présenté par Métro Italie, décerné à **Mattia Pecis**, restaurant Cracco Portofino, Portofino (GE). De zéro à deux mille : ainsi pourrait se résumer l'ascension fulgurante de Mattia Pecis. Chef instinctif et brillant, il absorbe l'héritage des grands maîtres de la cuisine italienne pour mieux le réinventer à sa manière, avec une authenticité éclatante. Sa cuisine traverse les Alpes, longe les côtes et célèbre chaque terroir avec respect, délicatesse et intelligence. Spontanée, joyeuse, résolument originale, elle reflète sa personnalité et séduit par sa capacité à transformer le simple plaisir de manger en une véritable expérience culinaire.

Prix MICHELIN du service 2026, présenté par Intrecci – Alta Formazione di Sala, attribué à **Giulia Tavolaro**, restaurant Maxi, Vico Equense (NA).

Véritable pilier de ce ravissant écrin de la côte sorrentine, Giulia accueille et accompagne une clientèle locale comme internationale avec élégance,

bienveillance et passion. Déterminée, elle transforme chaque rencontre en un moment inoubliable, où les convives sont placés au centre de toutes les attentions et où le service devient l'écrin idéal révélant toute la magie de l'expérience culinaire.

Prix MICHELIN du chef mentor 2026, présenté par Blancpain, décerné à **Heinz Beck**, restaurant La Pergola, Rome. Détenteur de trois Étoiles MICHELIN depuis plus de vingt ans, Heinz Beck a transformé au fil des ans La Pergola en un laboratoire gastronomique d'excellence. Plusieurs générations de jeunes chefs ont pu s'y former sous la direction de ce mentor capable de transmettre une vision de la cuisine empreinte de légèreté, d'équilibre et de bien-être. Fruit d'une collaboration étroite avec le monde académique et scientifique, sa démarche a redéfini le concept de haute gastronomie, alliant goût et santé de manière innovante. Heinz Beck est un chef au talent extraordinaire, ainsi qu'un formateur et divulgateur infatigable qui a contribué de manière significative à l'essor culturel de la gastronomie contemporaine.

Le prix MICHELIN de la sommellerie 2026, présenté par Consorzio Franciacorta, attribué à **Ivana Capraro**, restaurant Castel fine dining, Tirolo (BZ). Ivana est une référence pour les personnes à la recherche de véritables émotions œnologiques. Elle interprète les goûts de ses convives avec expertise et sensibilité et crée des accords parfaits. Elle met en avant de petits producteurs, tout en faisant découvrir de grands vins avec élégance. Ses conseils embarquent les convives dans un voyage empreint d'enthousiasme et de passion à travers les vignobles, transformant chaque expérience en un moment inoubliable.

Le prix MICHELIN de l'ouverture de l'année 2026, présenté par Agnelli 1907, attribué à Gian Marco Bianchi, restaurant **Al Madrigale | Nuova Cucina Rurale**, Tivoli (RM).

À Tivoli, cité chargée d'histoire, un nouvel écrin gastronomique vient de voir le jour. Le chef Bianchi et son équipe y transforment chaque repas en un véritable voyage au cœur des traditions culinaires de la région. Un voyage hors du commun, où saveurs authentiques et touches de modernité se rencontrent dans une harmonie parfaite, sublimés par une atmosphère historique et raffinée et un service d'une élégance irréprochable.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Italie et dans le monde entier, disponible gratuitement sur son site internet et son application mobile.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Téléchargez gratuitement l'application mobile du Guide MICHELIN sur votre téléphone ou rendez-vous sur notre site internet pour découvrir tous les lauréats, et réservez les meilleurs restaurants et hôtels d'exception.

LE GUIDE MICHELIN ITALIE 2026 EN QUELQUES CHIFFRES

• RÉGIONS

La **Lombardie** est la région avec **le plus de nouveautés**, parmi lesquelles **quatre restaurants** distingués d'une Étoile MICHELIN. Le **Latium** se place au deuxième rang avec **trois nouveaux restaurants** distingués d'une Étoile MICHELIN, suivi de **six régions** avec **deux nouvelles tables Étoilées MICHELIN** (Ligurie, Émilie-Romagne, Toscane, Vénétie, Trentin-Haut-Adige, Campanie). Parmi ces régions, la Vénétie compte une nouvelle adresse distinguée d'une Étoile MICHELIN et un nouveau restaurant récompensé de deux Étoiles MICHELIN.

Dans ce palmarès des Étoiles MICHELIN classées par région, la **Lombardie** reste en tête avec **64 restaurants Étoilés MICHELIN** (trois distingués de trois Étoiles MICHELIN, six récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 55 distingués d'une Étoile MICHELIN), la **Campanie** conserve sa seconde place avec **48 établissements Étoilés MICHELIN**, (un récompensé de trois Étoiles MICHELIN, sept distingués de deux Étoiles MICHELIN, 40 distingués d'une Étoile MICHELIN), tandis que la **Toscane** monte sur la troisième marche du podium avec **45 restaurants Étoilés MICHELIN** (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, cinq récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 39 distingués d'une Étoile MICHELIN). Le **Piémont** se place au pied du podium avec **34 restaurants Étoilés MICHELIN** (trois distingués de trois Étoiles MICHELIN, deux récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 29 distingués d'une Étoile MICHELIN). La **Vénétie** arrive à la cinquième place avec **34 restaurants Étoilés MICHELIN** (deux distingués de trois Étoiles MICHELIN, quatre récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 28 distingués d'une Étoile MICHELIN).

• PROVINCES

Dans le top 5 des provinces se trouvent deux villes de Campanie : **Naples** qui confirme sa première place avec **27 restaurants Étoilés MICHELIN** (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, six récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 20 distingués d'une Étoile MICHELIN) et **Salerne**, qui se place à la cinquième position avec **16 restaurants Étoilés MICHELIN** (tous distingués

d'une Étoile MICHELIN). **Rome** monte sur la seconde marche du podium avec **26 restaurants Étoilés MICHELIN** (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, trois récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 22 distingués d'une Étoile MICHELIN), suivie de **Bolzano** avec **21 restaurants Étoilés MICHELIN** (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, deux récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 18 distingués d'une Étoile MICHELIN). **Milan** arrive à la quatrième place avec **20 restaurants Étoilés MICHELIN** (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, quatre récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 15 distingués d'une Étoile MICHELIN).

- **BIB GOURMAND**

Dans le palmarès des Bib Gourmand classés par région, le **Piémont** talonne **l'Émilie-Romagne** en tête du classement avec 34 restaurants. La **Toscane** s'installe à la troisième place avec 26 établissements, devant la **Lombardie** qui glisse au pied du podium avec 23 restaurants. La **Vénétie** occupe le cinquième rang avec 18 adresses distinguées d'un Bib Gourmand.

Le millésime du Guide MICHELIN Italie 2026 :

	15 restaurants (dont une nouveauté)
	38 restaurants (dont deux nouveautés)
	341 restaurants (dont 22 nouveautés)
	72 restaurants (dont cinq nouveautés)
	255 restaurants (dont 16 nouveautés)
	1 322 restaurants (dont 105 nouveautés)

Au total, le millésime 2026 comprend 1 971 établissements.

<https://lulop.com/MICHELIN/>

guide.MICHELIN.com/it/



Merci à nos partenaires :



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

