

Paris, 22 juillet 2026

**9 nouvelles tables une Étoile MICHELIN et 2 nouvelles adresses
deux Étoiles MICHELIN brillent sur le Guide MICHELIN
Taïwan 2026**

- La sélection compte 61 restaurants Étoilés MICHELIN
- 434 établissements sont mis à l'honneur dans ce nouveau millésime
- Yu Dao devient la première et unique table une Étoile MICHELIN de Tainan

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Taïwan 2026.

Cette neuvième édition compte 434 établissements distingués, soit quinze de plus que l'an passé. Cette dynamique traduit la passion et le dévouement de la communauté culinaire taïwanaise, portée par une exigence d'excellence qui confirme Taïwan comme l'une des destinations gastronomiques incontournables du continent. Le palmarès 2026 comprend ainsi 61 adresses Étoilées MICHELIN, parmi lesquelles 9 nouvelles tables et une Étoile MICHELIN (3 nouveautés, 6 promotions) ainsi que 2 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 nouveauté, 1 promotion).

« Cette neuvième sélection nous montre que Taïwan est une destination culinaire en plein essor, qui continue d'évoluer avec confiance et authenticité. Nos inspectrices et inspecteurs ont été particulièrement inspirés par les nombreux styles culinaires représentés aux quatre coins de l'île. Ils ont aussi constaté que de plus en plus d'établissements invitent les convives à découvrir des régions moins connues du destinations, où la culture locale et les paysages contribuent à créer des expériences gastronomiques mémorables », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

La famille des tables deux Étoiles MICHELIN accueille Mizue, ainsi que NOBUO, qui vient d'être promu

Parmi ces deux restaurants situés à Taipei, **Mizue** réalise une véritable prouesse en intégrant directement la catégorie des adresses qui valent le détour. Le cyprès hinoki joue un rôle clé chez **Mizue** puisqu'on le retrouve dans divers éléments architecturaux, notamment le comptoir, les étagères ainsi que les panneaux de bois qui habillent le plafond. Épaulé par son mentor, le chef Katsunori a fait ses armes à Kanazawa, au Japon, ce qui explique la présence de mets rares et typiques de cette ville, tels que l'amaebi ou le crabe kobako, dans son menu dégustation. Si ses créations varient au gré des saisons, le chef propose toujours des sushis élaborés, ainsi que des plats cuits raffinés, préparés à partir d'ingrédients importés de Kyoto et de Shizuoka.

Avec sa façade japonaise et son intérieur d'inspiration scandinave, **NOBUO** incarne à la fois la pureté et la simplicité. L'unique menu proposé ici fait la part belle aux produits de la mer, qui sont associés à des légumes locaux, de saison, et à du thé. Le chef s'appuie sur des techniques modernes afin de révéler l'essence même des ingrédients, créant des assiettes épurées, légères et complexes à la fois.

Grâce à ces nouveautés qui rejoignent les restaurants **A, Eika, L'Atelier de Joël Robuchon, logy, Molino de Urdániz, Mudan** et **Yu Kapo**, déjà récompensés dans cette catégorie, la sélection taïwanaise compte désormais 9 tables deux Étoiles MICHELIN.

Tous les restaurants ayant reçu trois Étoiles MICHELIN en 2025 conservent cette année encore leur distinction. Il s'agit de **JL STUDIO** à Taichung, ainsi que de **Le Palais** et **Taïrroir** à Taipei.

9 nouvelles adresses se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Parmi les 9 nouveaux établissements qui valent l'étape, 6 ont été promus, tandis que les autres font une entrée remarquée dans la sélection en décrochant directement une Étoile MICHELIN.

Les 6 restaurants promus au rang d'une Étoile MICHELIN sont :

À Taipei : **Kiku, Mume** et **Silks House**

Le chef de **Kiku**, qui s'attache à sublimer la cuisine japonaise depuis vingt ans, a ouvert son propre établissement en 2023. La décoration du lieu, qui comporte de nombreux accents de bois, s'inspire des traditions japonaises, mais aussi de l'art taïwanais. Ce sont les mêmes influences que l'on retrouve en cuisine, puisque le chef a imaginé pour ses convives une expérience kappo tout en élégance, guidée

par un esprit taïwanais. Dans ses plats, il met ainsi à l'honneur des saveurs japonaises, mais aussi des ingrédients fermentés ainsi que des produits locaux.

Mume est un mot latin qui signifie « fleur de prunier ». Le menu servi ici s'articule autour d'ingrédients taïwanais relevés d'influences contemporaines, un mariage qui donne naissance à des assiettes aux goûts et aux textures à la fois équilibrées et contrastées. Les plats de la mer ont particulièrement impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN avec leurs assaisonnements précis et réfléchis qui élèvent les saveurs de chaque ingrédient.

Silks House propose différentes spécialités telles que des plats de barbecue cantonais, des plats à base de poisson et fruits de mer, ainsi que des dim sum. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié les créations de saison préparées à partir d'ingrédients choisis avec soin. Le restaurant a par exemple lancé une initiative automnale autour du crabe : six espèces issues du monde entier sont déclinées en vingt recettes différentes, qu'il s'agisse d'entrées froides, de dim sum ou de plats chauds.

À Taichung : **SHINEYU**

Ce restaurant est tenu par un chef natif de Hong Kong qui met à l'honneur la gastronomie chinoise à travers des plats traditionnels et créatifs. Afin que chacun y trouve son compte, il a imaginé plusieurs menus, proposés à différents prix, et travaille des ingrédients d'exception tels que le shiitaké japonais ou encore l'ormeau de Tasmanie déshydraté. L'un des plats phares de la carte est le champignon matsutaké servi avec un tofu de poulet incroyablement moelleux, le tout accompagné d'un savoureux bouillon.

À Kaohsiung : **Nibbon**

Bien qu'il n'y ait pas de pancarte à l'entrée du restaurant, Nibbon est rapidement devenu l'un des établissements gastronomiques les plus en vogue de la ville. La cuisine proposée ici s'appuie sur des techniques françaises, des traditions taïwanaises et des ingrédients japonais. Le résultat ? Un menu dégustation de saison et innovant. Pour un repas plus consistant, les convives peuvent commander des suppléments comme le bœuf Wagyu et le homard bleu. Enfin, pour rendre cette expérience encore plus mémorable, les gourmets peuvent compter sur un service chaleureux et des détails ludiques comme les dés posés sur chaque table, qui permettent d'indiquer le pourcentage d'interaction que les convives souhaitent avoir avec l'équipe de salle.

Dans le comté de Hsinchu : **Sushi An**

Formé au Japon dans un célèbre sushiya, le chef s'appuie sur des techniques edomae et fait appel à son imagination pour créer un menu omakase unique. Dans les plats, on retrouve principalement des produits de la mer acheminés depuis le

marché de Toyosu, à Tokyo, complétés par les prises du jour en provenance de la côte nord-est de la destination. L'une des créations phares du menu est le kohada dont la texture moelleuse et l'acidité, dosée avec soin, créent un équilibre parfait avec le riz sucré.

Les trois nouvelles tables une Étoile MICHELIN sont :

Hābu, à Kaohsiung : ce restaurant chaleureux, à l'équipe de service attentionnée, propose une expérience gastronomique unique et herbacée dont le concept consiste à associer des herbes médicinales chinoises et des épices issues du monde entier avec des ingrédients locaux. Porté par des saveurs douces et équilibrées, le menu de saison s'inspire de la tradition kaiseki, interprétée au moyen de techniques modernes. Plutôt que d'utiliser du beurre et du sel, la brigade s'appuie sur des bouillons et des sauces maison pour donner vie à des plats raffinés aux multiples saveurs.

Restaurant 12, à Taipei : perché sur une colline dans le parc national de Yangmingshan, cet établissement accueillant se démarque grâce à ses grandes baies vitrées et à sa cuisine ouverte. Le chef, qui est d'origine espagnole, a imaginé un menu de saison contemporain dans lequel il travaille principalement des ingrédients locaux, teintés d'influences françaises et hispaniques. Les équipes du Guide MICHELIN ont été impressionnées par l'élégance des dressages et par la capacité du chef à créer des associations de saveurs originales en s'appuyant sur des éléments acidulés comme le citron et les calices de roselle.

Yu Dao, premier et unique restaurant une Étoile MICHELIN de Tainan : situé sur une île paisible de Tainan, Yu Dao, dont le nom signifie « vous donner une île » a pour objectif de mettre en lumière les ingrédients et la culture de Taïwan. Le chef travaille des produits cultivés sur l'exploitation de l'établissement ou achetés auprès de producteurs locaux. Ces ingrédients d'exception deviennent alors les vedettes de ses assiettes, qui brillent par leur finesse et leur subtilité. La culture « png-toh-a » de Tainan a notamment inspiré l'un des plats signatures du restaurant qui se compose de riz infusé aux herbes et de six plats d'accompagnement, une invitation à jouer avec les différentes saveurs. Il rejoint également la communauté des restaurants Étoile Verte.

Si l'on ajoute ces nouveautés aux établissements qui conservent leur Étoile MICHELIN, 49 tables valent désormais l'étape à Taïwan (36 à Taipei, 5 à Taichung, 1 à Tainan, 6 à Kaohsiung et 1 dans le comté de Hsinchu).

Au total, 9 Étoiles Vertes brillent sur Taïwan, dont 2 nouveautés : Yu Dao et Sur-

Les pratiques de **Sur-** sont guidées par son engagement à sublimer le terroir et les ingrédients taïwanais. Le restaurant achète des produits qui ne répondent pas aux critères esthétiques, ainsi que des excédents de production, et contribue par ces choix à réduire le gaspillage alimentaire tout en soutenant l'agriculture locale. Chaque saison, l'établissement travaille plus de 50 ingrédients locaux, une merveilleuse occasion de continuer à explorer son terroir. La carte des boissons répond à la même philosophie locale et zéro déchet : les convives peuvent ainsi découvrir des vins de la région, mais aussi déguster des boissons sans alcool réalisées à partir d'ingrédients inutilisés.

Les autres adresses qui conservent leur Étoile Verte sont : **EMBERS, Hosu, Little Tree Food (Da'an Road), Mountain and Sea House** et **Yangming Spring (Shilin)** pour Taipei, **Tu Pang** pour Taichung et **Thomas Chien** pour Kaohsiung.

38 nouvelles adresses sont recommandées pour leur cuisine de qualité

Cette année, 227 restaurants, dont 38 nouveautés (7 à Taipei, 7 à Taichung, 4 à Tainan, 5 à Kaohsiung, 6 à Nouveau Taipei, 4 dans le comté de Hsinchu et 5 dans la ville de Hsinchu), sont ainsi recommandés par le Guide MICHELIN.

Les adresses qui rejoignent la sélection proposent différents styles culinaires, notamment latino-américain avec **Fon-Cé** (Taipei), thaïlandais avec **Musa** (Tainan), malaisien avec **Bak Kut Pan** (Nouveau Taipei) ou encore vietnamien avec **Pho Xũ** (comté de Hsinchu). Trois nouveaux établissements proposent une cuisine végétarienne, à savoir **Hui Chung** et **Ji Zai Ten** à Taichung, ainsi que **The Borage** à Kaohsiung.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN décernés

Le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à une expérience gastronomique d'exception, en faisant rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Le **Prix MICHELIN du Service**, remis par **Zwilling**, récompense **Cindy TSAI** qui fait partie de l'équipe du restaurant une Étoile MICHELIN **Circum-**, à Taipei.

Chaque personne qui travaille sous sa responsabilité connaît parfaitement l'univers du restaurant, qu'il s'agisse de la cuisine, des accords mets et vins ou encore du contexte culturel du repas. À travers son professionnalisme et son souci du détail, Tsai incarne l'esprit même de l'hospitalité.

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie** récompense **Bonnie CHIOU**, qui officie au restaurant recommandé par le Guide MICHELIN **Li.nu**, à Kaohsiung. Forte de son expérience dans le secteur du vin, Chiou a impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN grâce à sa maturité et à son grand savoir-faire en matière de service du vin. De nature attentionnée, elle donne des explications claires et guide les convives en leur présentant les caractéristiques et les nuances des cuvées et des plats proposés.

Le **Prix MICHELIN du Jeune Chef** décerné par Mia C'bon, rend hommage à un jeune chef qui a épaté les équipes d'inspection tant par son talent que par son potentiel. Cette année, il revient à **Liu An HSU**, chef du restaurant **Sushi An**, dans le comté de Hsinchu, qui vient d'être promu au rang d'une Étoile MICHELIN. À 30 ans, le chef Hsu possède déjà une vision claire de son univers culinaire et maîtrise de nombreuses techniques. Son talent, sa discipline et sa passion font de lui une figure emblématique de la prochaine génération de chefs sushis.

Le **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année** célèbre l'établissement **Yu Dao**.

Yu Dao propose aux gourmets d'explorer le terroir taïwanais au travers d'ingrédients d'exception et de techniques maîtrisées. En mettant en avant l'artisanat local, son équipe célèbre le lien qui unit la terre, la culture et la cuisine taïwanaises.

Retrouvez ci-dessous la sélection complète du Guide MICHELIN Taïwan 2026..

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite (iOS et Android) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideAsia

[instagram.com/michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)
[youtube.com/@TheMICHELINGuide](https://www.youtube.com/@TheMICHELINGuide)

Merci à nos partenaires 2026



Le Guide MICHELIN Taïwan 2026 en bref :

	2026	Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	434		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	9	1	1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	49	3	6
Nombre total de Bib Gourmand	146	13	

Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	227	38	
Nombre total d'Étoiles Vertes	9	2	

	2026	Nouveauté	Promotion
TAIPEI	156		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	2		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	9	1	1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	36	1	3
Nombre total de Bib Gourmand	37	4	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	72	7	
Nombre total d'Étoiles Vertes	5		

	2026	Nouveauté	Promotion
TAICHUNG	63		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	5		1
Nombre total de Bib Gourmand	23	1	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	34	7	

Nombre total d'Étoiles Vertes	2	1	
-------------------------------	----------	----------	--

	2026	Nouveauté	Promotion
TAINAN	61		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	1	1	
Nombre total de Bib Gourmand	30	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	30	4	
Nombre total d'Étoiles Vertes	1	1	

	2026	Nouveauté	Promotion
KAOHSIUNG	56		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	6	1	1
Nombre total de Bib Gourmand	21		
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	29	5	
Nombre total d'Étoiles Vertes	1		

	2026	Nouveauté	Promotion
NOUVEAU TAIPEI	44		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	18	3	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	26	6	

	2026	Nouveauté	Promotion
COMTÉ DE HSINCHU	27		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	1		1
Nombre total de Bib Gourmand	10	2	
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	16	4	

	2026	Nouveauté	Promotion
VILLE DE HSINCHU	27		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN			
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN			
Nombre total de Bib Gourmand	7		
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	20	5	

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 @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