

Paris, le 12 octobre 2026

Le Guide MICHELIN Vancouver 2026 accueille son premier établissement deux Étoiles MICHELIN

- AnnaLena décroche sa deuxième Étoile MICHELIN
- La sélection s'enrichit de 2 nouveaux Bib Gourmand et 4 nouvelles tables recommandées par le Guide MICHELIN
- Au total, ce palmarès compte 72 établissements représentant 23 styles de cuisine différents

Le Guide MICHELIN a révélé les restaurants distingués dans son édition Vancouver 2026. Parmi les événements qui ont marqué la soirée, **AnnaLena** a reçu une deuxième Étoile MICHELIN, devenant le premier établissement de la ville à obtenir une telle reconnaissance.

2 nouveaux Bib Gourmand rejoignent le palmarès : **Chef's Choice Seafood Restaurant**, qui appartenait jusqu'alors à la sélection principale, ainsi que **Kavita**. Cette année, 4 adresses intègrent également la catégorie des tables recommandées par le Guide MICHELIN. La sélection complète, qui comprend par ailleurs les restaurants Étoilés MICHELIN conservant leur distinction, se compose désormais de 72 tables représentant 23 styles de cuisine différents.

« Nous célébrons la formidable progression de la scène culinaire de Vancouver, parfaitement illustrée par la promotion d'AnnaLena qui décroche sa deuxième Étoile MICHELIN » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Tout comme la communauté gastronomique de la ville, la sélection se distingue par sa capacité à évoluer en continu ainsi que par sa maturité. Les chefs et les équipes des restaurants locaux font preuve d'une grande créativité et mettent chaque jour à profit leurs compétences pour offrir des expériences culinaires qui ont fait forte impression sur nos équipes d'inspection anonymes. »

Deux Étoiles MICHELIN

AnnaLena (cuisine contemporaine)

Derrière son atmosphère décontractée, AnnaLena propose l'une des expériences gastronomiques les plus raffinées et mémorables de Vancouver. Son service chaleureux, ses cocktails préparés d'une main de maître et ses accords mets et vins inspirés contribuent à la magie du lieu, mais le clou du spectacle reste indéniablement son menu dégustation de saison. Sa cuisine d'inspiration internationale séduit les gastronomes en alliant techniques précises et ingrédients d'exception. Les créations du chef Michael Robbins sont à la fois limpides et envoûtantes, à l'image des tomates sungold accompagnées d'une sauce XO

maison et de babeurre caramélisé, infusé au curry vert, ou encore des pâtes fraîches aux asperges brûlées, agrémentées d'une sauce au vin blanc servie directement à table.

Bib Gourmand

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont distingué 2 restaurants du Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. La sélection complète est disponible ci-dessous.

Restaurants Bib Gourmand de la sélection Vancouver 2026

Restaurant	Adresse
Anh and Chi	3388 Main St., Vancouver, V5V 3M7
Chef's Choice Seafood Restaurant (promotion)	955 W. Broadway, Vancouver, V5Z 1K3
Farmer's Apprentice	1535 W. 6th Ave., Vancouver, V6J 1R1
Gary's	1485 W. 12th Ave, Vancouver, V6H 1M6
Good Thief	3336 Main St., Vancouver, V5V 3M7
Karma Indian Bistro	2741 W. 4th Ave., Vancouver, V6K 1P9
Kavita (nouveau)	250 W. 3rd Ave., Vancouver, V5Y 1G1
Little Bird Dim Sum + Craft Beer	2958 W. 4th Ave., Vancouver, V6K 1R4
Lunch Lady	1046 Commercial Dr., Vancouver, V5L 3W9
Magari by Oca	1260 Commercial Dr., Vancouver, V5L 2T6
Motonobu Udon	3501 E. Hastings St., Vancouver, V5K 0E5
Phnom Penh	244 E. Georgia St., Vancouver, V6A 1Z7
Seaport City Seafood	2425 Cambie St., Vancouver, V5Z 4M5
Song (by Kin Kao)	317 E. Broadway, Vancouver, V5T 1W5
Sushi Hil	3330 Main St., Vancouver, V5V 3M7
Vij's	3106 Cambie St., Vancouver, V5Z 2W2

Prix spéciaux MICHELIN

En plus des Bib Gourmand, le Guide MICHELIN a annoncé quatre Prix Spéciaux :

Distinction	Lauréat	Établissement
Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels	Chris Enns	Peya
Prix MICHELIN de la Sommellerie	Mark Taylor	Bacchus
Prix MICHELIN du Service	Yash Shah	Kavita
Prix MICHELIN du Jeune Chef	Vish Mayekar	Elem

La sélection du Guide MICHELIN Vancouver 2026 :

	(Excellente cuisine, vaut le détour)	1
	(Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	10
	Bib Gourmand (Cuisine de qualité à prix modéré)	16
	Mindful Voices/Voix Engagées	2
	Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	45
	Nombre total de restaurants dans la sélection	72
	Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés MICHELIN	5
	Styles de cuisine représentés dans la catégorie Bib Gourmand	9
	Styles de cuisine représentés dans la sélection	23

Restaurants Étoilés MICHELIN de la sélection Vancouver 2026

Restaurant	Distinction	Adresse
AnnaLena (promotion)		1809 W. 1st Ave., Vancouver, V6J 5B8
Burdock & Co		2702 Main St., Vancouver, V5T 3E8
iDen & QuanJuDe Beijing Duck House		2808 Cambie St., Vancouver, V5Z 2V5
Kissa Tanto		263 E. Pender St., Vancouver, V6A 1T8
Masayoshi		4376 Fraser St., Vancouver, V5V 4G3
Okeya Kyujiro		1038 Mainland St., Vancouver, V6B 2T4
Published on Main		3593 Main St., Vancouver, V5V 3N4
St. Lawrence		269 Powell St., Vancouver, V6A 1G3
Sumibiyaki Arashi		363 E. Broadway, Vancouver, V5T 1W5
Sushi Hyun		795 Jervis St., Vancouver, V6E 2B1
Sushi Masuda		1066 W. Hastings St., Vancouver, V6E 3X2

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 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. »

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

Hôtels

Ces restaurants rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Vancouver et autour du globe.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. À Vancouver, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent l'élégant [Rosewood Hotel Georgia](#) (deux Clefs MICHELIN), le [Loden Hotel](#) (une Clef MICHELIN) qui offre une vue imprenable sur la baie Burrard, ainsi que [L'Hermitage Hotel](#), un petit établissement de luxe situé en plein centre-ville.

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](#) du Guide MICHELIN ou téléchargez l'[application](#) gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

MICHELIN GUIDE | DESTINATION VANCOUVER

RESTAURANT DESTINATION PARTNER VANCOUVER 2026

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