Paris, 13 novembre 2026

Trois nouvelles tables Deux Étoiles MICHELIN rejoignent le millésime Italie 2027

- Al Gatto Verde, Orma Roma et Pascucci al Porticciolo décrochent chacun Deux Étoiles MICHELIN
- 24 nouvelles adresses se voient attribuer Une Étoile MICHELIN
- La sélection 2027 compte 382 tables Étoilées MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Italie 2027 a été dévoilée à l'occasion d'une cérémonie organisée en Émilie-Romagne, dans l'enceinte du magnifique théâtre municipal de Plaisance. La ville avait déjà accueilli ce même évènement en 2019. Cette édition, la 72e pour cette destination, clôture une année de célébrations en l'honneur du 120e anniversaire de la présence de Michelin en Italie.

Cette année, la sélection accueille 27 nouveautés Étoilées MICHELIN : trois établissements Deux Étoiles MICHELIN et 24 restaurants Une Étoile MICHELIN. Au total, ce nouveau millésime italien compte 382 tables Étoilées MICHELIN situées aux quatre coins de la péninsule.

« Nos inspectrices et inspecteurs ont été très impressionnés par la façon dont le patrimoine culinaire du pays continue d'évoluer sans renier ses racines. À travers toute l'Italie, les chefs revisitent recettes régionales, produits locaux et techniques traditionnelles dans une approche contemporaine. Ce dialogue entre tradition et modernité est l'une des grandes forces de la gastronomie italienne, sans oublier sa vitalité et sa diversité, qui se reflètent pleinement dans la sélection 2027 », indique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Les 13 restaurants italiens qui « valent le voyage » conservent leurs Trois Étoiles MICHELIN

La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, à Serralunga d'Alba (CN), **Casa Perbellini 12 Apostoli** à Vérone**, 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, **Enoteca Pinchiorri** à Florence, **La**

Pergola à Rome, **Reale** à Castel di Sangro (AQ), **Enrico Bartolini al MUDEC** à Milan et **Atelier Moessmer Norbert Niederkofler** à Brunico (BZ).

Trois nouveaux restaurants décrochent Deux Étoiles MICHELIN

La sélection compte 3 nouveaux restaurants Deux Étoiles MICHELIN, portant à 40 le nombre d'établissements récompensés dans cette catégorie à travers 12 régions.

Pascucci al Porticciolo, Fiumicino (RM) – Chef Gianfranco Pascucci

Cette adresse située près de la capitale est connue pour ses produits de la mer et son service chaleureux. Le chef crée ici des plats mémorables en associant des saveurs audacieuses et des techniques précises. Les principaux atouts de ce restaurant sont sa cuisine soignée, son équipe de service attentive, l'harmonie des assiettes et l'attention que le chef accorde au choix des ingrédients.

Orma Roma, Rome (RM) – Chef Roy Caceres

Chez Orma, Roy Caceres livre une cuisine empreinte d'une forte personnalité en mêlant influences colombiennes et italiennes, deux cultures pourtant éloignées. Son menu agit comme un fil rouge entre passé et présent, sollicitant autant le palais que la réflexion. Dans son restaurant, Caceres leur propose d'explorer les thèmes de l'identité et de la mémoire à travers une expérience teintée d'influences contemporaines.

Al Gatto Verde, Modène (MO) – Cheffe Jessica Rosval

Avec le feu comme allié et sa propre histoire comme moteur, Jessica Rosval propose chez Casa Maria Luigia une cuisine ancrée dans les sensations et les souvenirs. Son approche unique est fondée sur l'éthique et sur la valorisation des ingrédients. En optant pour la cuisson au feu, la cheffe remet au goût du jour une pratique ancestrale. Elle révèle les saveurs des ingrédients et crée une expérience qui se veut saisissante et captivante.

24 nouveaux restaurants obtiennent Une Étoile MICHELIN

Le Guide MICHELIN Italie 2027 compte 24 nouvelles tables Une Étoile MICHELIN. Les neuf établissements qui rejoignent la sélection cette année sont indiqués en gras.

RESTAURANT	VILLE	PROV.	RÉGION
Visione Restaurant & Living*	Barbaresco	CN	PIÉMONT
Akoya	Turin	TO	
La Limonaia	Turin	TO	

Strattoria*	Montrigiasco	NO	
Casa Romano*	Alzano Lombardo	BG	LOMBARDIE
Autem*	Milan	MI	
Téa del Kosmo*	Livigno	SO	
Mamesa	Burgusio	BZ	TRENTIN-HAUT-ADIGE
1224 Restaurant Cortina*	Cortina d'Ampezzo	BL	VÉNÉTIE
Locanda Baggio*	Asolo	TV	
Baldo Vino	Pistoia	PT	TOSCANE
Tosca	Casole d'Elsa	SI	
Nomos Ante	Rome	RM	LATIUM
QUID	Rome	RM	
N'uovo Vino e Cucina**	Sutri	VT	
Casa Rapisarda	Numana	AN	MARCHES
Casanova	Polignano a Mare	BA	POUILLES
Bros'*	Martina Franca	TA	
Maxi	Vico Equense	NA	CAMPANIE
Osteria Arbustico	Paestum	SA	
Amanõ	Cagliari	CA	SARDAIGNE
La Spigola	Golfo Aranci	SS	
Ulia	Arzachena	SS	
Charleston by Giovanni Solofra*	Palerme	PA	SICILE

Les restaurants qui ont rejoint la sélection au cours de l'année écoulée sont indiqués en **gras**.
* moins de 35 ans ; ** moins de 30 ans

9 des 24 nouveaux restaurants sont gérés par des chefs âgés de 35 ans ou moins.

Cinq nouveaux établissements intègrent cette année la sélection Passion Dessert

Le Prix Spécial Passion Dessert est décerné aux restaurants qui se distinguent par l'excellente qualité de leurs desserts et l'expérience qu'ils représentent. Dans le cadre de la sélection 2027, ce prix sponsorisé par Molino Dallagiovanna a été décerné aux restaurants suivants :

RESTAURANT	VILLE	PROV.	RÉGION
Verso Capitaneo	Milan	MI	LOMBARDIE
QUID	Rome	RM	LATIUM

Orma Roma	Rome	RM	LATIUM
Lorelei	Sorrento	NA	CAMPANIE
Charleston by Giovanni Solofra	Palerme	PA	SICILE

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés

Le PRIX MICHELIN DU JEUNE CHEF 2027, sponsorisé par Metro Italia, a été attribué à **Simone Lezzerini**, qui règne sur les cuisines de N'uovo Vino e Cucina, à Sutri (VT).

Le terroir et la tradition sont le fondement de la cuisine de Simone Lezzerini. Ce jeune et talentueux chef revisite des recettes régionales au moyen de techniques modernes. Profondément ancré dans le paysage local, son univers s'inspire des meilleurs ingrédients régionaux, qu'il réinterprète avec brio.

Le PRIX MICHELIN DU SERVICE 2027, sponsorisé par Intrecci – Alta Formazione di Sala, a été décerné à **Stefania Lepore**, qui travaille chez Casa Klopè by Luigi Lepore, à Francavilla Angitola (VV).

L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été impressionnée par sa capacité à transformer le service en une expérience profondément chaleureuse. Stefania, qui peut compter sur son naturel, sa sensibilité et sa bienveillance innée, noue un lien unique avec les convives, ce qui lui permet d'offrir à chacun un moment inoubliable. Elle marque les esprits grâce à son approche attentive et profondément humaine, et veille à ce que tout le monde se sente parfaitement à l'aise.

Le PRIX MICHELIN DE LA SOMMELLERIE 2027, sponsorisé par Consorzio Franciacorta, est revenu à **Andrea Bravaccini**, qui travaille chez Del Lago, à Bagno di Romagna (FC).

Andrea est une personne passionnée, qui possède un savoir-faire unique. Il partage avec les convives diverses anecdotes et informations sur le monde du vin, qu'il tire de ses expériences au contact de petits et grands producteurs. Il est à la tête d'une cave bien fournie, constituée avec soin, et propose aux gourmets des recommandations originales.

Le PRIX MICHELIN DE L'OUVERTURE DE L'ANNÉE 2027, sponsorisé par Agnelli 1907, a été attribué à Juan Camilo Quintero, qui est à la tête du restaurant **QUID**, à Rome.

Une âme sud-américaine, des techniques précises et une cuisine moderne, haute en couleur : chez QUID, Juan Quintero dévoile son identité et se montre polyvalent. Ses plats fascinants, au caractère unique, font de QUID l'une des nouveautés les plus intrigantes de la scène culinaire italienne.

Les tendances régionales de la sélection 2027

REGIONS

Le Latium est la région qui compte le plus grand nombre de nouveautés avec 5 nouvelles adresses, dont 2 restaurants Deux Étoiles MICHELIN. Le Piémont arrive en deuxième place avec 4 nouvelles tables Une Étoile MICHELIN, suivi par la Lombardie et la Sardaigne avec 3 nouvelles adresses chacune.

Dans le classement des Étoiles MICHELIN, la Lombardie conserve la première place avec 59 restaurants (3 tables Trois Étoiles MICHELIN, 6 établissements Deux Étoiles MICHELIN, 50 adresses Une Étoile MICHELIN), la Campanie reste en deuxième position avec 48 restaurants (7 tables Deux Étoiles MICHELIN, 41 adresses Une Étoile MICHELIN), tandis que la Toscane prend la troisième place avec 39 restaurants (1 établissement Trois Étoiles MICHELIN, 4 adresses Deux Étoiles MICHELIN, 34 tables Une Étoile MICHELIN). Enfin, le Piémont occupe la quatrième place avec 34 restaurants (3 tables Trois Étoiles MICHELIN, 2 établissements Deux Étoiles MICHELIN, 29 adresses Une Étoile MICHELIN), tandis que le Latium est cinquième avec 33 restaurants Étoilés MICHELIN (1 table Trois Étoiles MICHELIN, 5 adresses Deux Étoiles MICHELIN, 27 établissements Une Étoile MICHELIN).

PROVINCES

Dans le classement des provinces, Rome s'accroche à sa première place, décrochée l'an dernier, avec 28 restaurants Étoilés MICHELIN (1 établissement Trois Étoiles MICHELIN, 5 adresses Deux Étoiles MICHELIN, 22 tables Une Étoile MICHELIN), devançant Naples qui compte 26 restaurants (6 adresses Deux Étoiles MICHELIN, 20 tables Une Étoile MICHELIN). Bolzano reste à la troisième place avec 22 restaurants (1 adresse Trois Étoiles MICHELIN, 2 établissements Deux Étoiles MICHELIN, 19 tables Une Étoile MICHELIN), suivie par Milan avec 21 restaurants Étoilés MICHELIN (1 table Trois Étoiles MICHELIN, 4 adresses Deux Étoiles MICHELIN, 16 établissements Une Étoile MICHELIN). Salerne referme le classement avec 17 restaurants (tous récompensés d'Une Étoile MICHELIN).

BIB GOURMAND

Dans le classement des Bib Gourmand, l'Émilie-Romagne reprend la tête avec 39 restaurants, suivie du Piémont qui comptabilise désormais 36 adresses. La Toscane conserve sa troisième place avec 24 restaurants, suivie de la Lombardie avec 23 tables récompensées pour leur cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. Le Latium intègre le top 5 avec 21 établissements.

Le Guide MICHELIN Italie 2027 en un coup d'œil :

13 restaurants Trois Étoiles MICHELIN

40 restaurants Deux Étoiles MICHELIN

329 restaurants Une Étoile MICHELIN

276 restaurants Bib Gourmand

1 330 restaurants recommandés, qui servent une cuisine de qualité

Au total, la sélection 2027 compte 1 988 restaurants.

Mindful Voices/Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées 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.

Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres avec des personnes qui, dans leur univers respectif, font bouger les lignes. À travers Mindful Voices/Voix Engagées, le Guide MICHELIN entend donner toute leur résonance à ces voix afin de les faire entendre partout dans le monde.

Les chefs invités sur scène lors de la cérémonie de la sélection Italie 2027 sont **Jessica Rosval**, qui est à la tête du restaurant **Al Gatto Verde,** ainsi que **Fabrizio Caponi,** qui gère **l'Ciocio Osteria in Suvereto**.

Chez **Al Gatto Verde**, la cuisine de Jessica Rosval est un vecteur d'inclusion sociale. La cheffe et son équipe participent à des projets tels que Food for Soul et Il Tortellante. Depuis la création de cette adresse, elles ont participé aux activités de l'AIW, l'Association for the Integration of Women. Elles respectent les ingrédients autant qu'elles s'impliquent pour les autres, et travaillent en grande partie des produits cultivés dans le jardin du restaurant.

L'Ciocio Osteria in Suvereto, le restaurant de Fabrizio Caponi, fait partie de l'initiative agricole Progetto Sterpaia. Lancée en 2013, cette dernière vise à recréer la chaîne d'approvisionnement du Val di Cornia en cultivant des variétés de blé traditionnelles dans le cadre d'un projet mené avec l'Université de Florence. Son objectif est de

sauvegarder les ressources naturelles, la biodiversité et l'équilibre des écosystèmes, tout en contribuant à protéger les richesses et traditions agricoles de la région.

Cliquez *ici* pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

Téléchargez l'application gratuite ou consultez le site internet du Guide MICHELIN afin de découvrir toutes nos sélections et effectuer une réservation dans des restaurants et des hôtels d'exception.

guide.MICHELIN.com/

SCAN ME

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

@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