Paris, le 6 mars 2025

Le Guide MICHELIN Corée fête ses 10 ans avec un nombre record de restaurants Étoilés MICHELIN à Séoul et Busan dont plusieurs nouveautés et promotions

- Ce nouveau palmarès compte 233 établissements, dont 46 adresses Étoilées MICHELIN (42 à Séoul et 4 à Busan)
- Mingles conserve ses trois Étoiles MICHELIN pour la deuxième année consécutive, 2 restaurants sont récompensés d'une deuxième Étoile MICHELIN (un établissement promu, un nouvel entrant)
- 8 tables intègrent la catégorie des établissements qui valent l'étape.

Le Guide MICHELIN a le plaisir de dévoiler sa sélection de restaurants Séoul et Busan 2026. Cette nouvelle édition, qui célèbre les 10 ans de l'arrivée du Guide MICHELIN dans le pays, se compose de 233 adresses, dont 178 à Séoul et 55 à Busan.

Dans la capitale, on retrouve 42 établissements Étoilés MICHELIN, dont 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN, 10 adresses deux Étoiles MICHELIN, ainsi que 31 tables une Étoile MICHELIN. La ville de Busan compte quant à elle 4 restaurants une Étoile MICHELIN grâce à la promotion d'une adresse qui était jusqu'alors recommandée. La sélection complète comprend également 72 Bib Gourmand, ainsi que 116 tables recommandées.

« Nous souhaitons profiter du dixième anniversaire du Guide MICHELIN en Corée pour saluer une décennie marquée par une remarquable transformation. Nous avons eu le privilège de voir cette destination se métamorphoser en un écosystème culinaire aux multiples facettes, caractérisé par sa maturité et son assurance. Au cours des dix dernières années, la scène culinaire coréenne n'a cessé de se développer sur tous les plans. Si Séoul est devenue une capitale gastronomique placée sous le signe du raffinement, qui honore à la fois l'innovation et la tradition, Busan s'est rapidement imposée comme une ville dynamique portée par des propositions locales et une grande créativité. », a expliqué Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Il a également ajouté : « Alors que nous célébrons les dix ans de la sélection, ce qui ressort avant tout, c'est la continuité et la maturité dans lesquelles s'inscrit la cuisine traditionnelle coréenne. Elle reste synonyme de fierté et de savoir-faire grâce à l'approche spécialisée des chefs qui, derrière une apparente simplicité, révèle une extraordinaire maîtrise. »

Mingles conserve trois Étoiles MICHELIN pour la deuxième année consécutive

Mingles, le restaurant géré par le chef **Min-goo Kang**, conserve ses trois Étoiles MICHELIN pour la deuxième année de suite, et continue ainsi d'incarner l'excellence de la gastronomie coréenne. Sa cuisine, servie dans un établissement à l'esthétique typiquement coréenne, mêle avec brio tradition et modernité. Dans son repaire, le chef fait preuve de créativité et de raffinement, et peut compter sur son équipe dévouée pour offrir à ses convives une expérience de grande qualité en toutes circonstances.

Sosuheon est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

Tenu par **Kyung-jae Park**, **Sosuheon** offre un cadre apaisant et élégant en plein cœur de la ville, et peut accueillir jusqu'à huit clients installés au comptoir. Cet emplacement leur permet d'observer le chef à l'ouvrage. Mais avant de les déguster, une farandole de plats parfaitement exécutés, comme les œufs de cabillaud accompagnés de crabe chinois, le tile à la vapeur ou encore le sabre grillé, ouvre le bal. Arrivent ensuite les généreux nigiris confectionnés par le chef, accompagnés d'un bol de matcha. L'équipe d'inspection a particulièrement apprécié ceux à l'alose à gésier ou encore à la seiche.

Mosu reçoit pour la première fois deux Étoiles MICHELIN

Restaurant gastronomique piloté par **Sung-jae Ahn**, **Mosu** est un lieu où imagination, précision et équilibre sont les maîtres mots. Le chef s'appuie sur des saveurs imprévisibles et des textures intrigantes pour créer des assiettes originales et régaler ses convives. Parmi ses plats signatures, on retrouve le taco à l'ormeau, le tofu au sésame et la tarte à la bardane. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également apprécié le pain au levain et le plat de poisson, dressé avec élégance. Ici, chaque étage a sa propre ambiance et, pour sublimer leur repas, les gourmets peuvent compter sur un service attentif et des accords mets et vins réussis.

4 restaurants sont promus au rang d'une Étoile MICHELIN : 3 à Séoul et 1 à Busan

Géré par les chefs **Hyeon-Ah Choi** et **Jin-hee Won, Gaggen by Choi Junho** propose une cuisine japonaise de saison tout en élégance, portée par des plats originaux comme des nouilles somen façonnées à la main et relevées de graines de sésame moulues, ainsi qu'un warabimochi, un dessert à la farine de fougère.

Le dîner commence à 19 heures pile, et chaque plat est directement présenté devant les convives, ce qui leur permet d'apprécier le savoir-faire des chefs, mais aussi le service chaleureux et prévenant de l'équipe de salle.

Hakusi, qui écrit un nouveau chapitre de son histoire à Cheongdam, se distingue par son atmosphère moderne et par son agencement aéré. L'anguille, qui est le produit phare de cette adresse, est d'abord servie avec du sansho, puis enroulée dans une délicate crêpe, où elle est accompagnée de basilic et de vinaigre de basilic. Chaque préparation est parfaitement équilibrée, et possède sa propre identité. Après 20 heures, les clients peuvent sélectionner des plats à la carte ou se laisser guider en optant pour le menu dégustation composé d'anciens plats signatures.

JUEUN interprète avec finesse les quatre saisons coréennes à travers une approche classique et minimaliste, loin des tendances et du superflu. Son équipe relève ses assiettes au moyen de sauces fermentées qui leur confèrent une profondeur naturelle et créent une belle harmonie. L'ordre des plats est minutieusement pensé et permet de mettre en lumière des mets traditionnels aux mille saveurs. Pour accompagner le tout, les convives peuvent choisir la formule d'accords mets et vins composée de vins et spiritueux coréens.

Tenu par le jeune chef **Chang-uk Kim** originaire de Busan, **Le DORER** propose un menu dégustation qui mise sur une approche moderne de la gastronomie coréenne traditionnelle, et s'articule autour d'ingrédients locaux et de saison. D'abord conçu comme un établissement coréen, il a progressivement évolué vers un style contemporain, teinté de subtiles influences internationales amenées par des techniques françaises et japonaises. Pour accompagner les créations du chef, les clients peuvent opter pour la formule d'accords mets et vins. En ce qui concerne l'atmosphère du lieu, le repas est servi dans une salle aux allures de speakeasy qui offre une vue imprenable sur la mer.

À Séoul, 4 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Tout comme la technique artistique qui a inspiré le nom du restaurant, **Collage**, le chef **Jin-sung Noh** s'appuie sur sa grande compréhension des ingrédients afin d'élaborer des plats aux multiples saveurs. Il met son talent au service de ses créations, et sublime les produits qu'il choisit au moyen de riches sauces qui créent une véritable mosaïque gustative. En associant ingrédients locaux et techniques de fermentation, il apporte une touche contemporaine et nuancée à la cuisine traditionnelle française.

Chez **GiwaKang**, le chef **Min-chul Kang**, connu pour son style unique inspiré de la tradition française, propose une vision audacieuse, ancrée dans la cuisine

coréenne. Il imagine des assiettes où les saveurs coréennes fusionnent avec des techniques françaises, créant ainsi des associations complexes et surprenantes, telles que le dongchimi au caviar, les mandus à l'encornet et le riz ganjang gejang à la truffe. Le résultat est toujours parfaitement sophistiqué et harmonieux.

Chez **SAN**, adresse gérée par **Seong-hyun Jo**, les convives peuvent se délecter d'une cuisine à la fois moderne et créative. Pour mieux sublimer les saveurs des ingrédients de saison, le chef les associe à des sauces complexes et livre ainsi des assiettes à la fois recherchées et épurées. Il fait appel à son imagination pour donner vie à des plats inspirés de la tradition coréenne, comme le jeotgal au homard ou encore le dongchimi au melon coréen. Il revisite aussi à sa manière le milmyeon et le dweji-gukbap, deux spécialités du pays. Le service discret et les accords mets et vins proposés viennent sublimer le repas des convives, qu'ils dégustent dans une atmosphère apaisante, inspirée de la forêt.

Installé au sein du restaurant Hinotsuki, **Sushi Kanesaka** est un comptoir intimiste pouvant accueillir jusqu'à huit personnes. Le chef japonais et son équipe coréenne créent pour elles de magnifiques sushis, tout en raffinement. Le riz, assaisonné avec du sel et deux types de vinaigre rouge, se distingue par sa saveur umami. Il est marié à des produits de la mer coréens qui suivent la saisonnalité et créent l'accord parfait. La formule du soir est plus élaborée et recherchée que celle qui est servie au déjeuner. Les sushis sont les mêmes, mais on retrouve au dîner des assiettes plus complexes et sophistiquées, ainsi qu'un plus grand nombre de plats.

À Busan, trois restaurants une Étoile MICHELIN conservent leur distinction, tandis que Le DORER intègre cette catégorie

Mori, **Palette** et **Fiotto** conservent leur Étoile MICHELIN pour la troisième année consécutive depuis le lancement de la sélection pour Busan, inaugurée en 2024. Avec la promotion de **Le DORER**, la ville compte désormais 4 adresses qui valent l'étape.

Quatre restaurants sont salués de l'Étoile Verte MICHELIN

Cette distinction met en lumière les établissements de la sélection qui ont inspiré et impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur engagement en faveur de la gastronomie de demain. En créant une communauté d'adresses novatrices qui s'investissent pour faire évoluer le rôle des restaurants, l'Étoile Verte MICHELIN favorise le dialogue et la collaboration, tout en encourageant les établissements à s'inspirer mutuellement et à évoluer ensemble.

Gigas (une Étoile MICHELIN), situé à Séoul, et **Fiotto** (une Étoile MICHELIN), installé à Busan, conservent leur distinction, tandis que **Mitou** (deux Étoiles MICHELIN) et **Gosari Express** (Bib Gourmand), tous deux établis dans la capitale, se voient décerner l'Étoile Verte MICHELIN pour leur vision inspirante. Grâce à eux, le pays compte désormais 4 restaurants récompensés pour leur approche respectueuse de l'environnement.

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés

Au travers des Prix Spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur le professionnalisme et l'engagement de professionnels de talent qui évoluent au sein du secteur de la restauration, et saluer la valeur et l'impact de leur contribution.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2026, remis en partenariat avec Perrier-Jouët, est attribué au **sommelier Jeong-in Lee**, qui fait partie de l'équipe de GiwaKang (nouveau restaurant une Étoile MICHELIN), pour son service du vin aussi passionné que prévenant. Grâce à sa grande maîtrise des accords mets et vins, il recommande toujours des cuvées qui sauront sublimer chaque plat de la carte. En présentant à la fois les vins et les créations du chef, son équipe et lui contribuent à sublimer l'expérience des clients, mais aussi la cuisine coréenne moderne.

Le Prix MICHELIN du Service 2026 est décerné au **directeur Il-woo Kim**, qui officie au Gucci Osteria da Massimo Bottura (recommandé par le Guide MICHELIN). Avec son équipe, ils s'appuient sur leur solide expérience au sein d'établissements internationaux pour offrir un service soigné, qui se veut à la fois chaleureux et professionnel. Sa capacité à comprendre les besoins des convives et à guider le rythme de service lui permet de créer une harmonie naturelle entre la cuisine et la salle. Fort d'une confiance tranquille, il contribue largement à offrir aux gourmets une expérience inoubliable.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2026 est attribué au **chef Chang-uk Kim** qui est à la tête du restaurant Le DORER (promu au rang d'une Étoile MICHELIN). Après avoir acquis une grande expérience de la cuisine gastronomique, à la fois en Corée et à l'international, il propose ici une interprétation tout en nuances de la cuisine coréenne contemporaine. Privilégiant la précision et l'intégrité des ingrédients aux approches trop tape-à-l'œil, il crée des plats minimalistes et élégants qui s'articulent autour de saveurs bien connues. Le chef fait également attention à la saisonnalité, et privilégie les produits locaux, ce qui laisse deviner une identité culinaire claire et assumée.

Le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année, décerné pour la première fois dans le pays, est attribué au **chef An Lee**, qui est à la tête du restaurant IAán (nouvel établissement recommandé par le Guide MICHELIN). Dès son ouverture, IAán a séduit les gourmets par sa vision claire et ses plats merveilleusement exécutés. Porté par la conviction du chef Lee que la « cohérence » est une valeur essentielle, on y retrouve une cuisine, un espace et un service qui répondent à une même identité. Bien que le nombre de couverts soit limité, les débuts prometteurs de ce restaurant et la maturité avec laquelle il est géré en font une adresse incontournable de la scène gastronomique de Busan, avec un fort potentiel d'évolution.

24 autres nouveaux établissements rejoignent cette sélection

24 nouvelles adresses rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2026. Ce nouveau palmarès en compte donc 116.

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.

Le Guide MICHELIN Séoul et Busan 2024 en bref :

Séoul 2026 - 178 restaurants

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 10 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 promotion depuis la catégorie une Étoile MICHELIN, une nouveauté)
- 31 restaurants une Étoile MICHELIN (4 nouveautés et 3 promotions depuis la catégorie des adresses recommandées)
- 51 restaurants récompensés du Bib Gourmand (5 nouveautés)
- 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (2 nouveautés et 1 adresse qui conserve sa distinction)
- 85 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (23 nouveautés)

Busan 2026 - 55 restaurants

- 4 restaurants une Étoile MICHELIN (1 promotion depuis la catégorie des adresses recommandées, 3 tables qui conservent leur distinction)
- 20 restaurants récompensés du Bib Gourmand (3 nouveautés)
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN (qui conserve sa distinction)

- 31 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (11 nouveautés)

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