

Paris, le 31 octobre 2025

La première sélection du Guide MICHELIN 2026 Manille & Environs - Cebu vient d'être dévoilée

- La première sélection philippine célèbre 108 établissements : 1 adresse deux Étoiles MICHELIN, 8 tables une Étoile MICHELIN, 25 Bib Gourmand et 74 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN
- 1 adresse rejoint la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN qui met en lumière une vision culinaire résolument innovante
 - 3 Prix Spéciaux MICHELIN sont également décernés : les Prix du Jeune Chef, du Service et des Cocktails Exceptionnels

Michelin est fier de présenter la toute première sélection philippine de restaurants avec le lancement du Guide MICHELIN Manille & Environs – Cebu 2026. Dévoilée le 30 octobre 2025 lors d'une cérémonie au Manila Marriott Hotel, cette première édition du Guide MICHELIN consacrée aux Philippines marque une étape importante. Elle célèbre la richesse et la diversité de la scène culinaire philippine, affirmant son entrée remarquée sur l'échiquier gastronomique mondial.

Au total, 108 établissements sont récompensés : Manille et ses environs comptent 90 restaurants sélectionnés dans le Guide MICHELIN, tandis que Cebu en compte 18. Ensemble, ces adresses représentent à la fois toute la sophistication de la métropole et l'âme de la cuisine de tradition.

« Nous sommes honorés de dévoiler la première sélection du Guide MICHELIN aux Philippines », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Elle rend hommage à une nouvelle génération de talents locaux, mais aussi aux chefs internationaux qui se sont établis ici, et qui s'inspirent du patrimoine culinaire philippin, de ses saveurs audacieuses et de son sens de l'hospitalité. Qu'il s'agisse des tables gastronomiques ou des adresses de street food, nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par l'authenticité et la créativité qui se dégagent de la cuisine proposée à travers tout le pays. Nous sommes impatients de continuer à explorer les Philippines et de partager ses richesses gastronomiques avec le reste du monde. » ajoute-t-il.

1 établissement décroche deux Étoiles MICHELIN,

Helm – Josh Boutwood aurait pu suivre la voie d'une cuisine fusion entre Orient et Occident, reflet de ses origines et de son parcours. Pourtant, les huit créations du menu dégustation de Helm défient toute classification. Porté par une approche centrée sur les saisons et les produits locaux — héritée de son passage chez Raymond Blanc au Royaume-Uni — le chef compose des plats d'une précision remarquable, aux présentations soignées qui rappellent l'univers de Noma, au Danemark. Dans l'écrin intimiste d'un comptoir en U de dix places, Helm propose une expérience rare, où l'excellence culinaire se dévoile sous les yeux des convives.

8 adresses reçoivent une Étoile MICHELIN

Asador Alfonso – La bridage travaille des ingrédients directement importés d'Espagne afin de créer des plats authentiques, rustiques et simples, mais empreints d'une grande profondeur et d'une identité singulière.

Celera – Ici, deux chefs propriétaires imaginent des plats asiatiques contemporains qui s'appuient, entre autres, sur des influences japonaises, chinoises et singapouriennes.

Gallery by Chele – L'excellence culinaire rencontre l'intégrité environnementale qui se traduit chez Gallery by Chele par un approvisionnement local, des efforts pour limiter la production de déchets et une volonté de sensibiliser les convives au respect de l'environnement.

Hapag – L'équipe de ce restaurant exploite le potentiel des ingrédients locaux pour donner une nouvelle dimension à des plats traditionnels, tout en leur apportant une touche de modernité et de sophistication.

Inatô – Les gourmets sont invités à sonner à la porte pour pénétrer dans cette adresse élégante pouvant accueillir jusqu'à huit personnes qui profiteront d'une expérience unique, installées au comptoir de marbre qui donne sur la cuisine ouverte.

Kasa Palma – Spécialisé dans la cuisson au feu de bois, le chef Isip mêle techniques françaises et influences internationales pour créer des plats raffinés, élaborés à partir de produits locaux, qui font voyager les convives d'Amérique latine jusqu'en Asie du Sud-Est.

Linamnam – Transformée en une élégante salle à manger, c'est dans son ancienne chambre que le chef accueille jusqu'à 10 convives à chaque service. Le sol est

aujourd'hui recouvert de parquet et les murs habillés de tissages, tandis que d'élégantes lampes de style Tiffany éclairent la pièce.

Toyo Eatery - Tous les ingrédients cuisinés ici sont issus des Philippines, et l'équipe s'appuie notamment sur différentes techniques de fermentation et de conservation pour les sublimer.

Entre spécialités philippines remises au goût du jour et menus fusion qui repoussent les limites de la créativité, ces restaurants illustrent la variété de styles culinaires qui animent la scène gastronomique nationale. Tous sont guidés par la précision, la constance et un profond respect pour les ingrédients.

Gallery By Chele intègre la communauté des Etoiles Vertes MICHELIN

Situé au cœur de Manille, **Gallery By Chele** est salué pour son approche de la ferme à la table en plus de ses efforts visant à limiter la production de déchets. Son engagement envers la biodiversité et sa décision de privilégier un approvisionnement communautaire sont autant d'éléments qui permettent de définir la gastronomie de demain.

25 nouveaux restaurants rejoignent la famille des Bib Gourmand

Parmi les 25 établissements distingués pour leur cuisine d'exception à prix abordable, 19 se trouvent à Manille et dans ses environs, tandis que les 6 autres sont situés à Cebu. Entre ses restaurants familiaux et ses bistrot modernes, la catégorie des Bib Gourmand reflète la diversité et la profondeur qui animent la scène culinaire philippine au quotidien, grâce à des adresses qui servent des plats abordables, pleins de saveurs et de personnalité.

À Manille et dans ses environs

Bolero - Fortement imprégné de traditions culinaires espagnoles, le menu mêle subtilement des influences méditerranéennes et internationales. Il propose des plats généreux à partager, alliant convivialité et excellent rapport qualité-prix.

Brick Corner - Le menu de cette adresse met en lumière la cuisine du nord de l'Inde : à la fois riche, épicée et généreuse.

Cabel - On sert ici des spécialités issues de toutes les Philippines, avec notamment des plats inspirés de la cuisine du sud de l'île de Mindanao.

COCHI - C'est au cœur du quartier de BGC que ce restaurant propose des assiettes aux saveurs philippines traditionnelles, servies dans un cadre moderne.

Em Hà Nôi - Ici, les convives peuvent déguster de délicieux bols de phở gà, avec un nem rán bien croustillant et de délicieuses nouilles de riz au porc grillé.

Hálong – La cheffe Cara Davis présente un menu libre, multiculturel et poétique qui mélange avec élégance des influences latino-américaines et asiatiques.

Kumba - La cheffe s'appuie sur les recettes transmises par sa mère, et sur son expérience pour préparer des plats chinois, philippins, taiwanais mais aussi japonais pleins de saveurs.

La Pita - C'est dans son restaurant intimiste installé dans un quartier cosmopolite de la ville que le chef Sam Rohana régale les gourmets grâce à ses plats typiques du Moyen-Orient.

Lampara - Cette adresse dotée d'une agréable terrasse séduit les gourmets par son atmosphère décontractée et chaleureuse où l'on sert des plats préparés à partir d'ingrédients de qualité, sublimés par l'utilisation de techniques françaises et de quelques touches philippines.

Los Tacos - Ce lieu chaleureux séduit les convives par ses murs vitrés et sa très belle hauteur sous plafond. Sous les yeux des clients, la brigade s'affaire en cuisine ouverte, donnant vie à des plats mexicains aux saveurs franches et audacieuses.

Manam at the Triangle - Avec ses lignes minimalistes, son pop art philippin et son esthétique sophistiquée, le restaurant Manam du quartier d'Ayala Triangle réinterprète avec modernité les plats traditionnels du pays.

Morning Sun Eatery - Cette modeste adresse installée en bord de route sert d'authentiques plats ilocanos réconfortants, notamment de savoureuses spécialités maison comme le kinilaw, les brochettes de porc sucrées, le pinakbet et le magnifique laing.

Palm Grill (Diliman) – Ce restaurant propose une cuisine typique du sud de l'île de Mindanao portée par des épices, de la noix de coco râpée, d'intenses saveurs et une belle touche d'acidité.

Pilya's Kitchen - Ce comptoir installé dans le marché alimentaire sert de délicieuses nouilles à la texture incomparable.

Sarsa – Dans une atmosphère à la fois conviviale et raffinée, cette adresse séduit dès le premier regard. Mais ce sont surtout ses plats savoureux et généreux qui incitent les clients à revenir, bien plus que le décor.

SOME THAI - Dans cet établissement à l'ambiance conviviale, le chef s'inspire de ses différents voyages pour transporter les gourmets jusqu'en Thaïlande.

Taquería Franco - Le chef propose des tacos revisités à la française, avec notamment des créations au foie gras, d'autres inspirées du steak frites ou encore du bourguignon, qui est ici travaillé avec du veau, mais aussi d'autres classiques de la gastronomie.

The Underbelly - Le jeune chef qui porte cette adresse a fait ses armes aux quatre coins du monde avant de s'installer à Manille où il met à l'honneur le Japon à travers des propositions comme les ramens aux côtes de porc, servis dans un riche bouillon d'os de porc qui offre au plat toute sa profondeur.

Your Local - Les gourmets peuvent venir ici pour déguster des assiettes simples et abordables, avec notamment une belle sélection de plats à partager.

À Cebu

Abaseria Deli & Café - Cette adresse née en 1999 comme boutique spécialisée dans l'export de bijoux propose dorénavant à ses convives des spécialités maison comme le sinigang pasayan, un plat de poisson accompagné de tofu nappé d'une sauce au haricot noir, et le humba, un plat mijoté idéal à partager.

CUR8 - Le nom du restaurant, qui se prononce « curator », fait référence au chef à l'origine de ce concept, qui réinvente la cuisine asiatique avec audace.

Esmen Carinderia - Depuis 60 ans, cette adresse située aux abords du marché est prisée pour son linarang, une soupe de poisson aigre préparée à base de poisson-hérissin mijoté au feu de bois.

Lasa - L'équipe de ce restaurant sert une cuisine philippine raffinée et pleine de personnalité. Elle réinvente notamment la tradition en proposant du kinilaw au kimchi, des nachos de peau de poulet et son plat signature, un pata croustillant.

Pares Batchoy Food House - Cette adresse sans prétention séduit les gourmets grâce à sa cuisine philippine, notamment à son plat signature : une soupe de nouilles au bœuf mijoté, mais aussi grâce à son batchoy et à son chano, un poisson local farci puis grillé d'une grande délicatesse.

The Pig & Palm - Cette élégante adresse tenue par un chef britannique est connue pour ses plats à base de porc, en particulier pour sa poitrine de porc confite. Elle propose également des petites assiettes idéales à partager.

74 Restaurants ont été recommandés par le Guide MICHELIN

Outre ses Étoiles MICHELIN et ses Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Manille & Environs – Cebu 2026 recommande 74 restaurants : 62 d'entre eux sont situés à Manille et ses environs et 12 à Cebu.

Chacun de ces établissements a été sélectionné pour la qualité de sa cuisine, pour la personnalité qui se reflète dans l'expérience culinaire proposée, et pour la qualité constante de son offre.

Trois talents d'exception ont été distingués par les Prix Spéciaux MICHELIN

Ces distinctions mettent à l'honneur des professionnels qui s'illustrent par leur engagement, leur sens de l'innovation et leur passion.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef

Ce prix est décerné à **Don Patrick Baldosano**, qui officie au restaurant une Étoile MICHELIN **Linamnam**. À 27 ans, le chef Don Patrick Baldosano transforme les traditions et les ingrédients philippins en plats novateurs, et

s'appuie sur des techniques comme la fermentation et la maturation pour mettre en lumière les richesses du terroir local.

Le Prix MICHELIN du Service

Ce prix revient à **Mme Erin Recto**, qui officie au sein du restaurant **Hapag**, distingué d'une Étoile MICHELIN. Forte d'une expérience internationale acquise en Australie, au Portugal et aux Philippines, elle cumule les rôles de directrice des opérations et de sommelière. À travers ses échanges avec les convives, elle façonne un lieu chaleureux qui reflète avec finesse la culture et l'hospitalité philippines.

Le Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels

Le lauréat de cette année, **M. Benjamin Leal**, membre de l'équipe du restaurant recommandé Uma Nota, a imaginé une carte de cocktails originale, influencée par le Japon, le Brésil et l'Asie du Sud-Est. Toutes ses créations sont élaborées à partir d'ingrédients locaux soigneusement sélectionnés.

Le Guide MICHELIN Guide Manille et ses Environs | Cebu 2026 en un coup d'œil :

 **1 restaurants deux Étoiles MICHELIN**

 **1 restaurant une Étoile MICHELIN**

 **25 restaurants Bib Gourmand**

74 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Vous pouvez télécharger des photos de la cérémonie du Guide MICHELIN Manille & Environs – Cebu 2026 en cliquant sur ce lien : en attente

Pour recevoir les dernières nouvelles et actualités tout au long de l'année, consultez le [site internet](#), ou téléchargez l'application gratuite du Guide MICHELIN pour [iOS](#) et [Android](#).

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

guide.michelin.com/

facebook.com/MichelinGuideAsia

instagram.com/michelinguide

youtube.com/MICHELINGuideAsia

Nos partenaires 2026



LE GUIDE MICHELIN

MANILLE ET ENVIRONS | CEBU 2026

MANILLE ET ENVIRONS



Deux Étoiles MICHELIN*Excellente cuisine qui vaut le détour !*

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Helm	Cuisine créative

**Une Étoile MICHELIN***Cuisine de grande qualité qui vaut l'étape !*

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Asador Alfonso	Cuisine espagnole contemporaine
Celera	Cuisine asiatique contemporaine
Gallery by Chele	Cuisine créative
Hapag	Cuisine philippine
Inatô	Cuisine philippine contemporaine
Kasa Palma	Cuisine philippine contemporaine
Linamnam	Cuisine philippine contemporaine
Toyo Eatery	Cuisine philippine contemporaine

**Bib Gourmand**

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Bolero	Cuisine espagnole
Brick Corner	Cuisine indienne
Cabel	Cuisine philippine
COCHI	Cuisine philippine
Em Hà Nội	Cuisine vietnamienne
Hálong	Cuisine fusion
Kumba	Cuisine asiatique
La Pita	Cuisine du Moyen-Orient
Lampara	Cuisine philippine

Los Tacos	Cuisine mexicaine
Manam at the Triangle	Cuisine philippine
Morning Sun Eatery	Street food
Palm Grill (Diliman)	Cuisine philippine
Pilya's Kitchen	Spécialités de nouilles
Sarsa	Cuisine philippine
SOME THAI	Cuisine thaïlandaise
Taquería Franco	Cuisine mexicaine
The Underbelly	Spécialité ramen
Your Local	Cuisine asiatique contemporaine

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
12/10	Cuisine japonaise contemporaine
Aida's Chicken	Cuisine philippine
Antonio's	Cuisine européenne
Aurora	Cuisine asiatique
Automat	Cuisine philippine
Ayà	Cuisine philippine
Benjarong	Cuisine thaïlandaise
Blackbird	Cuisine internationale
BUTCHER BOY	Cuisine asiatique
Cantabria by Chele Gonzalez	Cuisine espagnole
Canton Road	Cuisine chinoise
Carmelo's Steakhouse	Spécialités de viandes
Chie Chie's Pancit Batil Patung	Street food
China Blue	Cuisine cantonaise
Cirkulo	Cuisine espagnole
Cru Steakhouse	Spécialités de grillades
Deo Gracias	Cuisine espagnole
El Poco Cantina (Malate)	Cuisine mexicaine
Ember	Cuisine européenne contemporaine

Esmeralda Kitchen	Cuisine philippine
Fong Wei Wu	Cuisine taïwanaise
Fresca Trattoria	Cuisine italienne
Ginza Nagaoka	Sushi
Gordon Ramsay Bar & Grill	Spécialités de viandes et des produits de la mer
Goxo	Cuisine basque
Iai	Cuisine japonaise
Juniper	Cuisine contemporaine
Kei	Cuisine japonaise
Kodawari (Salcedo)	Cuisine asiatique
Locavore (Taguig)	Cuisine philippine
Lola Helen	Cuisine philippine
Lore	Cuisine philippine
Lusso (Legazpi)	Cuisine européenne
Mamacita	Cuisine mexicaine
Man Ho	Cuisine cantonaise
Metiz	Cuisine philippine
Mirèio	Cuisine française
MŌDAN	Cuisine créative
Now Now	Cuisine contemporaine
Oak & Smoke	Spécialités de viandes
Offbeat	Cuisine philippine
Old Manila	Cuisine française
Origine	Cuisine espagnole
Osteria Antica	Cuisine italienne contemporaine
Pablo	Cuisine espagnole
Papillon	Cuisine asiatique
People's Palace	Cuisine thaïlandaise
Ramen Ron	Spécialité ramen
Sala	Cuisine européenne
Seva	Cuisine contemporaine
Spices	Cuisine asiatique

Steak & Friche	Spécialités de viandes
Summer Palace	Cuisine chinoise
Super Uncle Claypot	Cuisine cantonaise
Tandem	Cuisine contemporaine
Taupe	Cuisine contemporaine
Terraza Martinez	Cuisine espagnole
The Test Kitchen	Cuisine européenne
Txanton	Cuisine espagnole
Uma Nota	Cuisine japonaise contemporaine
Umu	Cuisine japonaise
Yamazato	Cuisine japonaise

Communauté des Étoiles Vertes MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Gallery by Chele	Cuisine créative

CEBU



Bib Gourmand

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Abaseria Deli & Cafe	Cuisine philippine
CUR8	Cuisine asiatique
Esmen	Street food
Lasa	Cuisine philippine
Pares Batchoy Food House	Cuisine philippine
The Pig & Palm	Cuisine européenne contemporaine

RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
-----------------------------	------------------

Abli	Cuisine philippine
ATO-AH	Cuisine philippine
COCO	Cuisine asiatique
DIP	Cuisine japonaise
Enye by Chele Gonzalez	Cuisine espagnole
House of Lechon	Cuisine philippine
Kamakura	Cuisine japonaise
Lantaw (Compostela)	Cuisine philippine
Maya	Cuisine mexicaine
Pares Pares (N. Escario Street)	Small eats
Sialo	Cuisine philippine
Socarrat	Cuisine espagnole

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



GUIDE MICHELIN