



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 26 février 2025

Huit nouveaux restaurants décrochent leur première Étoile dans l'édition du Guide MICHELIN Portugal 2025

- Huit nouveaux restaurants décrochent une Étoile MICHELIN, portant à 38 le nombre total d'établissements distingués d'une Étoile MICHELIN.
- Les huit établissements deux Étoiles MICHELIN du Portugal conservent leurs distinctions.
- Un nouvel établissement est récompensé d'une Étoile Verte tandis que cinq nouvelles adresses rejoignent la sélection Bib Gourmand.

C'est au cœur de la vibrante ville de Porto que le Guide MICHELIN a dévoilé sa nouvelle sélection de restaurants pour l'année 2025. Cette édition met à l'honneur 190 restaurants et confirme l'essor de la gastronomie portugaise.

« Le Portugal s'affirme avec éclat sur la scène gastronomique mondiale, porté par une dynamique ascendante qui en fait aujourd'hui une destination incontournable pour les passionnés de gastronomie. » souligne Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Les chefs portugais démontrent un engagement sans faille envers l'environnement et l'excellence culinaire. Au nord, ils subliment les traditions locales avec un profond respect pour le patrimoine gastronomique, tandis qu'au sud, ils osent fusionner les saveurs régionales avec des influences internationales. Cette montée en puissance de la gastronomie durable, à la fois locale et globale, permet aux convives de vivre une expérience gustative authentique et raffinée, mettant en lumière les produits d'exception issus des terroirs portugais. » indique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

L'ensemble des restaurants distingués de deux Étoiles MICHELIN conserve leur distinction.

Le Guide MICHELIN se félicite de voir que le niveau de la gastronomie portugaise ne faiblit pas, bien au contraire. Cette année encore, huit restaurants conservent leurs deux Étoiles, offrant une cuisine d'exception.



GUIDE MICHELIN

Ces établissements incarnent toute l'âme gastronomique du pays : **Alma** (Lisbonne), **Antiqvvm** (Porto), **Belcanto** (Lisbonne), **Casa de Chá da Boa Nova** (Leça da Palmeira), **Il Gallo d'Oro** (Funchal), **Ocean** (Porches), **The Yeatman** (Vila Nova de Gaia) et **Vila Joya** (Albufeira).

La scène gastronomique portugaise brille de mille feux avec huit nouvelles tables récompensées d'une Étoile MICHELIN

La gastronomie portugaise continue de rayonner, et l'édition 2025 du Guide MICHELIN en est une éclatante démonstration. Huit nouvelles tables rejoignent la prestigieuse liste des restaurants étoilés, portant à 38 le nombre d'établissements distingués d'une Étoile MICHELIN. Entre créativité audacieuse, hommages aux traditions et expériences immersives, voici les nouvelles pépites culinaires qui font vibrer le Portugal.

Arkhe – Lisbonne

La cuisine végétarienne et végane s'impose comme une véritable signature gastronomique entre les mains expertes du chef brésilien **João Ricardo Alves** au sein d'**Arkhe**. Accompagné d'Alejandro Chávarro, maître d'hôtel et sommelier, il offre, dans un cadre épuré et minimaliste, trois menus dégustation – Almoço, Descoberta et Carta Branca – d'une finesse exquise. Chaque plat est une démonstration de technique et d'harmonie des saveurs. Une invitation à redécouvrir la puissance du végétal !

Blind – Porto

Blind est un voyage culinaire qui ne se contente pas de ravir les papilles : il sollicite tous les sens. Imaginé par le chef **Vítor Matos** et orchestré avec brio par **Rita Magro**, lauréate du Prix du Jeune Chef MICHELIN 2024, ce concept unique s'inspire du roman *L'Aveuglement* de José Saramago. À travers un menu surprise, chaque convive est plongé dans une aventure gustative où textures, arômes et émotions prennent le dessus sur la simple vision des plats.

Grenache – Lisbonne

Au cœur du pittoresque quartier de l'Alfama, à l'abri de l'effervescence touristique, **Grenache** s'impose comme un écrin de haute gastronomie. Installé dans le charmant Pátio de Dom Fradique, ce restaurant dévoile une cuisine raffinée portée par le chef **Philippe Gelfi**. Inspiré par ses racines françaises, il compose deux menus dégustation – Grenache et Expérience – où les classiques hexagonaux sont revisités avec élégance et modernité.

Marlene, – Lisbonne

Situé à deux pas du Terminal de Croisières de Lisbonne, **Marlene**, captive dès l'entrée par son design contemporain et sa cuisine ouverte, véritable scène où opère la talentueuse cheffe **Marlene Vieira**. Sa carte signature propose des menus dégustation où les saveurs portugaises traditionnelles rencontrent des influences cosmopolites, dans une alchimie maîtrisée avec précision. Chaque assiette reflète une parfaite maîtrise des textures et des associations, pour une expérience aussi délicate que surprenante.

Oculto – Vila do Conde

Niché dans l'ancien monastère de Santa Clara et intégré à l'hôtel The Lince, **Oculto** porte bien son nom : c'est un trésor gastronomique longtemps resté dans l'ombre. Révélé au grand jour après d'importants travaux, ce lieu d'exception célèbre la rencontre entre histoire et haute cuisine. Aux commandes, les chefs **Vítor Matos** et **Hugo Rocha** imaginent deux menus dégustation, où saveurs marines et produits de saison s'entrelacent dans une harmonie subtile.

Palatial – Braga

À la périphérie sud de Braga, **Palatial** séduit d'emblée par son atmosphère élégante et son bar de dégustation, dédié aux plus belles cuvées de la région. Dans un cadre raffiné et chaleureux, les convives peuvent opter pour une carte généreuse ou se laisser tenter par l'un des deux menus dégustation, Tradição et Inovação, qui réinventent le terroir portugais avec un souffle de modernité. Une adresse qui conjugue excellence du service et audace culinaire.

Vinha – Vila Nova de Gaia

Perché au sein du **Vinha Boutique Hotel**, ce restaurant gastronomique est une invitation à la découverte d'une élégance culinaire rare. Le chef de renom Henrique Sá Pessoa confie à **Jonathan Seiller** la mission d'interpréter, avec subtilité et précision, les produits portugais dans toute leur splendeur. Que ce soit à la carte ou à travers le menu dégustation Identidade, l'assiette est un manifeste de créativité, alliant raffinement et respect des saisons.

YŌSO – Lisbonne

Fusionnant l'art du kaiseki et philosophie des quatre éléments (Terre, Eau, Feu et Air), **YŌSO** réinvente la gastronomie japonaise sous l'impulsion du chef **Habner Gomes**. Le menu dégustation omakase, servi au comptoir ou autour de trois tables intimistes, magnifie les techniques nippones en sublimant des produits de



GUIDE MICHELIN

saison soigneusement sélectionnés. Une immersion délicate et maîtrisée dans l'univers raffiné de la cuisine japonaise contemporaine.

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN

L'éveil environnemental se fait plus intense que jamais et de plus en plus de chefs réinventent leur approche culinaire avec un profond respect pour la planète, intégrant des pratiques durables et des circuits courts dans leur démarche. Cette année, le Guide MICHELIN salue cet engagement en distinguant **Encanto** d'une Étoile Verte MICHELIN, portant ainsi à six le nombre de restaurants engagés pour une gastronomie plus éco durable au Portugal.

Encanto – Lisbonne : l'éloge du végétal et du durable

Sous l'impulsion du chef visionnaire **José Avillez**, **Encanto** s'impose comme une référence en matière de gastronomie durable. Situé à quelques pas de son prestigieux restaurant Belcanto, doublement étoilé, cet établissement propose une expérience inédite où l'excellence technique se met au service du végétal.

Son menu dégustation unique, 100 % végétarien, sublime des produits biologiques et de saison, soigneusement sélectionnés auprès de petits producteurs locaux et cultivés à la ferme Casa Nossa, propriété du restaurant en Alentejo. Ici, chaque ingrédient est valorisé dans une démarche holistique qui célèbre la biodiversité, la réutilisation des emballages et le respect du cycle naturel des cultures. Dans un cadre raffiné et onirique, **Encanto** invite les convives à une immersion sensorielle où le végétal devient source d'émerveillement et de créativité.

Le Bib Gourmand s'étoffe avec cinq nouvelles pépites

Réputée pour distinguer des établissements proposant une cuisine remarquable à prix maîtrisé, la sélection Bib Gourmand s'enrichit cette année de cinq nouvelles adresses incontournables :

- Canalha – Lisbonne
- Pigmeu – Lisbonne
- Contradição – Bragança
- OMA – Porto
- Terruja – Alvados

GUIDE MICHELIN

Avec ces ajouts, 28 restaurants arborent désormais cette distinction au Portugal, témoignant d'une scène culinaire où qualité rime avec accessibilité. Chaque adresse illustre, à sa manière, l'excellence d'une cuisine authentique, généreuse et ancrée dans son terroir.

Trois Prix Spéciaux décernés

Fidèle à sa mission de valoriser les talents qui font la grandeur d'un restaurant et subliment l'expérience gastronomique des convives, le Guide MICHELIN dévoile cette année les Prix Spéciaux suivants :

• Prix MICHELIN du Jeune Chef – José Diogo Costa, William (Funchal, Madère)

Originaire de Seixal, au nord de Madère, le jeune chef **José Diogo Costa** revisite avec audace les saveurs de son enfance en proposant une cuisine locale aux accents contemporains. À travers ses créations, il raconte l'océan, l'origine volcanique de l'île et la richesse d'un climat subtropical. Fort d'une formation internationale acquise en Europe et en Asie, il exprime aujourd'hui son savoir-faire au restaurant William, niché au sein du prestigieux Belmond Reid's Palace. Son univers culinaire s'articule autour de trois menus d'exception, mettant à l'honneur la diversité et la générosité des fruits et légumes de l'île.

• Prix MICHELIN du Service – Nelson Marreiros, Ocean (Porches)

Nelson Marreiros, directeur de salle du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Ocean**, situé au sein de l'hôtel Vila Vita Parc à Porches, reçoit cette distinction pour sa vision exceptionnelle du service. Par son professionnalisme exemplaire, il magnifie la proposition gastronomique du chef Hans Neuner et fait de chaque repas une expérience d'exception. Depuis ses débuts à l'Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, en Algarve, il s'est illustré par une quête constante d'excellence. Fort de plus de 20 ans d'expérience au Vila Vita Parc, où il a occupé diverses fonctions, il a complété son parcours par une formation en sommellerie. Une maîtrise qui lui permet d'assurer une parfaite osmose entre l'accueil, le service, la cuisine et la cave, sublimant ainsi l'expérience de chaque convive.

• Prix MICHELIN de la Sommellerie – Marc Pinto, Fifty Seconds (Lisbonne)

Un grand restaurant repose sur une cave d'exception et un professionnel qui en prend soin, capable de sublimer l'expérience gastronomique par des accords parfaitement maîtrisés. C'est précisément le rôle que **Marc Pinto** occupe au **Fifty Seconds** (Lisbonne), où il collabore étroitement avec le chef Rui Silvestre.



GUIDE MICHELIN

Originaire de Champagne, il a pu affiner son savoir-faire pendant plusieurs années en Espagne, sous la direction de maîtres tels que Martín Berasategui et Paco Pérez. Son expertise, alliée à une connaissance approfondie des millésimes et références du monde entier – notamment portugaises, françaises et espagnoles – lui a valu plusieurs distinctions dans les domaines de l'hôtellerie et du vin. Pour lui, chaque bouteille raconte une histoire... et offre une expérience unique !

Le Guide MICHELIN Portugal 2025 en bref

8 restaurants deux Étoiles MICHELIN

38 restaurants une Étoile MICHELIN (8 nouveautés)

6 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté)

28 Bib Gourmand (5 nouveautés)

116 Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (35 nouveautés)

La sélection des restaurants du Guide MICHELIN Portugal 2025 est désormais disponible gratuitement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

La sélection de restaurants complète pour le Portugal rejoint la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendances à ne pas manquer au Portugal et dans le monde entier.

Nous tenons également à remercier nos partenaires pour leur précieux soutien : visuel : MAKRO, DELTA, BALFEGO, SAN MIGUEL, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, ALARDO, THE FORK.



Android



iOS



GUIDE MICHELIN

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 132 200 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

