



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 18 février 2025

Le Guide MICHELIN poursuit son extension aux Philippines et dévoilera dès fin 2025 l'édition inaugurale 2026 célébrant l'excellence culinaire de Manille, Cebu et ses environs

- Le Guide MICHELIN annonce son arrivée à Manille, ses environs et Cebu avec une première sélection 2026.
- Mosaïque de saveurs et foisonnement d'influences, les Philippines possèdent une scène culinaire en pleine ascension.
- Cette nouvelle sélection officielle du Guide MICHELIN 2026 est une reconnaissance pour les trésors culinaires philippins.

Le Guide MICHELIN poursuit son extension et met à l'honneur les scènes gastronomiques vibrantes de Manille et Cebu. Cette première sélection explorera les tables d'exception de Metro Manila et de la dynamique Cebu, tout en s'aventurant dans des régions riches en traditions culinaires, comme Pampanga, Tagaytay ou encore Cavite. Les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont sillonné ces territoires à la recherche des adresses les plus remarquables. Ce nouveau palmarès mettra en lumière des chefs d'exception, véritables artisans de la gastronomie philippine, qui réinventent ses saveurs avec audace, respect des traditions et savoir-faire d'excellence.

« Nos équipes suivent de près l'évolution gastronomique des Philippines, un pays où les traditions culinaires ancestrales s'entrelacent avec des influences internationales pour créer une identité unique », explique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« À Manille, de jeunes chefs audacieux réinventent la cuisine philippine avec une approche contemporaine, tandis qu'à Cebu, destination prisée des voyageurs, l'offre gastronomique séduit par sa diversité et son hospitalité exceptionnelle », ajoute-t-il.

Avec ses 7 641 îles, sa mosaïque de saveurs et son foisonnement d'influences, les Philippines possèdent une scène culinaire en pleine ascension. De Manille et ses environs, où l'âme de la cuisine philippine s'exprime avec force, à Cebu, épicentre du tourisme et de l'hôtellerie, la gastronomie locale attire les fins gourmets du monde entier.

Une reconnaissance pour les trésors culinaires philippins

L'arrivée du Guide MICHELIN sur ce territoire marque une reconnaissance mondiale et met en lumière la richesse et la diversité de la scène culinaire philippine.

Parmi ces trésors, le lechon occupe une place de choix. Spécialité incontournable de Cebu, ce cochon de lait rôti, séduit par sa peau croustillante et sa chair fondante. Il incarne à la fois tout le savoir-faire et l'esprit de convivialité philippin. Autant d'atouts qui renforcent le rayonnement des Philippines comme destination culinaire de premier plan.

Un catalyseur d'exception pour la gastronomie et le tourisme aux Philippines

Le lancement du Guide MICHELIN aux Philippines bénéficie du soutien du Ministère du Tourisme (DOT). Christina Garcia Frasco, Secrétaire d'État au Tourisme, déclare :

« Nous sommes ravis d'accueillir le Guide MICHELIN dont la reconnaissance met en valeur l'extraordinaire patrimoine culinaire de notre pays. À travers cette sélection, nous célébrons la diversité de nos saveurs et la créativité qui définit la cuisine philippine. Nous invitons le monde à découvrir nos traditions culinaires, portées par la passion et l'innovation de nos chefs. »

« L'arrivée du Guide MICHELIN n'est pas seulement une mise à l'honneur de notre gastronomie ; c'est aussi un moteur pour le tourisme, la cuisine jouant un rôle clé dans l'expérience de voyage. Aux Philippines, chaque plat raconte une histoire, chaque saveur est une invitation à explorer notre culture. »



MICHELIN GUIDE

La sélection officielle du Guide MICHELIN Manille & Environs – Cebu 2026 sera dévoilée au cours du dernier trimestre 2025 lors d'un événement exclusif.

Elle sera accessible en format numérique sur toutes les plateformes du Guide MICHELIN (site web, applications mobiles et réseaux sociaux) et rejoindra les prestigieuses sélections mondiales de restaurants et d'hôtels.

Pour en savoir plus sur l'histoire du Guide MICHELIN, sa méthodologie ou l'organisation de sa sélection, rendez-vous sur guide.michelin.com ou sur les réseaux sociaux :facebook.com/MichelinGuideAsia, instagram.com/michelinguide



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



MICHELIN GUIDE

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

