



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 14 novembre 2024

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang édition 2025 marque un tournant pour la gastronomie malaisienne avec la première Étoile Verte MICHELIN du pays

- Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2025 célèbre 143 établissements pour sa troisième édition
- La toute première Étoile Verte MICHELIN du pays est attribuée à Dewakan, déjà récompensé de deux Étoiles MICHELIN
- 2 nouveaux restaurants se voient décerner leur première étoile

Le très attendu Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2025, qui comprend les restaurants Étoilés MICHELIN, recommandés par le Guide MICHELIN et les Bib Gourmand a enfin été dévoilé.

Au total, ce sont 143 tables distinguées qui témoignent du dynamisme de la scène culinaire malaisienne. Cette sélection, la troisième de cette destination, regroupe les meilleures expériences gastronomiques du pays et met à l'honneur plusieurs Prix Spéciaux récompensant la durabilité, l'innovation et l'excellence culinaire.

« Nous sommes très impressionnés par les remarquables progrès réalisés cette année par la communauté gastronomique malaisienne. Le millésime 2025 a de quoi inspirer. En effet, 2 nouveaux établissements sont récompensés d'une Étoile MICHELIN, tandis que 12 adresses illustrant la diversité des saveurs locales rejoignent la famille des Bib Gourmand. Qu'ils perpétuent des recettes familiales transmises de génération en génération ou, à l'image de la première table malaisienne saluée de l'Étoile Verte MICHELIN, mettent l'accent sur la durabilité, ces restaurants sont les ambassadeurs du patrimoine culinaire local. Nous sommes ravis de célébrer la passion, la créativité et la formidable implication



GUIDE MICHELIN

des équipes qui rendent cette destination culinaire si spéciale. », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Dewakan décroche la première Étoile Verte MICHELIN de Malaisie

Restaurant renommé de Kuala Lumpur, **Dewakan** est entré dans l'histoire en devenant le premier établissement du pays à décrocher la prestigieuse Étoile Verte MICHELIN grâce à son engagement en faveur de nouvelles pratiques plus respectueuses de l'environnement. En plus de cette nouvelle distinction, il conserve cette année encore ses 2 Étoiles MICHELIN pour sa cuisine d'une qualité remarquable. Le chef Darren Teoh Min Guo montre l'exemple en s'appuyant sur des produits locaux afin de promouvoir les saveurs malaisiennes. Il appréhende et valorise le produit dans son ensemble, de la tête à la queue, il réduit même le gaspillage alimentaire en faisant fermenter ses épluchures de légumes qu'il utilise ensuite dans ses sauces. À travers l'ensemble de ses initiatives, le chef fait la formidable démonstration que durabilité et haute gastronomie ne sont pas incompatibles.

L'annonce de la première Étoile Verte MICHELIN de Malaisie témoigne de la place croissante qu'occupe la durabilité dans le monde de la restauration. L'ensemble des initiatives et efforts fournis par l'équipe de Dewakan inspireront très certainement les autres acteurs de cette scène gastronomique malaisienne.

Deux nouveaux restaurants sont distingués d'une Etoile MICHELIN

Chim by Chef Noom qui propose une cuisine thaïlandaise contemporaine et novatrice. S'ils s'inscrivent dans la tradition thaïlandaise, ces plats sont néanmoins sublimés d'une touche de créativité et dressés avec délicatesse.

Molina, est une adresse incontournable pour ses assiettes innovantes qui mêlent techniques françaises, sensibilité nordique et notes asiatiques.



GUIDE MICHELIN

Ces deux établissements rejoignent ainsi les 4 établissements déjà distingués d'une Étoile MICHELIN, dont **Au Jardin**, **Auntie Gaik Lean's Old School Eatery**, **Beta**, and **DC. by Darren Chin**.

12 Bib Gourmands rejoignent la sélection portant à 56 le nombre d'établissements distingués.

Dans cette nouvelle sélection, le Guide MICHELIN met une nouvelle fois à l'honneur les tables qui proposent une expérience culinaire caractérisée par son excellent rapport qualité-prix.

Parmi les 12 nouveautés qui rejoignent cette catégorie se trouvent le restaurant cantonais **Foong Lian** et l'adresse peranakan **Winn's Cafe**, qui sublime la gastronomie malaisienne.

Jusqu'alors recommandé par le Guide MICHELIN, **BM Yam Rice** vient d'être promu au rang de **Bib Gourmand** grâce à la qualité constante de son offre. Connu pour son bouillon savoureux et généreux servi avec du riz à la patate douce, cet établissement prisé de Penang mérite indéniablement de figurer parmi les tables les plus goûteuses et abordables du pays.

Les 12 nouveaux Bib Gourmand sont :

- À **Kuala Lumpur** : Coast by Kayra, Foong Lian, Leen's, MTR 1924 et Sin Kiew Yee Shin Kee Beef Noodles.
- À **Penang** : BM Yam Rice, Laksalicious, Lum Lai Duck Meat Koay Teow Th'ng, Ravi's Famous Apom Manis, Serabai Istimewa, Super Star Koay Teow Soup et Winn's Cafe.

10 nouvelles adresses sont recommandées par le Guide MICHELIN, symbole

Cette année, la sélection Kuala Lumpur et Penang se compose de **80 tables recommandées par le Guide MICHELIN**, dont 10 nouveautés.



GUIDE MICHELIN

Parmi elles se trouvent des adresses de street food, de spécialités de viande ou encore des établissements de cuisine novatrice... une diversité qui promet des expériences culinaires aussi enrichissantes que différentes.

À *Kuala Lumpur*, on peut par exemple citer les spécialistes du binchotan **Atelier Binchotan** et **Bar Kar**, le restaurant de cuisine française contemporaine **Potager** ou encore **Terra Dining**, une table malaisienne contemporaine.

À *Penang*, le restaurant autrichien **Christoph's**, la trattoria **Jaloux** ou encore le comptoir de cuisine novatrice **Lucky Hole** se sont illustrés au sein de cette nouvelle édition.

4 prix spéciaux au sein de cette nouvelle édition

Chaque année, le Guide MICHELIN met en lumière des individus exceptionnels qui apportent une véritable plus-value à la scène gastronomique malaisienne. Cette sélection 2025 n'échappe pas à la règle : les Prix Spéciaux MICHELIN saluent leur talent en leur attribuant les Prix du Service, de la Sommellerie, du Jeune Chef et de l'Ouverture de l'année. Chacun de ces prix récompense l'implication, le savoir-faire et de la passion qui animent les professionnels de la restauration malaisienne et contribuent à mettre en lumière l'excellence gastronomique croissante de cette destination.

- **Prix MICHELIN du Service 2025**

M. Azmi Ahmad Kamal, qui fait partie de l'équipe du **Chim by Chef Noom (nouveau restaurant une Étoile MICHELIN)** remporte le Prix du Service Kuala Lumpur et Penang 2025 pour le travail qu'il fournit au quotidien afin de proposer un service d'exception. À la fois humble, poli et chaleureux, Azim s'illustre par son professionnalisme dès qu'il accueille les convives. Observateur et serviable, il contribue à faire de leur dîner un moment mémorable.



GUIDE MICHELIN

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025**

Reconnu pour sa passion et ses grandes connaissances autour du vin, **M. Han Lai**, qui officie au **Terra Dining (nouvellement recommandé par le Guide MICHELIN)** est le lauréat du Prix de la Sommellerie 2025. Ce professionnel qui évolue depuis trois ans dans l'industrie du vin a imaginé deux formules d'accords mets et vins : la première comporte trois verres et la seconde, cinq. Quelle que soit l'option que vous choisirez, chaque nectar sélectionné par M. Lai sublimera à merveille votre repas.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025**

C'est **M. Waymann Cheong**, aux commandes de **Lucky Hole (nouvellement recommandé par le Guide MICHELIN)**, qui a décroché cette année le Prix du Jeune Chef. Né dans une famille de restaurateurs, il a rapidement développé une réelle passion pour la cuisine. Après avoir obtenu son diplôme de l'école hôtelière et fait ses armes dans plusieurs restaurants renommés de Singapour comme Pollen et Burnt Ends, le chef est revenu à Penang afin d'ouvrir dans sa ville natale un restaurant de cuisine moderne. Actuellement à la tête d'une jeune équipe, il fait preuve de créativité et d'énergie et imagine des assiettes audacieuses mêlant techniques modernes et ingrédients locaux.

- **Prix MICHELIN de la plus belle ouverture de l'année 2025**

Le Prix de l'Ouverture de l'année, décerné par **UOB Malaysia**, célèbre le succès d'un nouveau restaurant qui contribue au dynamisme de la scène culinaire locale. Cette année, ce prix est attribué à **M. Guillaume Depoortere**, chef exécutif de **Molina**. L'équipe de cette adresse ouverte en juin 2024 s'appuie sur son expérience et son savoir-faire acquis dans certains des meilleurs restaurants européens pour offrir aux gourmets une expérience unique en son genre.



GUIDE MICHELIN

Une illustration du dynamisme de la scène culinaire de Malaisie

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2025 est le reflet du paysage gastronomique de la Malaisie. Avec deux nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN, une première Étoile Verte MICHELIN et de nombreux Bib Gourmand et tables recommandées par le Guide MICHELIN, ce nouveau millésime met à l'honneur la richesse et la diversité de la gastronomie locale. Entre petites échoppes et adresses gastronomiques, Kuala Lumpur et Penang continuent d'offrir des expériences culinaires hors du commun.

La sélection complète des restaurants est disponible à la fin de ce communiqué de presse.

Le Guide MICHELIN Kuala Lumpur et Penang 2025 en bref :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	143		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	6	2	
Nombre total d'Étoiles Vertes MICHELIN	1	1	
Nombre total de Bib Gourmand	56	11	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	80	10	
KUALA LUMPUR	74		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	1		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	4	2	
Nombre total d'Étoiles Vertes MICHELIN	1	1	
Nombre total de Bib Gourmand	24	5	



GUIDE MICHELIN

Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	45	4	
PENANG	69		
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	2		
Nombre total de Bib Gourmand	32	6	1
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	35	6	

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



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com/fr/fr

Facebook : facebook.com/MichelinGuideAsia

Youtube : youtube.com/MICHELINGuideAsia

Instagram: @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. (www.michelin.com)



GUIDE MICHELIN

Nos partenaires officiels 2025

Destination Partner



Global Partner



Global Baijiu Partner



Official Partner



Official Partner



Official Bank Partner



Official Water Partner



Official Booking Partner



Event Supporter



RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com
[@MichelinPress](#)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris



GUIDE MICHELIN

LE GUIDE MICHELIN KUALA LUMPUR ET PENANG 2025 SÉLECTION COMPLÈTE

KUALA LUMPUR



Deux Étoiles MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Dewakan	Malaysian Contemporary



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Beta	Malaysian Contemporary
Chim By Chef Noom NOUVEAUTÉ	Thai Contemporary
DC. by Darren Chin	French Contemporary
Molina NOUVEAUTÉ	Innovative



Étoile Verte MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Dewakan	Malaysian Contemporary


Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Ah Hei Bak Kut Teh	Malaysian
Aliyaa	Sri Lankan
Anak Baba	Malaysian & Peranakan
Coast by Kayra NOUVEAUTÉ	Indian
Congkak (Bukit Bintang)	Malaysian
De. Wan 1958 (Taman U Thant)	Malaysian
Foong Lian NOUVEAUTÉ	Cantonese
Hai Kah Lang (Taman Cheras)	Seafood
Heun Kee Claypot Chicken Rice (Pudu)	Cantonese
Hing Kee Bakuteh (121 Jalan Kepong)	Malaysian
Hor Poh Cuisine	Hakkanese
Jalan Ipoh Claypot Chicken Rice	Street Food
Lai Foong Lala Noodles	Noodles
Leen's NOUVEAUTÉ	Middle Eastern
MTR 1924 NOUVEAUTÉ	Indian Vegetarian
Nam Heong Chicken Rice (City Centre)	Malaysian
Nasi Ayam Hainan Chee Meng (Jalan Kelang Lama)	Malaysian
Restoran Pik Wah	Cantonese
Roti by d'Tandoor	Indian



GUIDE MICHELIN

Sao Nam	Vietnamese
Sek Yuen	Cantonese
Sin Kiew Yee Shin Kee Beef Noodles NOUVEAUTÉ	Noodles
Sri Nirwana Maju	Indian
Wong Mei Kee	Street Food

Recommandés par le Guide MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Akar	Malaysian Contemporary
Atelier Binchotan NOUVEAUTÉ	Barbecue
Bar Kar NOUVEAUTÉ	Barbecue
Bōl	Asian Contemporary
Café Café	French
Cilantro	French Contemporary
Dancing Fish	Malaysian & Indonesian
Dominic	French Contemporary
Eat and Cook	Malaysian Contemporary
Elegant Inn	Cantonese
Entier	French Contemporary
Flour	Indian
Frangipaani	Indian
Gai by Darren Chin (Taman Tun Dr Ismail)	Thai
Hide	Innovative
Jwala	Indian
Kayra	Indian
La Suisse	European



GUIDE MICHELIN

Li Yen	Cantonese
Limapulo	Peranakan
Ling Long	Innovative
Malai	Thai
Marble 8	Steakhouse
Marini's on 57	Italian
Nadodi	Innovative
Passage Thru India	Indian
Potager NOUVEAUTÉ	French Contemporary
Qureshi	Indian
Seed	Innovative
Shanghai Restaurant	Shanghainese
Skillet	European Contemporary
Soleil	European Contemporary
Sushi Masa	Sushi
Sushi Ori	Sushi
Sushi Taka	Sushi
Tamarind Hill	Thai & Burmese
Tanglin (Bukit Damansara)	Malaysian
Tenmasa	Tempura
Teochew Lao Er	Teochew
Terra Dining NOUVEAUTÉ	Malaysian Contemporary
The Brasserie	French Contemporary
Ushi	Japanese
Vantador	Steakhouse
Wagyu Kappo Yoshida	Japanese
Yun House	Cantonese



GUIDE MICHELIN

PENANG



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Au Jardin	Cuisine européenne contemporaine
Auntie Gaik Lean's Old School Eatery	Spécialités Peranakan



Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Ah Boy Koay Teow Th'ng	Street food
Bibik's Kitchen	Spécialités Peranakan
BM Cathay Pancake	Street food
BM Yam Rice Déplacé depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	Spécialités de Chaozhou
Bridge Street Prawn Noodle	Spécialités de nouilles
Communal Table by Gën	Cuisine malaisienne
Duck Blood Curry Mee	Street food
Ghee Lian	Street food
Green House Prawn Mee & Loh Mee	Street food
Hot Bowl White Curry Mee	Spécialités de nouilles
Ivy's Nyonya Cuisine	Spécialités de Peranakan
Laksalicious NOUVEAUTÉ	Cuisine malaisienne
Lum Lai Duck Meat Koay Teow Th'ng NOUVEAUTÉ	Street food
Ming Qin Charcoal Duck Egg Char Koay Teow	Spécialités de nouilles

GUIDE MICHELIN

Moh Teng Pheow Nyonya Koay	Small eats
My Own Café	Street food
Neighbourwood	Cuisine européenne contemporaine
Penang Road Famous Jin Kor Char Kuey Teow	Street food
Penang Road Famous Laksa	Street food
Rasa Rasa	Spécialités de Peranakan
Ravi's Famous Apom Manis NOUVEAUTÉ	Street food
Sardarji	Cuisine indienne
Serabai Istimewa NOUVEAUTÉ	Street food
Siam Road Char Koay Teow	Street food
Sister Yao's Char Koay Kak	Street food
Super Star Koay Teow Soup NOUVEAUTÉ	Street food
Taman Bukit Curry Mee	Street food
Teksen	Cuisine cantonaise
Thara	Cuisine thaïlandaise
Tho Yuen	Cuisine cantonaise
Wan Dao Tou Assam Laksa	Street food
Winn's Cafe NOUVEAUTÉ	Spécialités de Peranakan

Recommandés par le Guide MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
888 Hokkien Mee (Lebuh Presgrave)	Street food
Air Itam Duck Rice	Street food
Air Itam Sister Curry Mee	Street food
Ali Nasi Lemak Daun Pisang	Street food
Bali Hai Seafood Market	Poissons et fruits de mer

GUIDE MICHELIN

Bao Teck Tea House	Spécialités de dim sum
Bee See Heong	Cuisine malaisienne
Bite N Eat Dindigul Biryani	Cuisine indienne
Blanc NOUVEAUTÉ	Cuisine européenne contemporaine
Ceki	Spécialités de Peranakan
Christoph's NOUVEAUTÉ	Cuisine autrichienne
Curios-City	Cuisine novatrice
Fatty Loh Chicken Rice	Street food
Feringgi Grill	Cuisine européenne contemporaine
Firewood NOUVEAUTÉ	Barbecue
Flower Mulan	Spécialités Peranakan
Fook Cheow Cafe	Spécialités de nouilles
Gēn	Cuisine novatrice
Goh Thew Chik Hainan Chicken Rice	Street food
Il Bacaro	Cuisine italienne
Jaloux NOUVEAUTÉ	Cuisine italienne
Jawi House	Cuisine indienne
Jit Seng Hong Kong Roasted Duck Rice	Street food
Kebaya Dining Room	Spécialités Peranakan
Kota Dine & Coffee (Fort Cornwallis)	Spécialités Peranakan
La Vie	Cuisine européenne contemporaine
Lucky Hole NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Nyonya Willow NOUVEAUTÉ	Spécialités de Peranakan
Penang Famous Samosa	Street food
Pitt Street Koay Teow Soup	Spécialités de nouilles
Richard Rivalee	Spécialités de Peranakan



GUIDE MICHELIN

Sambal	Cuisine asiatique contemporaine
The Pinn	Small eats
Tok Tok Mee Bamboo Noodle	Spécialités de nouilles
WhatSaeb Boat Noodles	Cuisine thaïlandaise