La première sélection de restaurants du Guide MICHELIN d’Australie-Méridionale vient d’être dévoilée

Datum	15.10.2026
Subjekt	Groupe Michelin
Region	Frankreich
Kategorie	Unternehmen, Lebensmittelindustrie, Kultur

Pour sa première édition, le Guide MICHELIN Australie-Méridionale récompense 77 établissements, dont 1 deux Étoiles MICHELIN, 10 une Étoile MICHELIN et 16 Bib Gourmand Ce premier millésime célèbre les nombreuses traditions culinaires influencées par le feu, le terroir et la diversité culturelle 3 professionnels de talent sont également salués des Prix Spéciaux suivants : le Prix MICHELIN du Jeune Chef, le Prix MICHELIN du Service et le Prix MICHELIN de la Sommellerie.

L’Australie-Méridionale est officiellement le premier État du pays à rejoindre la grande famille du Guide MICHELIN. Le palmarès 2027 pour cette nouvelle destination compte 77 restaurants sélectionnés pour leur savoir-faire, leur créativité et leur approche du terroir.

Après des mois d’inspections anonymes, l’équipe du Guide MICHELIN a décerné deux Étoiles MICHELIN au restaurant **Magill Estate Restaurant**, installé à Adélaïde. 10 adresses ont reçu une Étoile MICHELIN, tandis que 16 tables se sont vu attribuer un Bib Gourmand pour leur cuisine d’un excellent rapport qualité-prix. Pour terminer, 50 établissements ont intégré la sélection principale.

Magill Estate Restaurant décroche deux Étoiles MICHELIN

Le seul établissement d’Australie-Méridionale à décrocher deux Étoiles MICHELIN est **Magill Estate Restaurant**, dirigé par le chef Scott Huggins. Situé dans un cadre unique, au pied des Adelaide Hills, ce restaurant qui surplombe les vignes du célèbre domaine Penfolds propose un menu dégustation en dix services. Ce dernier met à l’honneur des produits australiens travaillés avec précision. Parmi ses plats phares, on peut citer l’oursin accompagné de pois mange-tout et d’estragon ou encore l’agneau Wellington au chou-rave. L’équipe de service est chaleureuse et accueillante, et met tout de suite les convives à l’aise. Évidemment, le vin joue un rôle clé dans l’expérience imaginée par le chef, et la formule d’accords mets et vins est une merveilleuse manière de découvrir la richesse du vignoble local.

10 restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN

Anvers Restaurant : merveilleusement situé dans la campagne des Adelaide Hills, ce restaurant séduira d’abord les gourmets grâce à sa vue panoramique. Le menu Long Story imaginé par le chef Connor Bishop s’inscrit dans une cuisine australienne moderne, avec des propositions fortes comme du kangourou Paroo, de la morue de Murray et du pain damper, une spécialité australienne cuite à la braise. Tous ces produits brillent par leur simplicité, surtout lorsqu’ils sont accompagnés des vins du domaine d’Anvers Wines.

Aptos : avec son cadre atypique, ce restaurant situé dans une ancienne église rénovée promet une

soirée inoubliable. Pendant plus de trois heures, le chef Justin James mène les convives à travers trois pièces différentes au gré d'un menu dégustation créatif, élaboré à partir d'ingrédients autochtones triés sur le volet.

arkhé : située dans le centre commercial The Parade, à Norwood, cette charmante adresse invite ses clients à découvrir son bar à cocktails avant de prendre place au comptoir où le chef Jake Kellie et son équipe préparent de superbes plats cuits au feu de bois, à l'image des wontons de canard laqué servis dans un bouillon de canard fumé avec de l'ormeau Eyrewoolf Abalone.

Aurora at ILA : installé au rez-de-chaussée du ILA Visual Arts Museum, Aurora marque les esprits grâce à son expérience culinaire inimitable qui s'articule autour de la cuisson à la flamme, et propose une cuisine moderne relevée d'influences internationales. Le menu évolue au gré des saisons, reflétant la vision du chef qui associe les ingrédients avec le plus grand soin. Avec ou sans viande, ses créations sont aussi intenses et précises les unes que les autres. Les plats végétariens ont d'ailleurs impressionné les équipes d'inspection par leur créativité et leur technique.

Skillogalee Barrel House : installé au milieu des collines et des vignobles, cet établissement propose une cuisine régionale, fidèle à l'essence et au rythme de la Clare Valley. Ici, les gourmets peuvent se régaler de plats contemporains épurés, préparés à partir d'ingrédients de qualité cultivés sur place ou par des agriculteurs locaux.

Botanic : situé dans un ancien salon de thé des années 1800 où le temps semble s'être arrêté, le chef Jamie Musgrave propose un menu dégustation qui met en avant de magnifiques produits australiens et qui séduira de nombreux gastronomes.

Esmay : installée dans l'enceinte du Hackney Hotel, la salle à manger lumineuse et baignée de soleil d'Esmay se démarque par son atmosphère chaleureuse. Cela étant, les convives qui aiment être aux premières loges préfèreront s'installer au comptoir afin d'échanger avec la brigade pendant leur repas. La cheffe Alanna Sapwell s'inspire ici des saisons et crée des plats ludiques teintés d'influences internationales, comme son calmar au chou-rave assaisonné d'une sauce de poisson qui lui confère des saveurs asiatiques.

Hentley Farm : cette adresse jouit d'un cadre unique et enchanteur au cœur des collines de la Barossa Valley. Elle est installée dans une ancienne grange et pour accéder à leur table, les convives doivent d'abord passer par la cuisine. Le menu dégustation découverte du chef Kyle Johns se compose d'assiettes de saison : par exemple l'ormeau tout juste cuit, délicatement posé sur un riz crémeux à la tomate, ou encore le porc accompagné d'un jus de myrtille fermentée.

LVN Restaurant at Bird in Hand : c'est au milieu des collines d'Adélaïde, au sein du domaine Bird in Hand Winery, que LVN (ce sont les initiales de la fille du propriétaire) trône, entouré de paysages à couper le souffle que les gourmets peuvent admirer depuis la salle à manger décorée d'œuvres d'art contemporaines. Uniquement ouvert le midi, le restaurant propose un menu dégustation composé d'ingrédients de grande qualité sélectionnés par le chef Jacob Davey. Les légumes cultivés sur la propriété ainsi que dans les exploitations alentour apportent une touche saisonnière à l'expérience, et chaque ingrédient est cuit à la flamme dans la cuisine ouverte.

Maxwell Restaurant : le chef Fabian Lehmann, qui tire son inspiration des quatre saisons qui rythment la célèbre région viticole de McLaren Vale, signe le menu dégustation du restaurant installé au-dessus du vignoble familial. Il s'appuie sur ses voyages en Europe, notamment dans les pays nordiques, et utilise des ingrédients d'exception pour créer des assiettes complexes et singulières. Comme on peut s'y attendre, il s'inspire volontiers de cuisines étrangères, comme en témoignent ses moules au concassé de pomme, sa mayonnaise au fenouil et au curry, ou encore son

marron accompagné d’une bisque au piment.

16 restaurants décrochent un Bib Gourmand

Cette distinction récompense les adresses qui servent une cuisine de grande qualité à prix contenu.

Adélaïde : Africola, Bar Torino, Bistro Français, Golden Boy, Gondola Gondola, La Popular Taqueria, Noi Vietnamese Eatery, Pantry on Prospect, Part Time Lover, Parwana Afghan Kitchen, Stamps, Sunny’s Pizza

Clare : Antidote Kitchen

Kingscote : Tirage on Kangaroo Island

McLaren Vale : The Salopian Inn

Seppeltsfield : Fino Seppeltsfield

50 restaurants intègrent la catégorie des tables recommandées par le Guide MICHELIN

Adélaïde: Agapi, Allegra Dining Room, Anchovy Bandit, Chianti, Fino Vino, Fugazzi, Herringbone, Huami, Kiin, Latteria, Leigh Street Wine Room, Low & Slow American BBQ, Luma, Magill Estate Kitchen, Odé Bistro, Ông Vietnamese Kitchen, Orso, Osteria Oggi, Pastel Wine Bar, Pearl, Press* Food and Wine, Shōbōsho, Soi 38, Station Road, Tarantino’s, Thai Room, The Kitchen, Yakisan

Canunda: Mayura Wagyu Steakhouse

Crafers: Hardy’s Verandah, The Crafers Hotel Bistro

Hahndorf: The Lane Vineyard

Hawker: Woolshed Restaurant

Kangaroo Head: Sunset Food and Wine

Kingsford: Orleana

Lenswood: Mt Lofty Ranges Vineyard, Pike & Joyce

McLaren Vale: Coriole Vineyards, d’Arry’s Verandah Restaurant, Little Wolf Osteria

Mount Gambier: Elementary by Kirby Shearing

Nairne: Clover and Stone

Piccadilly: Thelma

Port Lincoln: The Fresh Fish Place

Port Willunga: Star of Greece

Rowland Flat: St Hugo

Sevenhill: Slate Restaurant

Stirling: Patch Kitchen & Garden

Tanunda: fermentAsian

Watervale: Penobscot

Trois Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés

En plus de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN a décerné plusieurs Prix Spéciaux qui saluent le talent, la passion et le savoir-faire de professionnels qui contribuent à rendre l'expérience gastronomique des convives inoubliable.

Le Prix MICHELIN du Service est attribué à un talentueux professionnel dont le savoir-faire, l'attention et le sens de l'hospitalité contribuent largement à sublimer l'expérience des convives. Cette année, il revient à **Melissa Pisanelli**.

Chez **Allegra Dining Room**, le restaurant qu'elle tient avec son mari et qu'ils ont baptisé en hommage à leur fille, Melissa a créé un lieu où les convives se sentent tout de suite à l'aise. Son approche végétarienne fait écho à ses propres valeurs. Ici, le couple propose un menu d'inspiration méditerranéenne élaboré à partir d'ingrédients issus d'un approvisionnement éthique, tandis que Mme Pisanelli assure un service chaleureux, intuitif et professionnel, qui se veut à la fois précis et prévenant. Respectée par son équipe et admirée par ses convives, elle donne l'exemple en instaurant une culture portée par la générosité, le souci du détail et une attention sincère.

Remis par **King River**, le Prix MICHELIN du Jeune Chef récompense **Shakaan Abillion**, qui officie au restaurant **Shōbōsho**, recommandé par le Guide MICHELIN. Encore jeune, **Shakaan Abillion** fait pourtant preuve, dans sa cuisine, de l'assurance d'un chef expérimenté. Ses différentes expériences au Japon, personnelles comme professionnelles, lui ont permis d'aiguiser son sens du détail et d'adopter une approche épurée. Chez **Shōbōsho**, il fait preuve de discipline et s'appuie sur son héritage philippin ainsi que sur son inclination pour la cuisson au feu. Il en résulte une cuisine minimaliste, aux saveurs audacieuses : le chef travaille des ingrédients locaux de qualité et fait preuve de précision afin de livrer des plats créatifs, sans tomber dans une complexité superflue. Son univers est à la fois contemporain et personnel, mélange de ses origines et de son expérience. Grâce à sa créativité et à sa technique, Shakaan s'impose comme l'un des jeunes talents les plus prometteurs de la région. C'est un merveilleux ambassadeur pour toute une génération de chefs qui redéfinit la cuisine australienne moderne.

Ce prix récompense les connaissances, l'expertise et la passion des professionnels qui évoluent dans l'univers du vin. Cette année, il est décerné à **Maxime Martin**, sommelier du restaurant Hardy's Verandah, recommandé par le Guide MICHELIN.

Originaire de France, **Maxime Martin** gère la carte des vins de **Hardy's Verandah**, qui met notamment à l'honneur le patrimoine viticole d'Australie-Méridionale. Il s'appuie sur l'impressionnante cave qu'abrite le bâtiment pour faire découvrir aux convives les différents producteurs et vignobles de l'État, et choisit volontiers des bouteilles qui racontent un lieu plutôt que des étiquettes prestigieuses. Ses recommandations sont également pensées pour les novices, et le sommelier se montre très attentionné. Il ne compte pas son temps, et est toujours heureux de faire découvrir aux clients de nouvelles pépites. Il est capable de proposer des accords aussi inattendus que réussis, et parle des vins avec passion, qu'ils soient australiens ou étrangers.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Australie-Méridionale 2027 est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application gratuite du Guide MICHELIN, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par emplacement ou par style de cuisine.

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes.

https://www.michelin.com/publications/produits-et-services/guide-michelin-australie-meridionale