

Paris, 1er juin 2026

Communiqué de presse

Prix Versailles 2026 : Les Plus beaux restaurants du monde

Le Prix Versailles publie ce 1er juin la Liste 2026 des Plus beaux restaurants du monde.

Entre élégances brutes et gourmandises visuelles, ces seize nouvelles adresses se font les témoins d'une beauté aux multiples facettes.

Jérôme Gouadain, secrétaire général du Prix Versailles, commente la Sélection :

« Le monde contient un condensé de saveurs tellement immense, qu'il invite à élargir sans cesse notre vision du patrimoine culinaire. À son service, l'architecture s'en trouve inspirée et ouvre au voyage. De Hong Kong à Los Angeles, en passant par Helsinki et Le Cap, adossés à un bâtiment protégé ou un emporium, culminant au-dessus de la ville ou épousant le paysage, ces seize établissements insufflent dans leurs décors une palette de styles et de couleurs en parfaite osmose avec leur environnement, et la carte qu'ils proposent. Dans ce contexte, l'art de recevoir rejoint celui de cultiver l'inoubliable. »

Parmi les réalisations figurant sur la Liste, trois recevront à la fin de cette année un Titre mondial (Prix Versailles, Mention Intérieur, Mention Extérieur).

Les récompenses délivrées par le Prix Versailles tendent à promouvoir un développement durable intelligent, où la culture sert et transcende la notion d'environnement.

Les prochaines Sélections mondiales du Prix Versailles seront annoncées pour les catégories Aéroports le 15 juin, Emporiums le 29 juin, Campus le 27 juillet, Gares et Stations le 28 septembre, Sports le 19 octobre.



PRIX VERSAILLES

LISTE 2026 DES PLUS BEAUX RESTAURANTS DU MONDE

Nobu One Za'abeel

Dubaï, Émirats arabes unis

Le Fou

Vienne, Autriche

Monti

Gstaad, Suisse

Akira Back

Hong Kong, Chine

Hana no Kumō

Hong Kong, Chine

Monsieur Dior by Anne-Sophie Pic

Pékin, Chine

Peridot

Hong Kong, Chine

Escā Playa

Ras El Hekma, Égypte

Finlandia Bistro

Helsinki, Finlande

Carbone

Londres, Royaume-Uni

Rosso

Hinganigada, Inde

Marlow

Monaco, Monaco

Lucia

Los Angeles, États-Unis

Monsieur Dior by Dominique Crenn

Beverly Hills, États-Unis

Mottai

Coral Gables, États-Unis

Amura by Ángel León

Le Cap, Afrique du Sud



PRIX VERSAILLES

PRÉSENTATION DES LAURÉATS

Nobu One Za'abeel

Dubaï, Émirats arabes unis

Connue pour mêler traditions japonaises et influences sud-américaines, la cuisine du chef Nobu Matsuhisa ne pouvait trouver à Dubaï environnement plus symbolique. Cet espace immense et unique, à l'extérieur comme à l'intérieur, créé à 100 mètres de hauteur dans l'impressionnante galerie en porte-à-faux qui relie les deux tours du One Za'abeel, incarne un pont entre les cultures.

Rockwell Group a tiré parti de hauts plafonds et d'une architecture aux formes entrecroisées et géométriques pour imaginer un système d'éclairage monumental. Déployé dans tout le restaurant, il unifie l'espace et assure la transition entre l'arrivée et le salon privé.

La vue imprenable propose en journée une expérience culinaire immersive.

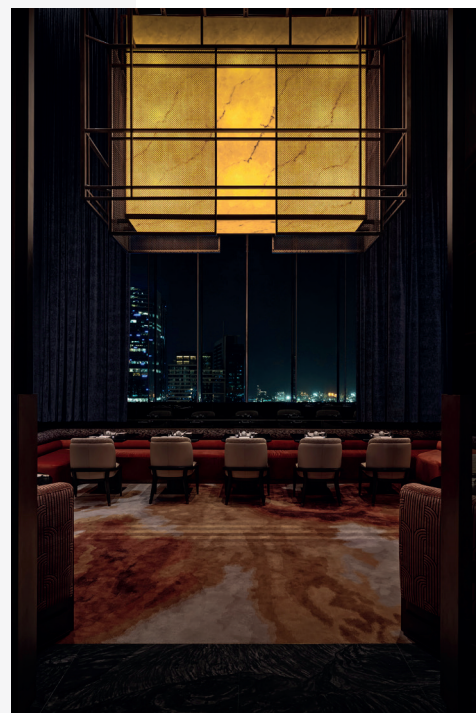
Le soir, quand les disc-jockeys en résidence ou internationaux donnent le ton aux cocktails signature, le bar offre une ambiance conviviale qui étire les conversations jusqu'au bout de la nuit. La gastronomie s'y trouve sublimée par le panorama des lumières de la ville.



© Alex Jeffries



© Alex Jeffries



© Alex Jeffries

Le Fou

Vienne, Autriche

Le fondateur, Alexander Schrack, et la designer Theresa Obermoser ont souhaité transposer l'esprit des nuits parisiennes – subtil, sensuel et d'une richesse délibérée – dans un contexte viennois contemporain. Le Fou, plus qu'un bar à cocktails conventionnel, est un récit spatial.

Imaginé comme une succession de pièces distinctes, chacune avec son propre décor, l'aménagement privilégie le contraste tout en conservant une cohérence visuelle assurée par la nature des matériaux : soie, velours mohair, pierre naturelle, surfaces métalliques patinées, choisis pour leurs qualités tactiles.

Plus que raffinement, le luxe est ici substance et durabilité.

Le salon principal, aux tons rouille et terre cuite, est le cœur émotionnel du projet.

Le salon doré et sa partie privée à imprimé léopard, non sans une pointe d'ironie, jouent avec les codes de l'opulence dans un langage expressif et théâtral. Une distanciation assumée car ces pièces, propices à la conversation, à l'intimité et à l'évasion, sont autant de havres de paix.

En soirée, faible intensité lumineuse, zones d'ombre et teintes chaudes transforment subtilement l'atmosphère. Un intérieur où le chic s'apprécie sans modération.



© Vigo Jansons



© Vigo Jansons



© Vigo Jansons

Monti

Gstaad, Suisse

La terrasse ouverte sur le fabuleux spectacle des montagnes, restaurant d'altitude, Monti reprend tous les codes de l'architecture alpine – tons de bois chaleureux, textures naturelles, artisanat local – mais pour les sublimer en modernité épurée.

Cette nouvelle adresse, imaginée par l'architecte Jakob Sprenger avec la directrice artistique Antonia Crespi, met à l'honneur une gastronomie d'inspiration italienne.

Elle invite au partage dans une expression élégante et conviviale : les cloisons en bronze tressé rappellent les techniques de vannerie, tout en structurant subtilement l'espace.

Le soir, le confort naît des anciennes poutres apparentes, des tapis tissés sur mesure, des banquettes drapées de mohair.

Cette ambiance intime devient l'écrin raffiné pour des plats – pièces de viande et poissons entiers préparés directement à table – et des vins à partager.

Le luxe au service de savoir-faire vernaculaires donne un design contemporain, ancré dans le patrimoine alpin, où chaque détail évoque l'esprit de Gstaad.



© Giulio Ghirardi



© Giulio Ghirardi



© Giulio Ghirardi

Akira Back

Hong Kong, Chine

Au cinquième étage de la tour The Henderson, conçue par Zaha Hadid Architects, se dévoile un décor de restaurant aussi spectaculaire et renversant que le parcours du chef Akira Back, ancien snowboarder professionnel et maître d'une cuisine fusion unique mêlant traditions coréennes, japonaises, et touches internationales. C'est ainsi que, dans un écrin empreint de personnalité, signé AB Concept, se déploie une expérience multisensorielle où les saveurs, le design et la mise en scène se répondent harmonieusement.

Dans l'espace principal, aux lignes courbes et à l'éclairage sophistiqué, de fins poteaux en bois s'élançant avant de se perdre dans un plafond sculptural.

Outre les nombreuses alcôves soigneusement aménagées, un salon privé, plus intime encore, projette les convives dans la vitalité urbaine. Véritable capsule temporelle, elle met en valeur des œuvres murales inspirées par la mère du chef, Young Hee Back.

En misant sur la convivialité, le spectacle et le raffinement, l'adresse s'impose comme un trésor de Hong Kong.



© Henderson Land



© Henderson Land



© Henderson Land

Hana no Kumo

Hong Kong, Chine

Hana no Kumo, le « nuage de fleurs ». Dans les hauteurs de The Henderson, le restaurant a été conçu par Hirsch Bedner Associates pour le chef Ogawa Masaru, tel un refuge de montagne, une bulle accueillante pour les aventuriers. Deux salles, seulement 24 couverts, et cette expérience performative et méditative du *kappou* où, à l'instar des restaurants traditionnels japonais, le chef se fait visible.

Hana no Kumo rend hommage à l'esprit du *shokunin* : un dévouement rigoureux au savoir-faire, au respect des saisons et au dialogue subtil entre le chef et son convive.

Les tons doux du bois, les touches de papier *washi*, les surfaces en pierre, la sculpture de glaçon en résine transparente, illuminée à l'entrée, et le mobilier unique sont une ode aux sens.

De délicats motifs de pétales et un éclairage dynamique du blanc au rose évoquent les sakuras en fleurs, transportant le souvenir de la saison des cerisiers de Kyoto dans le ciel au-dessus de Central.

Un cocon pour gastronomes avertis.



@ Henderson Land



@ Henderson Land



@ Henderson Land

Monsieur Dior by Anne-Sophie Pic

Pékin, Chine

Au sein du quartier de Sanlitun, dans la nouvelle *House of Dior* dont la façade en forme de sculpture a été conçue par Christian de Portzamparc, le restaurant d'Anne-Sophie Pic ouvre un nouveau pont unissant la Chine et la France. Il incarne une alliance joyeuse et lumineuse entre couture, architecture et gastronomie.

Dans cet écrin emblématique, chaque plat imaginé par la cheffe raconte poétiquement l'héritage de la Maison.

Des photographies en noir et blanc dévoilent des silhouettes iconiques, tandis que l'œil bienveillant du couturier, sur la reproduction d'un tableau de René Bouché, rappelle son goût pour l'art de recevoir.

Trois pièces commandées à l'artiste chinois Hong Hao évoquent également l'effervescence de Pékin et la puissance du rouge, « la couleur de la vie » selon Christian Dior.

Une gastronomie couture qui rend grâce à la rencontre des cultures et transforme en art contemporain une broderie culinaire.



© Dior



© Dior



© Dior

Peridot

Hong Kong, Chine

Perché au sommet de The Henderson, l'une des tours les plus innovantes de Hong Kong, Peridot est un bar à cocktails à l'intérieur surréaliste.

Suivant la philosophie de Studio Paolo Ferrari, articulée autour du « futurisme naturel », ce lounge évoque une boule à facettes déconstruite, avec plus de 20 000 lumières artisanales qui confèrent au lieu une dimension prodigieuse.

L'espace, d'un vert signature, resplendit de cylindres dépolis, coiffés de chrome miroir et à la douce lueur. Le bar lui-même est un kaléidoscope impressionniste.

Une cuisine végétalienne – à partir de plantes, plus exactement – accompagne une carte inédite de cocktails, autant de voyages d'exploration des terroirs au fil des saisons, d'une région à l'autre du monde.

Un concept novateur et audacieux qui invite l'art – un piano à queue trône au-dessus de la ville – à revisiter le design, la mixologie et la gastronomie à l'aune de saveurs séculaires.



© Henderson Land



© Henderson Land



© Henderson Land

Escā Playa

Ras El Hekma, Égypte



© Nour El Refai

Une oasis dans le désert ? Un affleurement rocheux sur la plage ? Escā Playa n'est ni un mirage ni un trompe-l'œil mais l'œuvre de l'architecte cairote Mohamed Badie.

Au premier regard, la structure semble façonnée par le vent, le soleil et les marées, et évoque des grottes ancestrales.

Pourtant contemporaine et défiant l'imagination, l'architecture émerge du sable, tel un organisme vivant, fluide, poreux et sculpté par les éléments.

Les frontières entre intimité et ouverture, entre intérieur et extérieur, sont estompées ; ombres et lumières circulent à travers une séquence spatiale à la fois primitive, raffinée et étrangement familière.

Les convives, au fil de leur visite, perçoivent les variations d'échelle, de température et de contraste, découvrant des vues cadrées de cent façons.

La matérialité de l'ouvrage – enduits minéraux, agrégats coralliens – outre faire écho au littoral, offre une connexion tactile avec les processus naturels, renforçant l'idée que le site est prolongement de l'environnement lui-même. Une expérience unique.



© Nour El Refai



© Nour El Refai

Finlandia Bistro

Helsinki, Finlande

Face à la baie Töölönlahti, le palais Finlandia est un centre de concerts et de congrès, chef-d'œuvre laissé en 1971 par le grand Alvar Aalto. En 1975, l'auditorium principal a été témoin de la signature des fameux Accords d'Helsinki.

Une vaste rénovation a été engagée en 2021 afin de répondre aux normes actuelles tout en préservant le patrimoine architectural. Dans ce cadre, l'agence Fyra a été chargée de repenser les espaces de restauration. Un défi noble et précieux au sein d'un bâtiment protégé et cher au cœur de tous les Finlandais.

Le respect pour le maître s'est imposé comme une ligne de conduite : le mobilier existant, conçu par Aalto, a été conservé et complété par un nouveau mobilier sur mesure, chaque espace disposant, sans pastiche, de son identité propre.

L'ambiance feutrée de Finlandia Bistro naît du contraste saisissant entre des éléments d'origine préservés et les touches de modernité. À partir de la vision originale, Fyra apporte aux nouvelles fonctionnalités de l'ouvrage une élégance intemporelle.



© Fyra



© Fyra



© Fyra

Carbone

Londres, Royaume-Uni

Dans l'ancien bâtiment de l'ambassade américaine, Carbone London marque les débuts européens de l'emblématique institution new-yorkaise.

Inspiré des supper clubs, le lieu évoque le romantisme et l'exclusivité des années 1950, apportant, au cœur de Mayfair, un mélange d'héritage italo-américain et de narration architecturale.

Le design, signé Ken Fulk, met en scène les éléments caractéristiques du décor : les banquettes en velours, les mosaïques et boiseries laquées servent d'écrin à la collection d'œuvres d'artistes contemporains, de René Ricard (1946-2014) à Lola Montes et Ai Weiwei. Le grand escalier, orné d'une fresque peinte à la main narrant une fameuse « nuit chez Carbone », guide les convives vers le niveau inférieur où se trouvent un bar, un salon et la salle à manger principale.

Conçu comme un espace opulent et voûté, un salon privé, dissimulé au sein du restaurant, offre un dernier cadre exclusif dans ce qui s'assimile à une expérience théâtrale.



© Ken Fulk Inc / Major Food Group



© Ken Fulk Inc / Major Food Group



© Ken Fulk Inc / Major Food Group

Rosso

Hinganigada, India

Au cœur d'un domaine viticole de 27 hectares, entouré de 1600 hectares de forêt protégée, le restaurant Rosso trouve sa place à l'hôtel Irada, splendide propriété au toit de tuiles située dans la région de Pune. L'établissement, entièrement aménagé par le bureau d'architecture Humming Tree, s'est rapidement transformé en expérience immersive.

S'insérant dans un cadre étincelant avec vue sur les vignes, le restaurant joue la carte de l'élégance en proposant une dégustation des saveurs du sud de l'Italie. De fait, son design se met au service du raffinement en faisant se rencontrer les cultures indienne et méditerranéenne.

Autour d'un mobilier aux couleurs chaudes, le bar oppose la froideur du marbre vert à la volupté de colonnes torsadées en bois verni, adaptant subrepticement des codes de l'Italie baroque.

En résulte une décoration intérieure en sensible harmonie avec la cuisine proposée, la tonalité locale et l'esprit d'avant-garde qui domine tous les espaces.



© Ishi Sitwala



© Ishi Sitwala



© Ishi Sitwala

Marlow

Monaco, Monaco



© Alexandre Tabaste

Idéalement situé sur la place centrale de Muretterra, nouveau quartier de Monte-Carlo gagné sur la mer, le restaurant Marlow semble avoir toujours été là, telle une ancre, un rendez-vous pour les habitants et visiteurs.

À l'intérieur, l'artiste et architecte Hugo Toro nous plonge dans l'élégance britannique au travers d'un personnage fictif – subtil rappel de la présence des Anglais en villégiature sur la Riviera dès le milieu du XVIII^e siècle. Une profondeur historique inattendue, qui offre un cadre chaleureux et sophistiqué, presque excentrique, ce dont témoignent des espaces qui, autour du sculptural bar central, sont autant de cabinets de curiosités.

La scénographie mêle ambiance club et parti pris contemporain ; le mobilier dessiné sur mesure fait se rencontrer les époques. Ces échanges s'expriment dans une cuisine où les classiques anglais réinventent un art de vivre.



© Alexandre Tabaste



© Alexandre Tabaste

Lucia

Los Angeles, États-Unis

Au sein du premier restaurant afro-caribéen de Los Angeles, aux accents de club-house, l'espace évoque l'ambiance nocturne des îles. Sous la houlette de son fondateur, Sam Jordan, et du chef Cleophus Hethington, Lucia propose une vision novatrice de l'âge d'or de la gastronomie.

Conçue par Preen, Inc., l'architecture est inspirée : les textiles et les revêtements muraux arborent une profusion de teintes tropicales ; les motifs et les couleurs se déclinent dans les tons verts et corail, ainsi que dans des imprimés audacieux ; des éléments sculpturaux font appel aux coquillages et aux palmiers.

La musique – omniprésente dans les Caraïbes – se mêle à l'expérience culinaire, le disc-jockey installé derrière la vitre fumée de la cuisine, diffusant la nuit venue un mélange de rap, de hip-hop et de musique traditionnelle d'artistes noirs.

Un concept jeune et décalé qui célèbre l'alliage d'influences caribéennes et de glamour du milieu du siècle.



© Preen, Inc.



© Preen, Inc.



© Preen, Inc.

Monsieur Dior by Dominique Crenn

Beverly Hills, États-Unis

Au troisième étage de cette nouvelle *House of Dior*, le restaurant est une ode au soleil et à la lumière, une rencontre entre haute couture et gastronomie.

Conçu par Peter Marino, le décor mêle héritage et modernité, les convives accueillis par une photographie du château de La Colle Noire, synonyme de tranquillité, avant de découvrir des espaces animés de couleurs vives et joyeuses, inspirées des jardins chers à Christian Dior.

Un mur végétal et une toile monumentale intitulée *Gardens of Courances* (2025), de Nicole Wittenberg, subliment ce lien avec la nature.

Le bar en ébène et en onyx, sous un plafond de pétales de roses sculptés aux nuances de blanc, est le lieu pour savourer les cocktails signature. À la fois raffinée et généreuse, la cuisine de Dominique Crenn conjugue la simplicité et l'élégance.

Avec la terrasse offrant une vue panoramique sur Rodeo Drive, intérieur et extérieur se confondent, les échos de l'esprit parisien tissés dans les fils de la décontraction californienne.



© Dior



© Dior



© Dior

Mottai

Coral Gables, États-Unis

La cuisine japonaise s'appuie sur la précision du geste et la justesse des associations. Ce principe a guidé le chef Brian Nasajon, en collaboration avec Saladino Design Studios, pour la création de Mottai, dont la philosophie repose sur la finesse culinaire et la maîtrise des techniques.

L'architecture du lieu, organisée autour d'un comptoir à sushis ouvert au centre de la salle, sous une légère canopée, fait écho aux philosophies spatiales japonaises traditionnelles, rigoureuses et minimalistes.

Ici, l'art de la table est un exercice d'adresse, le ballet de l'équipe de cuisine transformant l'expérience culinaire en un rituel interactif. Le mobilier sur mesure, les éléments architecturaux aux formes courbes et les matériaux tactiles favorisent le confort et la convivialité.

Loin des conventions, Mottai propose ainsi une interprétation inédite, fluide et résolument contemporaine de la fusion des sensibilités esthétiques japonaise et française.



© Saladino Design Studios



© Saladino Design Studios



© Saladino Design Studios

Amura by Ángel León

Le Cap, Afrique du Sud

Cette adresse est une mise en scène, pour ainsi dire cinématographique, de la richesse de la biologie marine. Évoquant les forêts de varech, le restaurant est imaginé et apparaît tel un biotope complet.

Conçu par l'architecte d'intérieur Tristan du Plessis, l'espace s'inspire de la beauté mystérieuse et de l'étonnante biodiversité du littoral du Cap, là où se rencontrent les océans Indien et Atlantique.

Ángel León est mondialement connu comme le « chef de la mer ». Amura, qui signifie la proue en espagnol, offre une invitation quasi documentaire au voyage entre deux mers. C'est encore une expérience culinaire marine immersive, issue du dialogue entre deux côtes : Ángel León étant originaire de Cadix, le régime méditerranéen célèbre ici les saveurs du Cap – une dégustation de fruits de mer guidant les convives à travers les écosystèmes marins.

La cuisine ouverte constitue le cœur théâtral du restaurant dont les verts profonds, les boiseries et les détails en bronze créent une ambiance aussi chaleureuse qu'envoûtante.



© Claire Gunn



© Claire Gunn



© Claire Gunn



PRIX VERSAILLES
