



Communiqué de presse

Paris, 16 mars 2026

Le restaurant Monsieur Dior du 30 Montaigne décroche une étoile au Guide MICHELIN 2026. Yannick Alléno offre à Dior sa première étoile MICHELIN et devient l'un des deux Chefs les plus étoilés au monde avec 18 étoiles

À l'occasion de la cérémonie du Guide MICHELIN France et Monaco 2026, le restaurant Monsieur Dior du 30 Montaigne décroche une étoile au Guide MICHELIN 2026. Yannick Alléno offre à la Maison Dior sa première étoile MICHELIN et devient l'un des deux chefs les plus étoilés au monde avec 18 étoiles.

Avec 18 étoiles MICHELIN, réparties dans dix établissements en France et à l'international, le Groupe confirme la trajectoire d'un acteur devenu l'une des références majeures de la gastronomie française contemporaine.

Cette dynamique repose sur le talent de 1 000 artisans d'excellence qui, chaque jour, font vivre les maisons du Groupe avec la même ambition d'offrir à chaque convive un moment de vie exceptionnel.

Monsieur Dior par Yannick Alléno au 30 Montaigne, l'adresse haute couture de Yannick Alléno

À l'occasion de la Cérémonie du Guide MICHELIN France et Monaco 2026, le restaurant Monsieur Dior du 30 Montaigne obtient sa première étoile MICHELIN après sept mois d'ouverture. Cette distinction vient saluer la rencontre entre l'univers créatif de la Maison Dior et la cuisine du Chef Yannick Alléno.

Installé au cœur du 30 Montaigne, hôtel particulier qui a vu la naissance de la Maison Dior en 1946 et qui abrite encore ses ateliers historiques, le restaurant Monsieur Dior incarne une nouvelle expression de l'art de vivre cher au couturier-fondateur.

Depuis septembre 2025, Yannick Alléno en assure la direction aux côtés de la Pâtisserie -rebaptisée « Le Jardin » - et du Café, trois lieux imaginés comme une invitation à prolonger l'univers Dior dans une déclinaison culinaire.

Guidé par cette question « *Que ferait Christian Dior s'il devait aujourd'hui imaginer un restaurant ?* », le Chef conçoit une carte pensée à la manière d'une collection, où formes, textures et compositions dialoguent avec l'esthétique de la couture, les archives et les silhouettes de la Maison.

Le groupe Yannick Alléno, une institution de la gastronomie française à l'international

Depuis sa création en 2008, le Groupe s'impose comme l'une des constellations majeures de la gastronomie française dans le monde. Avec 21 tables ouvertes en Europe, au Moyen-Orient et en Asie, il incarne aujourd'hui une vision singulière de la cuisine française, nourrie par la recherche, la transmission et l'innovation permanente.

De Paris à Dubaï, de Courchevel à Londres, chaque maison exprime une identité propre tout en s'inscrivant dans une vision commune.

Conserver ces étoiles signifie renouveler, chaque année, un engagement collectif. Dans chacune des maisons du Groupe, les équipes maintiennent un niveau de créativité que cette distinction vient, en 2026, une nouvelle fois reconnaître.

Yannick Alléno, une vision réformatrice de la cuisine

La singularité du parcours de Yannick Alléno repose sur une approche réformatrice de la cuisine française, fondée sur la recherche, la transmission et l'innovation.

Ses travaux pionniers sur les sauces, les techniques d'extraction, de fermentation et de cryoconcentration ont profondément renouvelé le vocabulaire de la haute cuisine contemporaine.

Dans cette même logique de recherche, le Chef poursuit ses travaux sur le confit de fruits et le confit sans sucre, explorant de nouvelles voies pour révéler l'intensité naturelle des produits. Ces recherches nourrissent également les créations des Chocolats de Yannick Alléno, où il réinvente l'art du confit évoqué dès le XVI^e siècle par Nostradamus.

Cette démarche de création s'étend au-delà de l'assiette. En 2021, Yannick Alléno invente la « Conciergerie de Table », un service inédit où le convive co-construit son expérience avec l'équipe avant même son arrivée, façonnant un menu personnalisé pensé dans les moindres détails.

Le Groupe s'inscrit également dans une gastronomie responsable avec la valorisation des producteurs locaux et des circuits courts dans chaque maison, ainsi que l'engagement en faveur de la qualité de vie au travail. Des choix structurants qui font partie intégrante de l'identité du Groupe.

Ces étoiles sont celles de l'équipe

18 étoiles sont le résultat du travail de 1 000 artisans d'excellence : chefs, sommeliers, équipes de salle, artisans et partenaires. Chaque maison est un écosystème humain à part entière, animé par la transmission et la formation des talents au cœur de la stratégie du Groupe.

« Recevoir cette distinction du Guide MICHELIN pour le restaurant Monsieur Dior au 30 Montaigne et offrir à la Maison Dior sa première étoile est une immense fierté. Depuis l'ouverture, les équipes portent ce projet avec une énergie et un talent qui honorent nos deux maisons. Notre responsabilité est de préparer l'avenir. Former, transmettre, donner confiance. Les étoiles éclairent le chemin, mais ce sont les femmes et les hommes qui le construisent. Ces étoiles sont celles de l'équipe. Elles récompensent leur talent, leur créativité et leur engagement à toujours aller plus loin. Aujourd'hui, je suis fier que le Groupe consolide sa place parmi les grandes institutions de la gastronomie française à l'international. », commente Yannick Alléno.

La constellation 2026

En 2026, 10 établissements sont distingués. Deux restaurants triplement étoilés, quatre doublement étoilés et quatre établissements auréolés d'une étoile.

Alléno Paris*** *Pavillon Ledoyen, Paris*
Le 1947 à Cheval Blanc*** *Cheval Blanc, Courchevel*
L'Abysses Paris** *Pavillon Ledoyen, Paris*
L'Abysses Monte-Carlo** *Hôtel Hermitage, Monaco*
La Table de Pavie** *Hôtel de Pavie, Saint-Émilion*
STAY** *One&Only The Palm, Dubaï*
Pavillon Paris* *Pavillon Ledoyen, Paris*
Pavillon Monte-Carlo* *Hôtel Hermitage, Monaco*
Pavillon London* *Four Seasons, Londres*
Monsieur Dior* 30 Montaigne, Paris

Un Groupe en mouvement

Cette dynamique se poursuit en 2026 avec plusieurs projets d'exception. Yannick Alléno prend les rênes des cuisines du nouveau voilier Orient Express Corinthian, symbole d'un art de vivre contemporain pour lequel le Chef imagine cinq restaurants à bord. La dernière ouverture annoncée, en lien avec COMO Le Beauvallon, confirme une trajectoire qui ne cesse d'écrire de nouveaux chapitres.

À propos de Yannick Alléno et du Groupe

Chef visionnaire, fondateur en 2008 du groupe qui porte son nom, Yannick Alléno dirige aujourd'hui 21 établissements totalisant 18 étoiles Michelin, dont le Pavillon Ledoyen à Paris. Avec 18 étoiles, Yannick Alléno devient l'un des deux chefs les plus étoilés au monde. S'inspirant d'Auguste Escoffier, il a posé les bases d'une identité culinaire singulière : la Cuisine Moderne, redonnant à l'art des sauces une place centrale grâce à des techniques innovantes comme l'extraction, la fermentation ou la cryoconcentration - pour sublimer chaque ingrédient. En 2014, il reprend la concession du Pavillon Ledoyen à Paris, où il lance trois concepts de restaurants : Alléno Paris, restaurant gastronomique trois étoiles, avec un service unique de « Conciergerie de Table », L'Abysses, comptoir à sushi deux étoiles, Pavillon, comptoir gastronomique une étoile. Pavillon est également présent à l'international, notamment à Paris, Londres et Monte-Carlo. Aujourd'hui, le Pavillon Ledoyen est l'établissement indépendant le plus étoilé au monde. Le groupe Yannick Alléno défend une approche « quaternaire » : valorisation des talents, réinvention des codes de la haute cuisine et du service, et création d'expériences culinaires inoubliables. Pour plus d'informations : www.yannick-alleno.com

Contacts presse

GROUPE YANNICK ALLÉNO

Bérangère Roget, Directrice de la communication et des affaires extérieures

berangere.roget@yannick-alleno.com

06 58 91 91 38

BUREAU DE PRESSE PASCALE VENOT

Ségolène Dera

segolene@pascalevenot.fr

06 61 17 50 81