



Communiqué de presse

Vilnius, le 14 juin 2024

La Lituanie rejoint le prestigieux club du guide MICHELIN et annonce les premiers restaurants étoilés

Le 13 juin au soir, à Vilnius, les représentants du guide MICHELIN ont officiellement annoncé que la Lituanie comptait désormais quatre restaurants récompensés d'une étoile MICHELIN. La liste des restaurants lituaniens, établie par les inspecteurs anonymes du guide MICHELIN, comprend 26 établissements recommandés par le prestigieux guide MICHELIN comme des lieux où savourer des plats d'exception et bénéficier d'un service de haute qualité.

Le guide MICHELIN a récompensé les restaurants [Džiaugsmas](#), [Demoloftas](#), [Pas mus](#) et [Nineteen18](#), situés dans la capitale lituanienne.

Quatre restaurants ont été reconnus pour leur excellent rapport qualité-prix et leur qualité, ce qui leur a valu le titre de « Bib Gourmand » : [Gaspar's](#), [14Horses](#), [Le Travi](#) et [Nüman](#).

Par ailleurs, [Red Brick](#) a reçu l'étoile verte MICHELIN pour son engagement en faveur de la gastronomie durable.

Des prix spéciaux MICHELIN ont été décernés à des professionnels de la restauration talentueux. Le "MICHELIN Young Chef Award" a été décerné à Tadas Eidukevičius of Demoloftas. Les inspecteurs du guide MICHELIN ont reconnu les compétences et le professionnalisme du sommelier Kamilė Bartusevičiūtė du restaurant [Pacai](#) en lui décernant le prix du Sommelier MICHELIN. Le prix du service du guide MICHELIN a été décerné à l'équipe du restaurant Gaspar.

« Nous avons le plaisir de vous présenter le premier guide MICHELIN dédié à la Lituanie, qui complète la trilogie balte : le guide MICHELIN couvre désormais l'ensemble de la région. Le guide présente 34 restaurants, dont neuf ont reçu une mention spéciale - de quatre Bib Gourmands MICHELIN pour la qualité et le prix, jusqu'à quatre étoiles MICHELIN pour la cuisine de haut niveau, sans oublier une étoile verte MICHELIN pour un restaurant qui apporte une contribution particulière à la restauration durable. Chacun des restaurants que nous avons sélectionnés mérite sa place et représente l'excellence. Au cours de leurs voyages, les inspecteurs MICHELIN ont goûté des plats classiques et modernes, des plats locaux et du monde entier, des plats à partager dans une ambiance décontractée et à déguster dans le cadre d'un menu dégustation, c'est pourquoi notre premier choix s'est porté sur des restaurants aux styles différents. »
déclare Gwendal Poullennec, directeur international du Guide Michelin.

« Notre pays est réputé non seulement pour son patrimoine historique riche et ses paysages à couper le souffle, mais aussi pour son expérience culinaire authentique, désormais officiellement reconnue par le prestigieux guide MICHELIN. Cette reconnaissance revêt une importance particulière car elle confirme les compétences de classe mondiale de nos chefs et invite les voyageurs à s'immerger dans l'authenticité de la



Lituanie grâce à l'expérimentation culinaire et au respect des traditions gastronomiques. », précise Aušrinė Armonaitė, le ministre lituanien de l'économie et de l'innovation.

« L'expérience de nombreux pays et villes montre que le guide MICHELIN est un puissant levier d'attraction pour le tourisme. Pour notre part, LITHUANIA TRAVEL et son équipe sont prêts à saisir ce moment important et à le transformer en une mine d'offres et d'expériences positives pour les visiteurs. Diverses études et expériences lors d'expositions internationales ont montré que le tourisme gastronomique est un créneau en plein essor en Lituanie. Le moment est venu de le prouver dans la pratique. », ajoute Olga Goncharova, Directrice de LITHUANIA TRAVEL.

O. Goncharova se réjouit que la Lituanie soit devenue une nouvelle attraction touristique sur la carte gastronomique la plus célèbre du monde. Les classements des restaurants reflètent le parcours culturel des établissements, leur riche héritage et leur créativité, reconnus par les inspecteurs du guide MICHELIN.

Les inspecteurs du guide MICHELIN, qui travaillent toujours dans l'anonymat, ont exploré la Lituanie à la recherche des meilleurs restaurants et se sont rendus dans différentes régions et villes du pays, où ils ont pu goûter à la cuisine classique et moderne : des traditions locales aux cuisines française, italienne et indienne, des délicieux en-cas sur les marchés aux menus dégustation exemplaires mettant à l'honneur les meilleurs produits locaux et de saison.