

Paris, le 2 juin 2026

La sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques 2026 vient d'être dévoilée

- Un restaurant est promu au rang de trois Étoiles MICHELIN
- Deux établissements décrochent leur deuxième Étoile MICHELIN
- Neuf nouvelles tables se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Michelin a le plaisir de présenter la sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques 2026. Cette année encore, ses inspectrices et inspecteurs ont parcouru la région à la recherche des meilleurs restaurants et à l'issue de cette quête, 23 nouvelles adresses se sont démarquées, ce qui leur a permis d'intégrer ce nouveau millésime.

Au total, le Guide MICHELIN Pays Nordiques 2026 compte 286 restaurants dont 6 tables trois Étoiles MICHELIN, 15 établissements deux Étoiles MICHELIN, 78 adresses une Étoile MICHELIN et 48 Bib Gourmand proposant une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *L'événement marquant de cette sélection est sans aucun doute la promotion de Kadeau Copenhagen, qui décroche sa troisième Étoile MICHELIN. Réservée à une élite culinaire, cette distinction symbolise le zénith de l'excellence gastronomique. C'est donc un grand honneur pour nous d'avoir été témoins de la progression de ce restaurant, qui a gravi avec brio les échelons de la sélection au fil des ans.*

D'autres adresses se sont également démarquées par leur capacité à évoluer. En effet, deux restaurants décrochent leur deuxième Étoile MICHELIN, tandis que 2 établissements appartenant jusqu'alors à la sélection principale reçoivent cette année une Étoile MICHELIN. Leur évolution témoigne de l'engagement et de la ténacité des chefs nordiques qui, non contents de rester dans leur zone de confort, continuent de se dépasser pour briller toujours plus fort.

23 nouvelles tables intègrent également le palmarès 2026. Parmi elles se trouvent 7 restaurants une Étoile MICHELIN, 4 Bib Gourmand et 12 établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Près d'un tiers de ces nouveautés valent l'étape, ce qui témoigne de la qualité des expériences proposées au sein de la scène gastronomique nordique. »

Un restaurant se voit attribuer trois Étoiles MICHELIN

Cette année, le restaurant danois [Kadeau Copenhagen](#) décroche une troisième Étoile MICHELIN.

Sous la houlette de **Nicolai Nørregaard**, l'un de ses cofondateurs, le restaurant **Kadeau Copenhagen** n'a cessé de se développer depuis 2011. Ce dernier a vu le jour après que le chef a ouvert une première adresse sur l'île de [Bornholm](#), et a reçu sa première Étoile MICHELIN en 2013, avant d'en décrocher une autre en 2018, ce qui est d'autant plus exceptionnel sachant que Nørregaard est autodidacte. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié la fluidité avec laquelle les plats s'enchaînent, et l'univers poétique du chef, qui s'inscrit dans le terroir local. La plupart des ingrédients proviennent de l'île. Les deux menus proposés sont articulés autour de la saison de la « croissance » en été, et de celle de la « conservation » en hiver, époque à laquelle les ingrédients séchés, fumés et fermentés sont mis à l'honneur. Si les assiettes sont visuellement belles et épurées, en coulisses, le chef et son équipe font preuve d'une précision chirurgicale et d'un grand souci du détail pour que le résultat soit aussi saisissant sur le plan gustatif. La cuisine imaginée par Nørregaard, associée à l'harmonie qui règne au sein de la brigade ainsi qu'à l'atmosphère sereine de la salle à manger, crée une expérience aussi agréable que mémorable.

Deux établissements reçoivent une deuxième Étoile MICHELIN

Deux établissements déjà récompensés d'une Étoile MICHELIN sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN. Il s'agit de **Gaptrast** en Norvège, et de **Grön** en Finlande.

Situé à Bergen, en Norvège, [Gaptrast](#) a ouvert ses portes en mai 2024 et s'est tout de suite illustré en décrochant une Étoile MICHELIN l'année suivante. L'équipe (qui travaillait avant au restaurant Bare) s'est installée dans un bâtiment ordinaire pour y livrer une expérience gastronomique hors du commun. En venant dîner ici, les gourmets découvriront des armoires de maturation, un lounge minimaliste et une salle à manger sans fenêtres, délimitée par des rideaux noirs, donnant sur

une cheminée qui trône dans la cuisine ouverte. Le menu surprise du chef Kristian Bretten met en lumière les richesses du terroir local qu'il travaille fraîches et décline aussi selon plusieurs méthodes de conservation. Ces ingrédients sont ensuite intégrés à une succession de plats pensés avec soin et cuits à la braise, ce qui leur confère une saveur unique. Le chef s'appuie sur ses grandes connaissances techniques pour créer des jeux de textures et de saveurs, donnant vie à des assiettes aussi savoureuses que sophistiquées.

C'est en Finlande, tout près de la gare Centrale d'Helsinki, que se trouve [Grön](#), l'adresse du chef **Toni Kostian**, qui a décroché sa première Étoile MICHELIN en 2018, soit trois ans après son ouverture. On pourrait facilement passer à côté de la façade vitrée de ce restaurant tant elle est discrète. Une fois à l'intérieur, les convives découvrent une minuscule salle à manger décorée dans un style scandinave épuré. La pièce donne sur une cuisine ouverte, et deux services sont proposés : le premier à 17 h, le second à 20 h. Kostian livre ici une cuisine d'une grande finesse, portée par des techniques parfaitement maîtrisées et des saveurs percutantes, si bien que chaque plat surpasse le précédent. Les légumes sont cultivés dans le potager du restaurant et les étagères sont couvertes d'ingrédients fermentés, tandis que le reste des produits sont sourcés à travers le pays.

Neuf nouvelles tables se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Neuf tables rejoignent la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN. Si deux d'entre elles sont promues depuis la sélection principale, les sept autres intègrent pour la première fois le Guide MICHELIN. Il s'agit de :

DANEMARK

[Akmē](#), Copenhague (Promotion) – Chefs **Emil Hassan Lyngbæk** et **Valdemar Junge Norvang**

[Bach & Nurup](#), Aalborg (Promotion) – Chef **Christian Nurup**

ESSE, Copenhague (Nouveauté) – Chef **Matthew Orlando**

Lille Mølle, Copenhague (Nouveauté) – Chef **Christoffer Sørensen**

Okê, Skagen (Nouveauté) – Chef **Jack Cramer**

FINLANDE

Boreal, Helsinki (Nouveauté) – Chef **Pasha Demin**

NORVÈGE

Credo, Oslo (Nouveauté) – Chef **Heidi Bjerkan**

Kvitnes Gård, Kvitnes (Nouveauté) – Chef **Halvar Ellingsen**

Mirabelle by Ørjan Johannessen, Bekkjarvik (Nouveauté) – Chef **Ørjan Johannessen**

Neuf nouveaux restaurants sont distingués du Bib Gourmand

Nommé d'après Bibendum, le célèbre « bonhomme Michelin », le Bib Gourmand récompense les restaurants qui proposent une cuisine de qualité pour un prix modéré. Neuf adresses nordiques décrochent cette année un Bib Gourmand. Cinq d'entre elles sont promues depuis la sélection principale tandis que les autres font leur entrée au Guide MICHELIN. Il s'agit de :

DANEMARK

Botschaft, Copenhague (Nouveauté)

Graziano, Copenhague (Nouveauté)

[Levi](#), Copenhague

Petra, Copenhague (Nouveauté)

[Restaurant Frank](#), Copenhague

[Sanchez](#), Copenhague

[Uformel](#), Copenhague

SUÈDE

[Rolfs Kök](#), Stockholm

Vyn Food & Wine Bar, Simrishamn (Nouveauté)

Douze restaurants rejoignent la sélection principale

Figurer au Guide MICHELIN est déjà un gage de qualité en soi. Cette année, 139 restaurants, dont 12 nouveautés, ont impressionné les inspectrices et

inspecteurs du Guide MICHELIN par leur cuisine de qualité qui leur vaut une place dans la sélection principale. Il s'agit de :

DANEMARK

Aotori, Copenhague

Krogs Fiskerestaurant, Copenhague

Magny, Copenhague

Restaurant Hesselet, Nyborg

Madeleine, Odense

FINLANDE

Latitude 25, Helsinki

ISLANDE

Lóla, Reykjavík

NORVÈGE

Izakaya by Vladimir Pak, Oslo

SUÈDE

Pensionat Furuhem, Båstad

Bhoga, Gothenburg

Ett Hem, Stockholm

Sperling & Co, Stockholm

Quatre Prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Les Prix spéciaux MICHELIN sont attribués à des individus exceptionnels qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.

Prix MICHELIN du Jeune Chef – Andreas Ring Kjeldsholm Hansen qui est à la tête de Krogs Fiskerestaurant, installé à Copenhague, au Danemark

Le chef **Andreas Ring Kjeldsholm Hansen** a relevé un défi colossal lorsqu'il a pris les rênes du plus célèbre restaurant de fruits de mer de la ville en mai 2026. Située là où se dressait autrefois le marché aux poissons de Copenhague, cette adresse a ouvert en 1910. Le travail du nouveau chef consistait donc à maintenir en vie une tradition perpétuée depuis plus de cent ans tout en ancrant cette institution culinaire dans notre époque. Il a relevé ce défi avec brio en apposant sa signature sur un très beau menu axé sur les poissons et fruits de mer.

Prix MICHELIN du Service – Carl Frosterud du restaurant [AIRA](#) à Stockholm, Suède. **Carl Frosterud**, le chef d'équipe et chef sommelier du restaurant deux Étoiles MICHELIN AIRA, a grandi dans une petite ville connue pour son festival de musique folk, et a d'abord intégré une école de musique en espérant devenir instrumentiste. S'il a finalement pris une autre voie, il est bel et bien sur le devant de la scène, et captive soir après soir un public différent. Après avoir découvert sa passion pour le vin et le service dans de grands restaurants, il dirige aujourd'hui l'orchestre d'AIRA où il prend soin de créer un climat serein avec ses convives et encourage chaque membre de son équipe à cultiver sa confiance en soi et son sens de la responsabilité.

Prix MICHELIN de la Sommellerie – Rudimante Belardi Galeone qui officie chez [Maaemo](#) à Oslo, en Norvège.

Née en Toscane, **Rudimante Belardi Galeone** a étudié l'histoire de l'art avant de travailler dans plusieurs restaurants et hôtels italiens. Elle a emménagé à Oslo en 2022 afin de rejoindre l'équipe du restaurant trois Étoiles MICHELIN **Maaemo** où elle a été promue cheffe sommelière au bout de deux ans. Véritable passionnée, elle ne compte pas son temps et donne des conseils avisés sur la grande carte des vins qu'elle a imaginée (et qui comporte de nombreux champagnes et grands vins de Bourgogne), sans oublier les accords mets et boissons sans alcool. Si sélectionner un vin est l'une des plus vieilles traditions du monde de la restauration, la sommelière apporte un vent de fraîcheur à ce cérémonial.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – Adam Dahlberg et Albin Wessman du restaurant ADAM ALBIN à Stockholm, en Suède

Après avoir fermé fin janvier leur précédent établissement, les chefs propriétaires **Adam Dahlberg** et **Albin Wessman** ont rouvert en avril 2026 leur restaurant éponyme dans une nouvelle adresse. L'élégant bâtiment en granite situé à côté de l'opéra offre le cadre idéal pour profiter d'une expérience gastronomique inoubliable. La soirée commence dans un joli salon habillé de panneaux de bois eux-mêmes ornés de tableaux prêtés par le galeriste Magnus Karlsson. Dans la grande salle à manger, une impressionnante cave à vin attire immédiatement le regard. Les convives bénéficient également d'une vue imprenable sur la cuisine ouverte où ils peuvent observer les chefs préparer des plats d'une grande maîtrise technique, cuits à la flamme.

Le Guide MICHELIN Pays nordiques 2026 en un coup d'œil :

- 286 restaurants recommandés au total, dont :
- 6 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 promotion)
- 15 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions)
- 78 restaurants une Étoile MICHELIN (2 promotions, 7 nouveautés)
- 48 restaurants Bib Gourmand (5 promotions, 4 nouveautés)

Mindful Voices/Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé :
« *Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde.* »

Deux chefs ont été invités par le Guide MICHELIN à partager sur scène leur vision du futur de la gastronomie au cours d'un discours inspirant pour la profession : **Nick Curtin** et **Heidi Bjerkan**

Chez **Alouette** à Copenhague, au Danemark, **Nick Curtin** encourage son équipe à repenser la manière dont elle envisage les produits, mais aussi les personnes et la planète. Ses cuisiniers ne s'interrogent pas uniquement sur les saveurs d'un plat, mais sur sa conception, en se posant des questions comme : Qui a cultivé cet ingrédient ? Quel était l'état de la terre lorsqu'il a été récolté ? L'agriculteur vit-il de ce travail ? À quoi ressemblera l'avenir si nous continuons sur cette voie ? Le restaurant a mis en œuvre plusieurs initiatives durables : il achète notamment la majorité de ses ingrédients dans un périmètre de 100 km et garde ses déchets organiques pour qu'ils soient transformés en biocombustible.

Pionnière de la scène gastronomique norvégienne, **Heidi Bjerkan** continue de s'illustrer dans la nouvelle version du restaurant **Credo**, installé dans l'aile contemporaine de la bibliothèque nationale. Avant de déménager à Oslo en début d'année, son établissement, installé à Trondheim, était connu pour ses portraits de vaches accrochés au mur. Chaque animal avait un nom, un moyen de rappeler aux clients la provenance des produits laitiers qu'ils dégustaient. Parfois, les éleveurs eux-mêmes venaient sur place pour échanger avec les convives. À sa nouvelle adresse, la cheffe conserve la même approche et propose une cuisine profondément ancrée dans son terroir. Elle continue par ailleurs à partager de précieuses informations avec les gourmets, mais aussi avec son équipe.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

Hôtels

La sélection des restaurants rejoint également la sélection hôtelière du Guide MICHELIN Pays nordiques qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans les pays nordiques et dans le monde entier. Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Dans les pays nordiques, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent [des adresses de designer installées dans la capitale danoise](#), mais aussi le spectaculaire [VALO Ice Cube Villas](#) situé en Finlande, le [Black Sand Hotel](#), en Islande, qui donne sur la plage du même nom, ainsi que l'hôtel norvégien une Clef MICHELIN [Elva Hotel](#) où les chambres et les jacuzzis offrent une superbe vue sur le lac Lundarvatnet, ou encore [ICEHOTEL](#), une adresse surprenante située en Suède, qui fond et est ainsi reconstruite chaque année.

MERCI A NOS PARTENAIRES



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. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

 @Michelin

