

V I E N N E

MAINTENANT ♦ POUR TOUJOURS

Vienne se distingue avec une scène culinaire de plus en plus étoilée !

Hier soir, lors de la cérémonie de remise des étoiles Michelin à Salzbourg, l'Autriche a célébré son grand retour sous les feux des projecteurs culinaires internationaux après 15 ans d'absence d'une édition nationale. **Et Vienne, capitale gastronomique en pleine effervescence, s'affirme de plus en plus comme un véritable centre de la haute gastronomie en Europe.**

Au total, l'Autriche a reçu 82 restaurants étoilés, avec 43 adresses Bib Gourmand (récompensées pour leur excellente cuisine à prix abordable) et 33 étoiles vertes, dédiées à une gastronomie durable.

La grande nouvelle : Vienne compte désormais deux restaurants trois étoiles Michelin !

Après que le restaurant Amador ait de nouveau été récompensé par la note maximale de 3 étoiles Michelin, le directeur du guide Poullenec a appelé Heinz Reitbauer et le chef Michael Bauböck sur scène pour leur remettre trois des macarons tant convoités au nom du restaurant Steirereck.

La capitale viennoise brille particulièrement, avec **8 restaurants étoilés d'une étoile, 4 restaurants deux étoiles** et, désormais, **deux restaurants trois étoiles**.

Pour résumer, à Vienne :

8 restaurants 1 étoile :

[Aend](#)

[Apron](#)

[Edvard](#)

[Pramerl](#)

[Tian](#)

[Esszimmer](#) (janvier 2025)

[Herzig](#) (janvier 2025)

[Z'SOM](#) (janvier 2025)

4 restaurants 2 étoiles :

[Nickol](#)

[Mraz](#)

[Filippou](#)

[Doubek](#) (janvier 2025)

2 restaurants 3 étoiles :

[Amador](#)

[Steirereck](#)

2 restaurants étoiles vertes :

[TIAN](#)

[Mast Weinbistro](#)

Cette montée en puissance des étoiles à Vienne reflète une scène culinaire dynamique et diversifiée qui va bien au-delà des classiques, faisant de la capitale autrichienne une destination incontournable pour les gourmets du monde entier.