



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICHELIN GUIDE

A Paris, le 27 mai 2024

## **La sélection 2024 du Guide MICHELIN Pays nordiques met à l'honneur Jordnær et RE-NAA, nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN**

- **En 2024, la région nordique compte un chiffre record de 6 restaurants récompensés de trois Étoiles MICHELIN**
- **2 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN**
- **9 nouveaux établissements distingués d'une Étoile MICHELIN**
- **4 nouveaux restaurants récompensés par une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie durable**

Le Guide MICHELIN a le plaisir de dévoiler sa nouvelle sélection de restaurants des Pays nordiques 2024 : Danemark, Finlande, Islande, Norvège et Suède. C'est au Savoy Théâtre à Helsinki que la cérémonie a mis en lumière 268 établissements recommandés.

2024 est une grande année pour les Pays Nordiques puisque deux nouvelles adresses obtiennent Trois Étoiles MICHELIN : Jordnær et RE-NAA, deux adresses respectivement danoise et norvégienne. Grâce à ces nouvelles récompenses, la région compte désormais 6 adresses trois Étoiles MICHELIN.

En outre, 2 nouveaux restaurants ont décroché deux Étoiles MICHELIN et une Étoile MICHELIN a été attribuée à 9 autres établissements. L'Étoile Verte a été décernée à 4 nouvelles tables et 8 nouveaux Bib Gourmand ont été remis.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : « *Je suis ravi que 2024 soit encore un excellent millésime pour la gastronomie nordique. Grâce aux réalisations exceptionnelles des équipes de Jordnær et de RE-NAA, le nombre de restaurants trois Étoiles MICHELIN dans les pays nordiques a augmenté de 50 %. Avec*

*cette distinction, ils réaffirment la vitalité gastronomique de la région. Grâce à une offre culinaire travaillée et véritablement haut de gamme, cette dernière s'impose comme une scène gastronomique aussi fascinante que florissante. À travers le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède, nous retrouvons des restaurants exceptionnels qui, ensemble, proposent des styles de cuisine variés, issus du savoir-faire inégalable de professionnels dévoués. Ces établissements font véritablement preuve d'un engagement grandissant en faveur d'une gastronomie durable. »*

## **2 nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN**

Au cours de cette année phare pour la gastronomie nordique, 2 adresses ont été distinguées de trois Étoiles MICHELIN. Au Danemark, le restaurant **Jordnær** devient le troisième établissement du pays à recevoir cette distinction. Le trio se situe à Copenhague et ses environs ; la capitale renforce ainsi son statut de destination gastronomique mondiale. Le chef propriétaire Eric Kragh Vildgaard, accompagné de son équipe, mérite pleinement son nouveau statut. Ensemble, ils ont su impressionner nos inspectrices et inspecteurs grâce à leur cuisine riche en savoir-faire ainsi qu'en innovation, mais surtout en saveurs. Doué d'un talent unique, le chef allie délicatesse et expertise pour donner vie à une carte élaborée autour d'une sélection de fruits de mer et de légumes de la plus grande qualité.

En parallèle, le restaurant norvégien **RE-NAA** devient le tout premier de la ville de Stavanger à recevoir trois Étoiles MICHELIN. Dirigé par le chef propriétaire éponyme Sven Erik Renaa, l'établissement concentre une équipe talentueuse qui met à l'honneur les produits norvégiens. Les chefs ont séduit l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN grâce à leur capacité à trouver l'équilibre parfait en sublimant ces ingrédients qui n'ont aucun secret pour eux. L'association des saveurs délicates des fruits de mer à celles, plus relevées, des accompagnements est particulièrement maîtrisée. Du service au dressage, l'expérience proposée est absolument exquise.

Grâce à cette distinction, les pays nordiques comptent désormais 6 adresses trois Étoiles MICHELIN. Les restaurants Frantzén, Geranium, Maaemo et Noma ont tous conservé leur distinction cette année.

## **2 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN**

Le panorama gastronomique d'Oslo continue de s'étendre : une nouvelle adresse rejoint la sélection du Guide MICHELIN avec deux Étoiles MICHELIN. Il s'agit de **Kontrast**. Pour le chef Mikael Svensson et son équipe, cette distinction est le symbole d'une immense réussite. Le personnel de cet établissement qui a ouvert ses portes il y a plus de 10 ans s'efforce de placer la durabilité au cœur de sa cuisine tout en usant de son savoir-faire pour sublimer chaque plat.

En Suède, le littoral surplombant la mer Baltique accueille deux nouveaux lauréats qui décrochent deux Étoiles MICHELIN. Chez **VYN**, le chef propriétaire Daniel Berlin, précédemment récompensé par deux Étoiles MICHELIN lors de la dernière sélection, a une fois de plus marqué les esprits des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Installé dans un ancien corps de ferme, il continue sa progression et entretient un lien étroit avec son environnement afin de proposer de délicieux mets.

Grâce à ces nouveaux établissements deux Étoiles MICHELIN, la sélection 2024 du Guide MICHELIN recommande 13 adresses *qui valent le détour* : 7 au Danemark, 1 en Finlande, 1 en Norvège et 4 en Suède.

## 9 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

Cette année, la sélection nordique s'enrichit de 9 nouveaux restaurants qui décrochent une première Étoile MICHELIN. C'est également la première fois qu'ils figurent dans le Guide MICHELIN, ce qui témoigne du grand potentiel des récentes ouvertures dans la région.

Le nouveau restaurant une Étoile MICHELIN danois se situe dans la capitale, à Copenhague. Logé au cœur d'une ancienne poudrière datant du XVIII<sup>e</sup> siècle, le **Restaurant Aure** offre un cadre somptueux, idéal pour déguster la cuisine raffinée du chef.

Parmi les adresses récompensées cette année, à Helsinki, on retrouve **The ROOM by Kozeen Shiwan**, un établissement unique au décor théâtral, dirigé par le chef propriétaire éponyme qui élabore chaque plat autour d'une histoire personnelle. Les terres finlandaises accueillent également **Tapio**, un restaurant niché dans la célèbre station de ski de Ruka et qui propose une cuisine prestigieuse. La carte met en avant des assiettes élaborées à partir d'ingrédients d'exception aux saveurs inégalables.

Cette année, en Norvège, la ville de Stavanger poursuit son ascension grâce au restaurant **Hermetikken**, récompensé par une Étoile MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs ont été fascinés par les plats remarquablement exécutés, mais aussi par la superbe carte des vins composée par le sommelier. Tout près de Rosendal se trouve **Iris**, une véritable destination gastronomique distinguée d'une Étoile MICHELIN. Le charme de cet établissement bâti sur une structure flottante réside dans son emplacement atypique. À Oslo, **Bar Amour** vient compléter la scène culinaire déjà impressionnante de la capitale. L'établissement propose une expérience prestigieuse formulée autour de produits raffinés et de son approche du groin à la queue, le tout agrémenté de subtiles influences portugaises.

L'année a été particulièrement fructueuse pour la Suède et sa capitale. Stockholm abrite désormais 3 nouveaux établissements

une Étoile MICHELIN qui ont fait leur entrée dans la sélection en 2024. Chez **Celeste**, les chefs travaillent dans une cuisine ouverte, ce qui permet aux convives d'admirer toute la précision de leur travail. Ils proposent un menu savoureux et des recommandations de vins, mais aussi de cocktails et boissons sans alcool pour accompagner chacun des plats. Dans le répertoire des adresses luxueuses, on peut citer le Grand Hôtel, qui accueille **Seafood Gastro**, un établissement offrant une expérience décadente, où les chefs ne misent pas uniquement sur la qualité d'ingrédients d'exception, mais aussi sur leur formidable savoir-faire. Enfin, porté par la passion de ses chefs et leurs plats soigneusement élaborés, **Dashi** devient le deuxième établissement gastronomique japonais étoilé de la ville.

#### **4 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN**

L'Étoile Verte MICHELIN est la distinction qui promeut les restaurants pionniers en matière de pratiques gastronomiques durables. Leur engagement remarquable en faveur de l'écoresponsabilité constitue une source d'inspiration tant pour les gourmets que pour la communauté des restaurateurs. Cette année, 4 nouvelles adresses se sont vu décerner l'Étoile Verte MICHELIN, portant à 36 le nombre d'établissements qui s'illustrent grâce à leurs initiatives durables. Cela assoit la place de la région nordique en tant qu'ambassadrice d'une gastronomie plus responsable.

À Alborg, au Danemark, **Alimentum** travaille au rythme de la nature et utilise des produits de saison cultivés à Lille Østergaard, dans la ferme exploitée par l'équipe du restaurant.

Dans la ville danoise d'Agger, le restaurant **Tri** adopte une approche du groin à la queue : l'intégralité de l'animal est utilisée afin de réduire au mieux les déchets alimentaires.

En Finlande, à Helsinki, **Nokka** a tout d'une Étoile Verte. L'équipe met un point d'honneur à expliquer l'origine des produits de saison locaux qui composent leurs plats.

En Norvège, à Oslo, le restaurant **Kontrast** emploie de techniques de conservation de pointe afin de diminuer ses déchets et de produire ses propres garums, vinaigres et autres condiments.

#### **8 nouveaux Bib Gourmand**

Outre ses nouvelles Étoiles et Étoiles Vertes MICHELIN, la région nordique accueille 8 nouveaux Bib Gourmand. Nommé d'après le patronyme officiel du « bonhomme Michelin » Bibendum, le Bib Gourmand est une distinction

attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de grande qualité à un prix accessible.

L'année a été particulièrement riche pour la ville de Copenhague. La capitale danoise a vu quatre de ses établissements récompensés par un Bib Gourmand. Chez **Paesàno**, les plats hauts en couleur s'inspirent de la fameuse « cucina provera » italienne tandis que **Gabrielle** propose des mets exquis, issus de la cuisine française traditionnelle à des prix attractifs. **Bobé** offre quant à lui un menu qui compte un grand nombre de plats, élaborés à partir de produits d'exception sélectionnés par le célèbre chef Bo Bech. Enfin, le quatuor est complété par **no.2**, le petit frère du restaurant a|o|c à la carte de bistrot nordique soigneusement élaborée.

À Helsinki aussi, le panorama gastronomique s'élargit : un Bib Gourmand est décerné aux établissements **plein** et **305**. Le premier est une adresse de quartier où les chefs font preuve d'une grande générosité pour créer un menu fixe raffiné soigneusement pensé. De son côté, 305 se démarque par son atmosphère décontractée au sein de laquelle les convives peuvent déguster une cuisine rustique aux saveurs aussi riches que gourmandes.

En 2024, Oslo accueille également deux nouveaux Bib Gourmand. Installé entre les murs de ce qui était autrefois l'Ambassade des États-Unis, **Frances** propose une carte à partager aux influences méditerranéennes et dont l'esthétique et le fumet éveillent les papilles. Chez **The Little Pickle**, la simplicité et la générosité sont de mise pour offrir de délicieux plats inspirés de la gastronomie britannique.

### **Prix Spéciaux : les lauréats**

Cette année, 3 Prix Spéciaux ont également été décernés afin d'honorer le dévouement et les compétences exceptionnelles des professionnels de la restauration ayant séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN au cours de l'année passée.

Prix MICHELIN du Jeune Chef : **Anika Madsen**, cheffe à l'Iris, établissement une Étoile MICHELIN situé à Rosendal, en Norvège, ainsi que **Nicky Arentsen**, chef au Restaurant Aure, établissement une Étoile MICHELIN à Copenhague, au Danemark

Cette année, le Prix MICHELIN du Jeune Chef n'est pas remis à un, mais à deux chefs d'exception. Tous deux travaillent dans des établissements radicalement différents, mais font montre d'un savoir-faire hors norme. Ils ont également reçu une Étoile MICHELIN cette année.

Chez Iris, Anika Madsen est la capitaine d'un navire quelque peu idiosyncratique. Pourtant, elle réussit avec brio à sublimer chacun de ses plats en plein cœur d'un établissement flottant et captivant. La cheffe travaille des fruits de mer pêchés dans les eaux norvégiennes. À partir d'ingrédients peu populaires tels que le lompe, elle élabore des plats

originaux qui témoignent d'un talent et d'une maîtrise des saveurs exceptionnels, sublimés par une touche de créativité.

Le second lauréat de l'année 2024 est Nicky Arentsen, dont le courage d'ouvrir son propre restaurant a porté ses fruits. Malgré son jeune âge, le chef a déjà travaillé dans les restaurants les plus prisés du Danemark et ses assiettes traduisent parfaitement son expérience. Il élabore des plats de saison qui mettent en valeur de somptueux ingrédients rassemblés dans des compositions parfaitement équilibrées. Aussi habile avec des saveurs prononcées qu'avec des goûts subtils, Nicky Arentsen excelle dans la maîtrise des techniques et du savoir gastronomiques.

Prix MICHELIN du Service 2024 : **The team** décroche une Étoile MICHELIN et LYST (Velje, Danemark) est distingué d'une Étoile Verte MICHELIN

Décernée à l'équipe complète, cette distinction constitue un symbole. Chez LYST, il n'y a nul besoin d'un gérant. Chaque membre du personnel connaît son rôle et est parfaitement préparé. Ensemble, ils mettent tout en œuvre pour offrir un service hors pair. Leur attention est portée sur chaque détail afin d'aboutir à une prestation parfaitement orchestrée. Ils prennent également soin d'apporter une touche authentique à leur travail en présentant les plats avec enthousiasme et engouement à leurs convives. L'aspect théâtral de la cuisine est également mis en avant avec dynamisme.

Prix MICHELIN de la Sommellerie 2024 : **Damiano Alberti** de l'établissement Enomania (Copenhague, Danemark), détenteur d'un Bib Gourmand

Pour les œnophiles et les professionnels de l'industrie vinicole scandinave, Enomania est un lieu incontournable. Le restaurant doit sa renommée à son directeur et chef sommelier Damiano Alberti, auteur d'une carte prestigieuse et à la tête d'un service haut de gamme. Bien que Damiano soit installé au Danemark depuis plus de 30 ans, il lui tient à cœur de rappeler ses origines piémontaises. Sa cave renferme de beaux flacons issus d'Italie du nord, mais aussi une fascinante collection de bourgognes dont les arômes séduisent même les convives aux palais délicats. Damiano est toujours ravi de vous inviter à déguster une bonne bouteille, partager sa passion et échanger autour des vins.

## **NOUVEAUX RESTAURANTS TROIS ÉTOILES MICHELIN AU GUIDE MICHELIN PAYS NORDIQUES 2024 :**

<b>DANEMARK</b>		
Jordnær	Copenhague	Promotion

  

<b>NORVÈGE</b>		
RE-NAA	Stavanger	Promotion

**NOUVEAUX RESTAURANTS DEUX ÉTOILES MICHELIN AU  
GUIDE MICHELIN PAYS NORDIQUES 2024 :**

<b>NORVÈGE</b>		
Kontrast	Oslo	Promotion

<b>SUÈDE</b>		
VYN	Simrishamn	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN

**NOUVEAUX RESTAURANTS UNE ÉTOILE MICHELIN AU  
GUIDE MICHELIN PAYS NORDIQUES 2024 :**

<b>DANEMARK</b>		
Restaurant Aure	Copenhague	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN

<b>FINLANDE</b>		
Tapio	Ruka	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN
The ROOM by Kozeen Shiwan	Helsinki	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN

<b>NORVÈGE</b>		
Bar Amour	Oslo	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN
Hermetikken	Stavanger	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN
Iris	Rosendal	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN

<b>SUÈDE</b>		
Celeste	Stockholm	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN
Dashi	Stockholm	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN
Seafood Gastro	Stockholm	Nouvelle entrée dans le Guide MICHELIN

Le Guide MICHELIN Pays nordiques 2024 en bref :  
268 établissements recommandés dont :

- 6 restaurants trois Étoiles MICHELIN (2 nouveaux)
- 13 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 nouveaux)
- 66 restaurants une Étoile MICHELIN (9 nouveaux)
- 36 Étoiles Vertes MICHELIN (4 nouvelles)
- 37 Bib Gourmand (8 nouveaux)

Les restaurants du Guide MICHELIN Pays nordiques sont complétés par une sélection d'hôtels disponible gratuitement sur le site Web et l'application du Guide MICHELIN. La sélection met à l'honneur des destinations uniques, tant dans la région nordique qu'à travers le monde entier. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN sur la base de leur style, de leur service et de leur authenticité exceptionnels. Les chambres peuvent toutes être réservées depuis le site Web et l'application du Guide MICHELIN.

Pour télécharger l'application du Guide MICHELIN :

Partenaires de la cérémonie de remise du Guide MICHELIN Pays Nordiques  
2024 :



**LAFONT**

**EIRA**  
PURE NORWEGIAN  
MINERAL WATER.

  
CHAMPAGNE  
**CHARLES  
HEIDSIECK**  
Maison fondée à Reims en 1857

**ROSSINI  
CAVIAR**  
PREMIÈRE CATEGORIE D'ORIGINE NATURELLE  
SINCE 1880

**IZADI**

#### À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))