

GUIDE MICHELIN



Boulogne-Billancourt- 4 juillet 2022

Le Guide MICHELIN Pays nordiques 2022 récompense les talents culinaires d'exception

- **Deux nouveaux restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN**
- **11 nouveaux restaurants sont récompensés par une Étoile MICHELIN**
- **5 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a dévoilé aujourd'hui la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Pays nordiques à Stavanger, en Norvège. Le millésime 2022 recommande un total de 255 restaurants, dont 74 restaurants Étoilés MICHELIN, 32 établissements récompensés par un Bib Gourmand et 38 par une Étoile Verte MICHELIN. Parfaite illustration de la créativité et du dynamisme de la scène culinaire nordique, 11 nouveaux restaurants situés dans les cinq pays que couvre la sélection Pays nordiques (le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède) ont reçu une Étoile MICHELIN, tandis que deux autres sont promus d'une à deux Étoiles.

« Depuis le lancement de notre sélection nordique en 2014, nos inspecteurs n'ont cessé d'être impressionnés par l'avant-gardisme culinaire des restaurants locaux. Du Danemark à la Suède, en passant par la Finlande, la Norvège et l'Islande, ces destinations brillent par la personnalité et l'audace de leurs chefs, véritables prescripteurs de tendances gastronomiques de renommée internationale », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. *« Outre cette créativité hors pair, les restaurants nordiques sont aussi une grande source d'inspiration lorsqu'il s'agit d'imaginer les contours d'une gastronomie plus durable. Le nombre croissant d'Étoiles Vertes MICHELIN dans notre sélection l'illustre chaque année un peu plus : la prise de conscience et le passage à l'action s'inscrivent dans la philosophie quotidienne de nombreux restaurateurs nordiques. »*

Frederikshøj au Danemark, et Palace en Finlande, sont promus au rang des deux Étoiles MICHELIN

Deux nouveaux restaurants sont passés d'une à deux Étoiles MICHELIN, ce qui porte à 14 le nombre total de restaurants deux Étoiles dans le Guide MICHELIN Pays nordiques.

Situé à Aarhus, dans l'ancien pavillon du personnel du Palais royal, le restaurant **Frederikshøj** est un établissement élégant et luxueux, qui offre une vue imprenable sur les jardins et la mer. Il a ouvert ses portes en 2009 et a reçu sa première Étoile en 2015, lorsqu'Aarhus a rejoint le Guide MICHELIN pour la première fois. Cette deuxième Étoile MICHELIN illustre la constance de l'évolution et de la recherche d'excellence de cette table. C'est en travaillant dans certains des meilleurs restaurants du Danemark que le chef Wassim Hallal a acquis une solide maîtrise de la cuisine classique. Il s'appuie sur cette riche expérience pour y ajouter sa touche d'originalité et sa personnalité, créant ainsi des plats audacieux et osés. Ses sauces exceptionnelles ajoutent au raffinement de ses assiettes.

Au cœur d'Helsinki, **Palace** trône au 10e étage d'un bâtiment moderniste construit en 1952 à l'occasion des Jeux olympiques. Les différentes vues sur le port y sont à couper le souffle et, sans surprise, la cuisine l'est tout autant. Le chef Eero Vottonen et son équipe proposent un menu dégustation alliant subtilité et modernité où les recettes nordiques contemporaines côtoient des influences françaises et japonaises. De superbes ingrédients sont à la base de plats équilibrés, précis, raffinés et joliment présentés. La préparation des assiettes est finalisée à table par les chefs eux-mêmes pour le plus grand plaisir de nos papilles. Cette deuxième Étoile MICHELIN est particulièrement émouvante puisque ce restaurant emblématique fut la première Étoile d'Helsinki, en 1987.

11 nouvelles tables sont distinguées d'une Étoile MICHELIN pour la première fois

Onze nouveaux restaurants, situés dans les cinq pays nordiques couverts par le Guide MICHELIN, ont reçu leur première Étoile MICHELIN dans la sélection 2022. L'Islande compte un nouveau restaurant étoilé MICHELIN : **ÓX**, situé à Reykjavík, et dirigé par le talentueux chef Thráinn Freyr Vigfússon. Les meilleurs produits islandais y sont mis en valeur dans des plats hautement personnalisés, qui oscillent entre saveurs traditionnelles et modernité, et sont apportés à table par les chefs eux-mêmes.

En Finlande, le restaurant **Kaskis**, situé à Turku, est la première Étoile MICHELIN en dehors d'Helsinki. Les chefs Erik Mansikka et Simo Raisio y ont élaboré un menu dégustation aux saveurs et aux couleurs audacieuses, dont les combinaisons sont fines et délicates.

Au Danemark, à Nykøbing Sjælland et à Copenhague, deux restaurants ont également reçu une Étoile : **MOTA**, du chef Claus Henriksen, qui élabore des plats aux saveurs marines et légumières, et **Jatak**, orchestré par le chef Jonathan Tam, qui propose une cuisine moderne associant des ingrédients danois de première qualité à des saveurs asiatiques prononcées.

En Norvège, quatre nouveaux restaurants ont reçu une Étoile MICHELIN dans la sélection 2022. Trois d'entre eux se trouvent à Oslo : Hot Shop, du chef Jo Bøe Klakegg, Hyde, du chef britannique Matthew North, et Schlägergården, dirigé par Bjørn Svensson. Installé dans un ancien sex-shop, **Hot Shop** est un bistrot de quartier convivial, de type cantine, dont le menu dégustation surprise est basé sur les meilleurs ingrédients locaux et de saison disponibles. **Hyde**, avec son éclairage tamisé, sa musique qui ne passe pas inaperçue, son atmosphère décontractée et animée et son service convivial, est l'endroit idéal pour se divertir. La cuisine y est audacieuse et forte en personnalité, et les vins naturels sont particulièrement bien choisis. **Schlägergården**, installé dans une ferme isolée du XVIII^e siècle, sublime des produits locaux de grande qualité (dont certains ont été cueillis, cultivés ou conservés par les équipes du restaurant) au travers de plats purs, précis et aux saveurs vives et émouvantes. À Bergen, sur la côte sud-ouest de la Norvège, **Lysverket** a également obtenu une Étoile. Le chef Christopher Haatuft a ouvert ce restaurant en 2013 dans un musée d'art. Les menus de saison

« courts » et « longs » mettent en avant le « garde-manger » norvégien, et les plats intelligemment élaborés et équilibrés débordent de saveurs.

Enfin, trois nouveaux restaurants ont été distingués d'une Étoile en Suède. À Stockholm, **Nour**, du chef Sayan Isaksson, rend hommage à ses racines en associant avec originalité des touches asiatiques à des ingrédients suédois. Toujours à Stockholm, **Adam / Albin**, ouvert il y a 6 ans par les chefs Adam Dahlberg et Albin Wessman, propose une expérience originale où les deux chefs se mettent en scène et finalisent leurs plats à table en expliquant la composition de chacune de leurs créations. À Rydöbruk, le restaurant **Knystaforsen**, installé dans une ancienne scierie située dans un cadre charmant entre rivière et forêt, place la nature au centre du concept. D'excellents ingrédients locaux sont magnifiés grâce à une cuisine maîtrisée, et qui se fait à même le feu. Le chef Nicolai Tram propose même de servir l'un des plats de la carte à l'extérieur, autour d'un feu de camp.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques 2022 met à l'honneur 56 restaurants une Étoile.

Cinq nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable

Cinq restaurants s se voient décerner une Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à 38 le nombre de restaurants Etoile Verte dans le Guide Pays nordiques. Sur un total de 255 restaurants recommandés, cela représente près de 15% de la sélection, soit l'un des pourcentages les plus élevés de tous les Guides MICHELIN dans le monde. Ce chiffre témoigne entre autres de l'avance et de la maturité des Pays nordiques en matière de gastronomie éco-responsable. En plus de faire appel à des fournisseurs locaux et durables, de réduire le gaspillage alimentaire et d'imaginer des initiatives pour réduire leur empreinte carbone, ces restaurants inscrivent la durabilité au cœur de leurs activités, et proposent à leurs convives des expériences culinaires profondément inspirantes.

Les cinq établissements qui rejoignent la sélection 2022 sont : **Natura**, à Helsinki, en Finlande ; **DILL**, à Reykjavík, en Islande ; **Jossa Mat & Drikke**, à Trondheim, en Norvège ; **Knystaforsen** à Rydöbruk et **Oxenstiernan** à Stockholm, tous deux en Suède.

Quatre Prix spéciaux décernés à des professionnels talentueux

Plus que jamais soucieux de promouvoir la diversité des métiers de la gastronomie et de célébrer les acteurs dont le savoir-faire contribue à des expériences culinaires de haut niveau, le Guide MICHELIN s'est à nouveau mis en quête de professionnels de talent.

Le **Prix MICHELIN de l'Accueil et du Service**, parrainé par Ferrari Trento, a été décerné à **Heidi Bjerkan et à l'équipe du restaurant Credo**, à Trondheim, en Norvège. Dans cet établissement, situé de manière insolite dans une ancienne usine de chars d'assaut, les clients sont chaleureusement accueillis par tous les membres de l'équipe et traités de manière professionnelle et attentive par Heidi Bjerkan et son jeune et sympathique personnel. Toujours présente et à l'écoute de ses convives, qu'il s'agisse d'assurer le service, de proposer les vins ou de discuter avec les clients, Heidi Bjerkan se révèle être une hôte exceptionnelle, et ce, dans toutes les situations

Christina Haukka, du restaurant **Kaskis**, à Turku en Finlande, se voit décerner le **Prix de la Sommellerie MICHELIN**, offert par le Consorzio Barbera d'Asti. Les inspecteurs MICHELIN ont été impressionnés par l'approche décontractée mais très attentionnée de Christina Haukka qui démontre une grande connaissance des vins. Formée à Paris et forte de son expérience dans de grands restaurants, elle continue d'élargir ses connaissances et déploie une approche moderne, ouverte d'esprit et curieuse, comme l'illustre son vif intérêt pour le saké.

Jimmy Øien, chef cuisinier et propriétaire du restaurant **Rest.** à Oslo, en Norvège, reçoit le **Prix MICHELIN du Jeune Chef**. Après avoir passé ses années de formation dans les cuisines du Palace Grill, Jimmy Øien a participé au Bocuse d'Or au sein de l'équipe nationale de Norvège. En 2018, avec deux amis, Jimmy a ouvert Rest., un restaurant avec une philosophie forte - utiliser ce que beaucoup jettent - et un mantra simple : waste not, want not (ne pas gaspiller pour ne jamais être dans le besoin). Cette approche a déjà été reconnue par une Étoile Verte MICHELIN et, cette année, les inspecteurs Michelin ont décidé de décerner à Jimmy le Prix MICHELIN du Jeune Chef pour ses compétences culinaires et sa vision ambitieuse, des qualités rares pour un si jeune chef.

Enfin, en hommage à sa volonté de partager son savoir et ses compétences, **Wassim Hallal**, chef-propriétaire du restaurant **Frederikshøj**, à Aarhus, au Danemark, remporte le **Prix MICHELIN du Chef Mentor**, décerné par Rossini Caviar. Le chef Wassim Hallal s'est installé au Danemark en 1985 et, après avoir travaillé dans certains des meilleurs restaurants du pays, il a créé son propre restaurant : Frederikshøj, en 2009. Au fil des ans, dans ses nombreuses cuisines, il a transmis ses principes à de nombreux jeunes chefs, les a formés et encouragés, contribuant à créer la prochaine génération de restaurateurs et de cuisiniers danois.

5 nouveaux restaurants récompensés par un Bib Gourmand

Lancé en 1997 pour récompenser les bonnes tables qui proposent un rapport qualité-prix particulièrement intéressant, le Bib Gourmand est devenu au fil des ans une distinction très prisée des gourmets. Cinq nouveaux restaurants (**Møf** à Aarhus et **Bjørnekældere**, à Copenhague, tous deux au Danemark ; **Jossa Mat & Drikke**, à Trondheim, en Norvège ; **Mathias Dahlgren-Matbaren** à Stockholm et **Ruths** à Malmö, tous deux en Suède) rejoignent la liste, portant à 32 le nombre total de tables au très bon rapport qualité-prix.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Pays nordiques 2022 est disponible gratuitement sur le [site Internet](#) et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer dans les Pays nordiques et dans le monde entier.



Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité d'exception (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. La sélection des Pays nordiques comprend actuellement 125 hôtels parmi les plus spectaculaires de la région, dont des pionniers du développement durable comme le [Zoku Copenhague](#), des hôtels de la collection « Plus » tels que le [Ett Hem](#) à Stockholm, et des merveilles architecturales comme le [ION Adventure Hotel](#) en Islande.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière.

Afin de partager avec les gourmets les meilleures découvertes des inspecteurs Michelin tout au long de l'année, le Guide MICHELIN a mis en place une nouvelle approche : chaque mois, quelques restaurants qui ont attiré l'attention de ses équipes seront ajoutés aux sélections et mis en lumière par le label « Nouveau ». Les Étoiles, les Bib Gourmand et les Étoiles Vertes restent des récompenses annuelles, qui seront annoncées lors des Cérémonies de révélation des Étoiles MICHELIN, mais les gourmets sont invités à découvrir ces lieux dès maintenant : parmi eux, se trouvent peut-être les Étoiles MICHELIN 2023 !

La sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques 2022 en un coup d'œil :

255 restaurants recommandés, dont

- 4 restaurants trois Étoiles MICHELIN ;
- 14 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 2 nouveaux) ;
- 56 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 11 nouveaux) ;
- 38 restaurants Étoile Verte MICHELIN (dont 5 nouveaux) ;
- 32 restaurants Bib Gourmand MICHELIN (dont 5 nouveaux).

Retrouvez les photos de la cérémonie des Étoiles MICHELIN pays nordiques ici : https://www.dropbox.com/sh/h3gxes860mx5fjr/AAAcZjj_-5QQDcPXiKYVOi-ja?dl=0

**MERCI À NOS PARTENAIRES POUR LEUR SOUTIEN À NOTRE
ÉVÉNEMENT DE REVELATION DES ETOILES MICHELIN**



Visit
Stavanger
region



BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

LAFONT

CONSOZIO
BÀRBERA D'ÀSTI
E VINI DEL MONFERRATO

FERRARI
TRENTO

ROSSINI

RHC RADISSON
HOTEL GROUP

STAVANGER CONCERT HALL

UNIKA
ARIA
NEW HEIGHTS

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)