



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 25 mai 2022

## **La première édition du Guide MICHELIN Estonie célèbre 31 restaurants**

- **2 établissements entrent dans la sélection avec 1 Étoile MICHELIN**
- **5 restaurants décrochent un Bib Gourmand**
- **Les engagements en faveur d'une gastronomie durable de 2 restaurants sont récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN**

Michelin a le plaisir de présenter la première sélection de restaurants du Guide MICHELIN en Estonie. Trente-et-une adresses, les premières de la région baltique, sont recommandées par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour l'excellence de leurs propositions culinaires. Parmi celles-ci, deux restaurants se démarquent par la qualité remarquable des expériences culinaires qu'ils proposent et décrochent une Étoile MICHELIN. Cinq établissements sont mis en avant avec un Bib Gourmand pour leurs propositions gastronomiques à prix contenus. Les engagements en faveur d'une gastronomie durable de deux établissements sont quant à eux récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN.

« L'Estonie fait partie de ces territoires que nos inspectrices et inspecteurs observaient avec curiosité depuis plusieurs années. Après plusieurs mois à sillonner les routes du pays, de Tallinn à Tartu, de Mäeküla à Kloogaranna, ils ont trouvé ici une scène culinaire foisonnante, qui regorge d'adresses de qualité et se distingue par sa diversité. Portée par des chefs et des professionnels de talent qui jouent aussi bien sur un répertoire classique estonien qu'international, cette première sélection de restaurants est une très belle invitation à venir découvrir une destination gastronomique insolite » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Comme pour toutes leurs autres sélections de restaurants, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont collégialement réalisé ce premier classement estonien selon la méthodologie historique et internationale du Guide. Ses équipes

ont donc évalué de manière indépendante et anonyme les propositions culinaires des restaurants à travers 5 critères d'appréciation :

- La qualité des produits ;
- La maîtrise des techniques culinaires ;
- L'harmonie des saveurs ;
- La personnalité du chef ou de la cheffe telle qu'exprimée dans les assiettes ;
- La régularité des propositions entre les visites et sur l'ensemble d'un menu.

### **Deux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN**

Parmi les 31 adresses recommandées par le Guide MICHELIN au sein de cette première sélection estonienne, deux restaurants se voient attribuer la prestigieuse Étoile MICHELIN pour leur cuisine exceptionnelle.

**NOA Chef's Hall**, à Tallinn - Dans le même bâtiment moderne et remarquable que le restaurant NOA se trouve l'élégante salle du restaurant gastronomique. Ici, les convives sont invités à commencer leur soirée par un apéritif servi dans un salon romantique qui offre une vue splendide sur la baie de Tallinn et le golfe de Finlande.

La cuisine ouverte est au cœur du restaurant et le foyer à bois occupe une place importante dans l'expérience de table. Les meilleurs ingrédients de luxe du monde entier sont à l'honneur - qu'il s'agisse de coquilles Saint-Jacques de Norvège ou de homards du Canada – et cohabitent avec de très beaux produits locaux que les chefs Roman Sidorov et Tõnis Siigur aiment notamment transformer en conserves ou pickles. Le menu créatif en 7 services propose une aventure gourmande particulièrement intense, avec des assiettes complexes, très originales et qui regorgent de saveurs et de textures. De manière un peu théâtrale, chacun des plats est apporté à table par les cuisiniers qui les décrivent en détail.

**180° by Matthias Diether**, à Tallin - Situé dans un complexe portuaire moderne à quelques kilomètres du centre-ville, ce restaurant élégant doit son nom à la vue à 180° qu'il offre depuis sa cuisine ouverte en forme de U.

Après un apéritif proposé dans le bar futuriste du restaurant, les convives se voient proposer un menu dégustation en 4 plats "Flavours of 180 Degrees" ou un menu dégustation en 6 plats "Matthias' Inspiration". Les assiettes, particulièrement riches et spectaculaires, sont la marque de fabrique du chef allemand Matthias Diether qui imagine avec son équipe des créations modernes et précises. Le service se veut chaleureux, engageant et contribue à créer une atmosphère détendue.

### **5 restaurants décrochent un Bib Gourmand**

Distinction particulièrement appréciée des gourmets, le Bib Gourmand indique au sein des sélections du Guide MICHELIN les restaurants qui proposent une cuisine

soignée dans un souci de prix contenu. Cinq restaurants sont donc plébiscités pour leur très bon rapport qualité-prix :

**NOA**, à Tallinn – Dans ce restaurant qui offre une vue magnifique sur la ville et la mer, le poisson, d'une fraîcheur exceptionnelle, occupe le centre de la carte. La salle confortable est meublée avec des matériaux naturels et les grandes fenêtres l'inondent de lumière. Les menus modernes et de saison offrent un large choix.

**Härg**, à Tallinn - Cette brasserie animée, ouverte toute la journée, se démarque par ses murs en pierre, ses conduits apparents et ses remarquables lustres en cuivre. Les plats modernes et bon marché mettent l'accent sur le gril, avec les steaks en vedette. Le "Dirty Steak", une côte de bœuf cuite directement sur le charbon de bois, a particulièrement séduit les équipes du Guide.

**Fellin**, à Viljandi – L'accueil chaleureux de ce café-bistrot situé dans un bâtiment en briques rouges en bordure de la vieille ville est la garantie de passer un très bon moment. Le bar carrelé, les œuvres d'art et l'ambiance décontractée lui confèrent un air bohème. Préparés avec soin, les plats européens traditionnels se démarquent par leur fraîcheur et leurs saveurs.

**Lore Bistrot**, à Tallinn - Ce bistrot moderne est installé dans un entrepôt caverneux qui surplombe le port de Noblessner. Des poutres d'acier, des palans et des piliers de béton forment la toile de fond et une cuisine ouverte ajoute à l'ambiance. Les plats sont conçus pour être partagés et sont inspirés par les voyages des propriétaires.

**Mantel ja Korsten**, à Tallinn - Cette maison en bardage dont le nom signifie "manteau et cheminée" est une véritable carte postale. Une cheminée et un manteau de cheminée en carreaux verts occupent le devant de la scène dans une pièce meublée de motifs vifs et audacieux. Les plats d'inspiration méditerranéenne sont accompagnés de vins bien choisis, issus de l'agriculture biologique et biodynamique.

### **Deux restaurants reçoivent une Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements durables**

Attribuée aux établissements de la sélection du Guide MICHELIN qui figurent à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie, l'Étoile Verte MICHELIN a été attribuée à deux restaurants : **Põhjaka Manor** à Mäeküla et **Fotografiska** à Tallinn. Que ce soit par leur approche locavore, par leurs efforts pour réduire l'empreinte écologique du restaurant, par leurs initiatives pour valoriser les déchets alimentaires, faire pousser leurs propres légumes ou herbes aromatiques ou encore sensibiliser leurs convives à une vision plus éco-responsable de la gastronomie, ces deux établissements sont une vraie source d'inspiration tant pour les gourmets que pour tous les restaurateurs.

### **Trois Prix Spéciaux MICHELIN pour célébrer des professionnels de talent**

Soucieux de valoriser la diversité des savoir-faire et des acteurs qui contribuent à la richesse de bonnes expériences de table, le Guide MICHELIN a distribué trois prix spéciaux à des professionnels de talent.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Janno Lepik**, chef du restaurant Bib Gourmand **Lore Bistroot**. Véritable talent de la scène gastronomique de Tallinn, Janno Lepik s'est d'abord fait remarquer au restaurant Leib – devenu depuis le restaurant Lee – avant d'ouvrir Lore Bistroot. Ici, ce chef à suivre aime à valoriser tant les producteurs locaux que certaines recettes et saveurs classiques du répertoire culinaire estonien.

Nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par le savoir-faire et les qualités professionnelles de **Robert Põld**, sommelier attentif et à la passion communicative, qui officie au restaurant étoilé **NOA Chef's Hall**. Les accords mets-vins sont intelligemment conçus et la sympathie, le sens de l'humour et la simplicité de ce grand professionnel contribuent à mettre les clients à l'aise. Il reçoit le Prix MICHELIN du Sommelier.

Enfin, le Prix MICHELIN du Service est attribué à l'équipe de salle du restaurant **Lahepere Villa** à Kloogaranna, orchestrée par l'avenante propriétaire **Helen Vihtol**. Dans cette maison cachée dans une zone boisée à proximité de la plage, tout est fait pour offrir aux convives un niveau de confort et d'accueil exceptionnel. La première chose qui attire l'attention est le feu qui crépite dans le jardin à proximité de chaises couvertes de polaire. Depuis la terrasse construite par son mari, Helen Vihtol accueille avec bienveillance chacun des convives, tandis que sa fille aide au service, son fils à la plonge et son mari à l'entretien des extérieurs et du feu. Le chef Silver Saa s'implique également en expliquant avec passion chacun des plats du menu qui change tous les 15 jours. Tous les convives repartent enfin avec un cadeau gourmand : un granola fait maison pour le petit-déjeuner du lendemain matin qui prolonge l'expérience.

### **Diversité culinaire et géographique**

En plus des adresses distinguées d'une Étoile MICHELIN ou d'un Bib Gourmand, les 24 autres restaurants qui composent la sélection du Guide MICHELIN Estonie célèbrent une très belle diversité de styles de cuisine à travers le pays.

Ainsi, le restaurant **Ruhe**, situé à Neeme, propose des très belles assiettes qui mettent à l'honneur les produits de la mer tandis que chez **Lee**, à Tallinn, les saveurs asiatiques s'invitent à table et que chez **Gianni**, les convives prennent la direction de l'Italie. La cuisine moderne de **Fii**, à Tartu a également séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN tout comme celle de **Wicca**, à Laulasmaa et de **Mere 38**, à Võsu.

L'intégralité des recommandations et des établissements sélectionnés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN Estonie est à retrouver exclusivement en ligne, sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN.

### **Le Guide MICHELIN Estonie 2022 en un coup d'œil :**

31 restaurants sélectionnés dont :

- 2 restaurants Une Étoile MICHELIN ;
- 5 restaurants Bib Gourmand ;

- 2 restaurants Étoile Verte MICHELIN.

## Guide MICHELIN Estonie 2022

| Restaurants                | Villes      |
|----------------------------|-------------|
| ✿ NOA Chef's Hall          | Tallinn     |
| ✿ 180° by Matthias Diether | Tallinn     |
| 🍷 NOA                      | Tallinn     |
| 🍷 Härg                     | Tallinn     |
| 🍷 Fellin                   | Viljandi    |
| 🍷 Lore Bistrot             | Tallinn     |
| 🍷 Mantel ja Korsten        | Tallinn     |
| Puri                       | Tallinn     |
| R14                        | Tallinn     |
| Gianni                     | Tallinn     |
| Tchaikovsky                | Tallinn     |
| Cru                        | Tallinn     |
| Horisont                   | Tallinn     |
| Moon                       | Tallinn     |
| Tuljak                     | Tallinn     |
| Pull                       | Tallinn     |
| Fii                        | Tartu       |
| Hõlm                       | Tartu       |
| Wicca                      | Laulasmaa   |
| Ruhe                       | Neeme       |
| ✿ Põhjaka Manor            | Mäeküla     |
| ✿ Fotografiska             | Tallinn     |
| Lee                        | Tallinn     |
| Rado                       | Tallinn     |
| Mon Repos                  | Tallinn     |
| Paju Villa                 | Tallinn     |
| SMAK                       | Tallinn     |
| 38                         | Tallinn     |
| Joyce                      | Tartu       |
| Lahepere Villa             | Kloogaranna |
| Mere 38                    | Võsu        |

### 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](http://www.michelin.com)).