



Paris, 28 Mai 2025

Le Guide MICHELIN présente sa deuxième sélection de restaurants pour la Lituanie

- 4 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection
- Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN brille sur la destination
- Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lituanie. Ce deuxième millésime recommande un total de 37 adresses, dont quatre établissements nouvellement récompensés d'un Bib Gourmand et un nouveau restaurant salué de l'Étoile Verte MICHELIN.

« La Lituanie est un pays en plein essor culinaire, et nous sommes ravis de constater que, depuis la première sélection présentée l'an passé, sa scène gastronomique n'a cessé de se développer et de se diversifier, tant sous l'impulsion d'établissements déjà établis que par l'ouverture de nouveaux restaurants aux univers variés », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Les Litvaniens sont profondément attachés à leurs traditions culinaires, qui restent présentes dans bon nombre de restaurants du pays – et particulièrement chez Demo qui décroche une Étoile Verte MICHELIN. Avec quatre nouveaux Bib Gourmand, qui doublent le nombre d'adresses décorées de cette distinction, la sélection de cette année met enfin en évidence l'excellent rapport qualité-prix dont peuvent profiter à la fois les gourmets locaux et les visiteurs internationaux » continue Gwendal Poullennec.

Les quatre restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN l'an dernier conservent leur distinction

Demo, situé à Vilnius, propose un concept innovant : café le jour, il devient restaurant en soirée. Son décor monochrome offre le cadre parfait pour une cuisine à la fois simple et audacieuse. Jeune chef talentueux, **Tadas**

Eidukevicius, surprend par sa façon unique de travailler les ingrédients, avec deux menus créatifs qui offrent des propositions toujours plus séduisantes.

Le restaurant **Džiaugsmas**, situé dans une maison élégante au cœur de Vilnius, s'épanouit dans un cadre moderne et industriel. Si la carte propose des plats à partager, le menu dégustation est incontournable avec des créations comme le donut au boudin et le flétan à la mousse de crevette. Le chef privilégie des préparations épurées pour mettre en valeur les ingrédients, offrant ainsi une expérience gustative mémorable.

Dans le centre historique de Vilnius, **Nineteen18**, un restaurant au style industriel, propose un menu dégustation de dix plats préparés avec des ingrédients cultivés par l'équipe elle-même. Les convives peuvent interagir avec le chef **Andrius Kubilius** au comptoir.

Pas mus, restaurant chaleureux dirigé par la cheffe **Vita Bartininkaitė** conserve également son Etoile. La cheffe et son équipe proposent un menu surprise saisonnier, souvent à base d'ingrédients du potager de sa mère. L'ambiance intime, les tables en bois et la vaisselle soignée ajoutent à l'expérience.

Un nouveau restaurant est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants pionniers qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus respectueuses de l'environnement. En proposant une expérience gastronomique qui allie excellence culinaire et initiatives en faveur d'une véritable transition gastronomique, ces établissements rôles-modèles sont une source d'inspiration pour le secteur et les gourmets.

À Vilnius, le restaurant étoilé **Demo** décroche ainsi l'Étoile Verte MICHELIN. La transformation et la conservation de cette ancienne fabrique de puces électroniques pour l'armée en un café accueillant à l'esprit écoresponsable a été une priorité pour l'équipe. L'arrivée du chef **Tadas Eidukevicius** a marqué le début de l'aventure culinaire qui fait aujourd'hui le succès de ce restaurant. Concrètement, le chef gère cet espace flexible et multifonctions de manière à optimiser les ressources et à minimiser son impact environnemental. Qu'il s'agisse des équipements, des meubles ou de l'argenterie des grands-parents des membres de l'équipe qui s'offrent ici une seconde vie, le réemploi est une composante clé de la philosophie de **Demo**. L'équipe travaille également avec des artisans et des scientifiques afin de transformer les déchets industriels, les chutes de pierres et le fer en vaisselle et en émail pour porcelaine. Côté cuisine, le menu dégustation est conçu pour sensibiliser les convives à la préservation environnementale grâce à des plats qui explorent des thèmes essentiels. Pour réduire ses déchets et valoriser les ingrédients dans leur totalité, le chef s'appuie également sur des techniques novatrices : il utilise par exemple

des ferments purifiés pour décomposer les tiges et les feuilles afin d'en extraire des essences concentrées en saveurs, qu'il incorpore ensuite dans ses sauces. Du pain à l'ancienne au riz au lait brûlé au caviar et aux griottes, les inspectrices et les inspecteurs du Guide MICHELIN ont été conquis par chaque détail de l'expérience proposée.

L'équipe du Guide MICHELIN a également renouvelé l'Étoile Verte pour **Red Brick**, situé à Radiškis. Installée au cœur d'une ferme de 700 hectares nommée Farmers Circle, cette jolie grange d'époque magnifiquement restaurée propose de savoureuses créations modernes, de saison, portées par des produits locaux ou cultivés sur place. L'histoire de chaque assiette est présentée par une équipe exceptionnelle (et parfois par le chef lui-même). Par ailleurs, il est également possible de dormir sur place afin de prolonger l'expérience.

Quatre nouveaux restaurants sont distingués du Bib Gourmand

Créé en 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection qui offrent une cuisine de grande qualité, proposée à prix modéré. Quatre nouveaux établissements décrochent cette distinction en 2025 portant à 8 le nombre total de Bib Gourmand recommandés en Lituanie.

Tenu par les propriétaires des restaurants Momo Grill et monai, **Augustin** est une adresse à la décoration élégante où des meubles anciens sur lesquels trônent des bouteilles de vin cohabitent avec des chandeliers modernes chargés de fausses bougies. À cette ambiance décontractée s'ajoutent des plats percutants et colorés qui allient saveurs typiques de la Méditerranée et du Moyen-Orient, déclinées en deux formats. En effet, si le menu se compose principalement de petites assiettes végétales modernes, trois plats principaux à base de viande ou de poisson sont également proposés pour celles et ceux qui préfèrent une option plus consistante. Le must ? Le chou-rave et ses queues d'écrevisses, sauce dan dan, coriandre et noisettes ; à déguster sur la terrasse.

Le restaurant **B'ARN Bistro**, situé à Vilnius, est un petit cocon chaleureux qui donne l'impression de dîner chez des amis. L'aventure culinaire du chef a commencé dans une petite grange chez sa grand-mère. C'est ce qui l'a inspiré à nommer son restaurant à partir du mot « barn » (grange en anglais), associé à son propre nom : « by Arnas ». Il imagine pour ses convives une cuisine singulière inspirée par ses différents voyages au Japon, en Thaïlande, au Mexique et au Moyen-Orient, avec des assiettes colorées, relevées par divers condiments et conçues pour être partagées. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a particulièrement apprécié le crudo de daurade au curry vert, ainsi que les tostadas de porc relevées d'une salsa à l'ananas.

Nul besoin de prendre un billet d'avion pour voyager au Mexique depuis la Lituanie. Il suffit de pousser les portes de **El Gato Negro** et de découvrir les

sombreros suspendus au plafond ainsi que les divers éléments de décoration aux motifs mexicains pour être transporté à Mexico. Bien qu'il soit lituanien, le chef sait parfaitement où s'approvisionner et comment travailler ses produits pour créer des plats mexicains authentiques et savoureux. C'est l'endroit idéal pour profiter d'une soirée entre amis autour de plats à partager, avec des prix abordables et une équipe chaleureuse. Plusieurs assiettes ont fait forte impression auprès des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, notamment les tacos à la langue de bœuf, la daurade fumée « al pastor » et les churros dorés, croustillants à souhait.

Kristoforas bénéficie quant à lui d'un emplacement inattendu puisqu'il se trouve au sein de l'hôtel de ville de Vilnius, un bâtiment imposant typique de l'architecture lituanienne. C'est au premier étage que le chef prépare pour ses convives des plats français et italiens aussi délicatement dressés que percutants en bouche. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup aimé la soupe de poisson comme un consommé, le chevreuil préparé à la manière d'un tournedos Rossini, ainsi que le dessert chocolat et baravykas (cèpes), une création originale.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Lituanie 2025 compte 8 Bib Gourmand. 14Horses, Gaspar's, Le Travi, Nūman conservent leur distinction.

Deux nouveaux restaurants rejoignent la liste des établissements recommandés

Cette année, deux nouveaux établissements sont aussi ajoutés à la sélection pour la qualité de leur cuisine, portant à 25 le nombre de tables recommandées par le Guide MICHELIN.

Situé dans la ville de Klaipėda, **Alba Bistro** est un charmant établissement italien niché dans un angle de la place du Grand théâtre. Les assiettes colorées et les tableaux qui ornent les murs font l'âme de cette adresse, qui fait penser à une osteria de la côte amalfitaine. Le chef a beau être lituanien, cela ne l'empêche pas de proposer une cuisine fondamentalement italienne avec des plats préparés avec soin, généreux et parfaitement assaisonnés. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été conquise par les pizzas napolitaines, le raviolo de crabe des neiges au beurre blanc et l'osso buco au risotto milanais et à la gremolata.

Le luxueux restaurant **MOTÍF**, situé juste à côté de la place de l'Hôtel de Ville, rejoint cette année les adresses récompensées de Vilnius. Ses fauteuils recouverts de velours, sa musique électro live et son énergie ambiante plairont aux gourmets qui aiment le raffinement. Il ne faut cependant pas craindre la proximité, car les tables sont proches les unes des autres. Ils peuvent déguster ici des plats japonais contemporains teintés d'influences italiennes et

latino-américaines, élaborés à partir d'ingrédients de qualité. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été séduits par les sushis et tatakis accompagnés de condiments maison, mais aussi par le charbonnier au miso de yuzu ou encore le bifteck avec sa sauce chimichurri.

Liste complète des restaurants recommandés :

Alba Bistro, Klaipėda – **Nouveauté**

Amandus, Vilnius

Apvalaus Stalo Klubas, Trakai

Arrivée, Kaunas

Da Antonio, Vilnius

DIA, Kaunas

Dine, Vilnius

Elven, Vilnius

Ertlio Namas, Vilnius

Fabrikėlis, Vilnius

Farmer & The Ocean, Vilnius

HeJi, Vilnius

Justa Pasta, Vilnius

Momo Grill, Vilnius

monai, Klaipėda

Monte Pacis, Kaunas

MOTÍF, Vilnius – **Nouveauté**

Pacai, Vilnius

Protėviai, Vilnius

Red Brick, Radiškis

Somm, Vilnius

Stebuklai, Vilnius

Stikliai, Vilnius

Telegrafas, Vilnius

Uoksas, Kaunas

Quatre Prix spéciaux MICHELIN ont été décernés à l'occasion de cette édition 2025

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 du Jeune Chef – Darek Medvedevas, du restaurant Augustin à Vilnius

En plus d'un Bib Gourmand, le restaurant Augustin voit son chef Darek Medvedevas récompensé du Prix du Jeune Chef. À 29 ans, il a impressionné l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN avec ses assiettes modernes alliant saveurs méditerranéennes et du Moyen-Orient, où les végétaux sont à l'honneur. Son talent augure de belles promesses pour l'avenir !

Prix du Service – Lina Marija Balčiūnaitė, du restaurant Red Brick à Radiškis

Déjà salué de l'Étoile Verte MICHELIN, Red Brick peut également ajouter le Prix du Service à son palmarès. Cette adresse située à une heure au nord de la capitale est installée dans une grange de briques rouges, sur une ferme exploitée selon des pratiques régénératrices. **Lina Marija Balčiūnaitė**, qui supervise le service, adhère aux principes écologiques mis en place sur l'exploitation avec un enthousiasme et une implication évidents. Avec sa personnalité avenante, elle apporte une touche personnelle et remarquable à son rôle, créant un lien immédiat avec l'ensemble des convives.

Prix de la Sommellerie – Martynas Pravilionis, du restaurant HeJi à Vilnius

Teintée d'influences orientales et occidentales, la cuisine proposée ici est sublimée par la superbe sélection de boissons réalisée par le sommelier **Martynas Pravilionis**. Avec une sélection de grands vins produits aux quatre coins du monde, plus de 100 champagnes ainsi qu'une large gamme de sakés, les œnophiles ont l'embaras du choix. Pour les personnes qui préfèrent se laisser guider, Martynas a créé cinq accords avec des vins, du saké ou des boissons sans alcool qui complètent merveilleusement l'expérience gastronomique proposée chez HeJi. Grâce au bar à champagne et au bar à cocktail, chacun peut choisir de belles cuvées ou un cocktail moderne en fonction de ses préférences.

Prix de l'Ouverture de l'année – Arnas Petronis, du restaurant B'ARN Bistro à Vilnius

Décrocher un Bib Gourmand et obtenir le Prix de l'Ouverture de l'année en moins d'un an est une formidable réussite pour ce restaurant, où l'accueil chaleureux et la passion du chef se ressentent à chaque plat. Dîner ici, c'est un peu comme être invité chez un vieil ami, avec des plats à partager dans une ambiance conviviale. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a apprécié l'atmosphère de ce lieu, ainsi que l'approche culinaire d'Arnas Petronis, qui les a fait voyager en Asie et en Amérique du Sud, des destinations qu'il connaît bien.

Le Guide MICHELIN Lituanie 2025 en un coup d'œil :

- 37 restaurants recommandés au total, dont :
- 4 restaurants une Étoile MICHELIN
- 2 nouveaux restaurants Etoile Verte dont 1 nouveau
- 8 restaurants Bib Gourmand dont 4 nouveautés
- 25 restaurants sélectionnés dont 2 nouveautés



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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.