

LA CUISINE FINLANDAISE HONORÉE LORS DE LA CÉRÉMONIE DES ÉTOILES DU GUIDE MICHELIN PAYS NORDIQUES 2024



Le 30 mai 2024 – La prestigieuse Cérémonie des Étoiles du Guide MICHELIN Pays Nordiques 2024 s'est tenue avant-hier à Helsinki et a couronné la scène culinaire finlandaise de plusieurs distinctions !

Helsinki a vu deux nouveaux restaurants obtenir leur première Étoile MICHELIN, portant à neuf le nombre total de restaurants étoilés en Finlande, dont six dans la capitale.

Une table à Helsinki s'est vue décerner une Étoile Verte, tandis que deux autres ont été distinguées par le Bib Gourmand.

Qualifié « d'unique et de théâtral » par le Guide MICHELIN, [The ROOM by Kozeen Shiwan](#) à Helsinki a décroché sa première étoile cinq mois seulement après son ouverture ! Le chef propriétaire Kozeen Shiwan y propose un menu créatif inspiré de son histoire personnelle.

Dans la station de ski Ruka en Laponie finlandaise, [Tapio](#) s'est aussi vu honoré d'une étoile. L'adresse a été reconnue pour sa cuisine de haute volée, mettant en valeur des saveurs naturelles et des ingrédients d'exception.

Parmi les autres distinctions : [Nokka](#), à Helsinki, a reçu l'Étoile Verte pour « son excellent travail en expliquant les origines des produits locaux et de saison ».

L'Étoile Verte MICHELIN vise à mettre en avant 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.

Avec cette nouvelle distinction, la capitale finlandaise compte désormais quatre restaurants arborant une Étoile Verte, une reconnaissance significative de son engagement en faveur de pratiques gastronomiques responsables.

Deux nouveaux établissements à Helsinki – [305](#) et [Plein](#) – ont obtenu le Bib Gourmand. Cette distinction, nommée d'après Bibendum, le célèbre « bonhomme Michelin », récompense les restaurants offrant un excellent rapport qualité-prix. Le restaurant [305](#) a été salué pour « sa cuisine rustique et sans prétention et pour « le talent du chef qui transparaît dans les plats savamment composés, et intégrant des produits internationaux tels que le dashi et les raviolis ». À propos du restaurant [Plein](#), le Guide MICHELIN a été impressionné par sa grande générosité et sa convivialité, alliées à une cuisine soigneusement exécutée.

UNE CÉLÉBRATION CULINAIRE HISTORIQUE

La Cérémonie s'est déroulée dans le cadre majestueux du théâtre historique Savoy, suivie d'un cocktail dînatoire à l'Hôtel de Ville d'Helsinki, mettant en valeur la cuisine finlandaise et nordique. Cet événement a offert à la ville hôte une occasion exceptionnelle de présenter sa gastronomie et sa culture culinaire à un public influent.

Les invités ont dégusté un menu de 12 plats, élaboré à partir de produits locaux principalement issus de la région d'Helsinki. Fidèle à la politique de restauration durable de la ville, aucune viande n'a été servie – une première dans l'histoire des Cérémonies du Guide MICHELIN.

Le menu comprenait des pétoncles poêlés, une salade de pois au beurre noisette et aux herbes sauvages d'Ullanlinna ; du sandre de Vuosaari avec chou noir, beurre blanc au caviar Rossini et purée de pommes de terre puikula ; ainsi que des choux fourrés à la crème au citron vert oxalis, rhubarbe pochée et crème sure parfaite.

Les convives ont également pu voir les chefs en action grâce à une cuisine ouverte, un aménagement spécialement conçu pour l'événement à l'Hôtel de Ville. Et exceptionnellement, l'équipe de-cuisine était exclusivement composée de chefs de la région d'Helsinki, dont Eero Vottonen, chef du renommé Palace Restaurant.

À propos de Visit Finland

Visit Finland est un organisme public dédié à la promotion de la Finlande comme destination incontournable pour les voyageurs étrangers. Visit Finland travaille étroitement avec les bureaux de tourisme des différentes régions finlandaises, les partenaires locaux, les sociétés de transport et les ministères qui font la promotion de la Finlande à travers le monde. Visit Finland fait maintenant partie de Business Finland
www.visitfinland.com