

FR HAUT DE PAGECapture.PNG

Paris – 25 mai 2023

La deuxième sélection du Guide MICHELIN Estonie dévoilée

180° by Matthias Diether devient le premier restaurant à décrocher deux Étoiles MICHELIN en Estonie

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN rejoint les deux décernées l'an dernier

Un sixième Bib Gourmand est annoncé et cinq nouvelles tables sont recommandées par le Guide MICHELIN dans cette nouvelle sélection

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est décerné pour la première fois en Estonie

Michelin a le plaisir de dévoiler sa deuxième sélection du Guide MICHELIN Estonie. Cette année encore, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru le pays à la recherche des meilleurs restaurants. Au total, le Guide MICHELIN Estonie 2023 recommande 35 restaurants parmi lesquels : un établissement promu au rang de deux Étoiles MICHELIN, un restaurant une Étoile MICHELIN, six Bib Gourmand dont une nouveauté, ainsi qu'une nouvelle Étoile Verte MICHELIN qui porte à trois le nombre d'Étoiles Vertes MICHELIN en Estonie.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN a déclaré :

« La première sélection réalisée l'an passé a permis à de nombreux gastronomes de découvrir la scène culinaire estonienne, qui était jusque-là un secret bien gardé. À travers la sélection 2023, nous sommes ravis de pouvoir mettre à l'honneur de nouvelles adresses remarquables. Cette destination propose une incroyable diversité de restaurants et peut se targuer d'abriter de nombreux chefs ambitieux et talentueux qui subliment avec adresse les produits locaux. Il ne faut pas hésiter à se rendre en Estonie pour découvrir sa scène gastronomique riche et florissante, à l'image du restaurant 180° by Matthias Diether, promu au rang de deux Étoiles MICHELIN. »

Deux Étoiles MICHELIN sont décernées pour la première fois en Estonie

L'événement marquant de cette année est la promotion de l'élégant restaurant 180° by Matthias Diether, situé à Tallinn, qui décroche sa deuxième Étoile MICHELIN. Notre équipe d'inspection a été impressionnée par la complexité de la cuisine proposée et par l'harmonie qui lie les éléments de chaque plat. Les assiettes graphiques et sophistiquées imaginées par le chef mettent en valeur toute sa technique, son savoir-faire et sa maîtrise des saveurs.

À Tallinn, un autre restaurant conserve son Étoile MICHELIN. Il s'agit de NOA Chef's Hall, dirigé par le chef-proprétaire Tõnis Siigur. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont tenu à saluer la cuisine aboutie et assumée que le chef présente dans ses plats délicats, magistralement équilibrés. Chacune des deux adresses Étoilées MICHELIN de cette sélection propose une expérience culinaire tout à fait unique.

L'engagement durable du restaurant Soo, nouvellement recommandé par le Guide MICHELIN, est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

Chaque année, l'Étoile Verte MICHELIN salue les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus durables. Alliant excellence gastronomique et engagements durables, ils proposent à leurs convives des expériences qui inspirent non seulement les gourmets du monde entier mais également l'ensemble du secteur de la restauration.

Soo, le restaurant du chef Daanius Aas situé à Maidla fait son entrée au Guide MICHELIN. Niché dans un domaine transformé en complexe naturel, ce restaurant intimiste régi par de véritables préoccupations écologiques fait la part belle aux produits locaux. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont choisi de saluer ce formidable engagement durable en lui attribuant l'Étoile Verte MICHELIN, la deuxième en Estonie.

Un nouveau Bib Gourmand dans la sélection

Dans la capitale, le restaurant Tuljak est récompensé d'un Bib Gourmand, une distinction qui met en lumière les adresses de la sélection qui proposent une cuisine de qualité à des prix modérés. Si ses fauteuils orange donnent une ambiance rétro chic à cet établissement, les plats mettent à l'honneur la tradition balte, interprétée avec créativité et un beau jeu de contraste entre les saveurs et les textures. Pour parfaire l'expérience proposée, cet établissement bénéficie d'une terrasse avec une vue imprenable sur la mer.

Tuljak rejoint ainsi les cinq Bib Gourmand sélectionnés l'an passé, qui conservent tous leur distinction dans cette nouvelle sélection : il s'agit de Fellin, un charmant café-bistrot situé à Viljandi, ainsi que quatre autres adresses tallinoises : Härg, une brasserie vivante ouverte toute la journée, Lore

Bistrot, un bistrot moderne situé sur le port, Mantal ja Korsten, qui propose des plats d'inspiration méditerranéenne, ainsi que NOA et ses menus de saison modernes.

4 nouveaux restaurants rejoignent la sélection

En plus de Soo, quatre autres établissements rejoignent cette année les rangs du Guide MICHELIN : Rado, un charmant bistrot moderne qui se trouve à Haapsalu, et sa table jumelle éponyme située à Tallinn, ainsi que Art Priori, une brasserie également située à Tallinn, qui met à l'honneur les classiques de la cuisine française. Il vous faudra prendre le bateau pour dîner chez Alexander, une charmante adresse avec une cuisine ambitieuse, établie sur la petite île de Muhu. De retour à Tallinn, c'est dans une ancienne fabrique de bottes que vous trouverez Barbarea : un établissement unique, boulangerie le jour et bistrot le soir.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est décerné pour la première fois en Estonie

En parallèle de sa sélection de restaurants, le Guide MICHELIN a le plaisir de dévoiler pour la première fois en Estonie le Prix du Jeune Chef. Ce dernier récompense un jeune professionnel prometteur dont le talent et le dévouement ont particulièrement impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN au cours de l'année écoulée.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2023 est attribué à Daanius Aas, qui officie au restaurant Soo. Daanius Aas œuvre seul et cuisine pour les cinq tables que compte ce restaurant intimiste niché au cœur du complexe naturel de Maidla.

Son approche durable de la gastronomie a permis au restaurant de décrocher l'Étoile Verte MICHELIN. C'est cet engagement, allié à son amour des produits locaux et à sa cuisine créative et équilibrée qui font du chef un ambassadeur de choix pour la cuisine estonienne.

La sélection des restaurants estoniens est réalisée par les inspectrices et inspecteurs dédiés du Guide MICHELIN qui formulent leurs recommandations à l'issue de déjeuners et de dîners anonymes.

La sélection de restaurants pour le Guide MICHELIN Estonie 2023 sera publiée sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> ainsi que sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par emplacement ou par style de cuisine.

Ces restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Estonie qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Estonie et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (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 pour l'Estonie inclut les hôtels les plus spectaculaires du pays comme le Padaste Manor, un pionnier en matière de durabilité reconnu dans la collection « Plus », ainsi que le Telegraaf Hotel, un établissement élégant et abordable situé au cœur de la Vieille ville de Tallinn.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

La sélection du Guide MICHELIN Estonie 2023 en bref : 35 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN dont :

1 nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN

1 restaurant une Étoile MICHELIN

6 Bib Gourmand dont une nouveauté

2 Étoiles Vertes MICHELIN dont une nouveauté

Restaurant

Distinction

180° by Matthias Diether New

Image

NOA Chef's Hall

Image

Fellin

Image

Härg

Image

Lore Bistrou

Image

Mantel ja Korsten

Image

NOA

Image

Tuljak New

Image

Restaurant

Distinction

38

Recommandé

Alexander New

Recommandé

Art Priori New

Recommandé

Barbarea New

Recommandé

Cru

Recommandé

Fii

Recommandé

Fotografiska

Image + Recommandé

Gianni

Recommandé

Hölm

Recommandé

Horisont

Recommandé

Joyce

Recommandé

Lahepere Villa

Recommandé

Lee

Recommandé

Mere 38

Recommandé

Mon Repos

Recommandé

Moon

Recommandé

Paju Villa

Recommandé

Pull

Recommandé

Puri

Recommandé

R14

Recommandé

Rado New

Recommandé

SMAK

Recommandé

Soo New

Image + Recommandé

Tchaikovsky

Recommandé

Wicca

Recommandé

## 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))