



GUIDE MICHELIN

Mardi 21 novembre 2023

Le Guide MICHELIN présente sa première sélection pour la Lettonie

- **La première sélection du Guide MICHELIN Lettonie met en lumière les meilleurs restaurants du pays**
- **Cette sélection compte 26 établissements : parmi eux se trouvent une adresse une Étoile MICHELIN, récompensée pour sa cuisine de grande qualité, ainsi que trois Bib Gourmand pour leurs propositions soignées à prix modérés**
- **Un restaurant est distingué de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie durable**
- **Trois Prix spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent**

Michelin présente aujourd'hui la première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lettonie.

Ce millésime recommande au total 26 établissements, dont 19 sont situés à Riga et 7 en province. Parmi eux se trouvent 1 restaurant une Étoile MICHELIN, 3 Bib Gourmand et 22 adresses recommandées par le Guide MICHELIN, dont une récompensée de l'Étoile Verte MICHELIN.

« C'est avec immense plaisir que nous accueillons la Lettonie dans la famille du Guide MICHELIN » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Deuxième pays balte mis à l'honneur par le Guide, elle révèle un nouveau restaurant une Étoile MICHELIN ainsi que trois Bib Gourmand. Nous sommes ravis de découvrir les nombreux talents qui font vibrer la gastronomie locale, et de constater qu'un grand nombre

de restaurants sont détenus par des chefs locaux. Ils œuvrent avec leurs formidables équipes pour offrir aux convives une expérience culinaire de très haute qualité. Les recettes et saveurs traditionnelles occupent une place de choix sur la scène gastronomique lettone avec des plats généreux préparés à partir de produits de qualité. Nos inspectrices et inspecteurs ont beaucoup apprécié cette première immersion en Lettonie et sont impatients de voir ce que leur réservera, dans les années à venir, cette destination pleine de promesses. »

Un restaurant est récompensé d'une Étoile MICHELIN

Attribuées aux restaurants qui proposent une cuisine remarquable, les Étoiles MICHELIN sont décernées selon cinq critères universels : la qualité des ingrédients, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité que le ou la chef exprime à travers sa cuisine et, élément tout aussi important, la régularité entre chaque visite et chaque plat de la carte.

Max Cekot Kitchen est le premier restaurant de Lettonie à recevoir une Étoile MICHELIN.

Cette élégante adresse est nichée au cœur d'un ancien entrepôt en briques rouges, situé dans une zone industrielle en bordure de la ville de Riga. Véritable créatif, Max Cekot, le chef-propriétaire de l'établissement, a lui-même imaginé la cuisine ouverte ainsi que les meubles, mais également la vaisselle de son restaurant. De nombreux éléments composent chacune des créations de son menu surprise. En plus de la belle harmonie qui règne entre le sucré, le salé et l'acidité, ses assiettes sont sublimes par d'élégantes sauces qui jouent parfaitement leur rôle en liant les différents éléments de chaque plat. Le chef tient à ses racines lettones et trouve son inspiration dans les recettes mais aussi les ingrédients du terroir, comme en témoigne son plat de pois gris à l'huître, pomelo et chou-rave. Il tient également à cuisiner des produits de qualité et cultive lui-même plusieurs ingrédients qu'il utilise au quotidien. Max Cekot a aussi l'habitude de finaliser certains plats devant ses convives, c'est par exemple le cas du pesto d'herbes et de feuilles fraîches, issues de son potager, qui accompagne le pain.

Trois restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

Trois restaurants situés à Riga reçoivent un Bib Gourmand, la distinction du Guide MICHELIN attribuée aux adresses proposant une cuisine de qualité à prix modéré.

Milda est un restaurant sans prétention avec un service chaleureux et un menu d'un bon rapport qualité-prix où les recettes traditionnelles lettones côtoient la gastronomie lituanienne. Si la tradition tient ici une place prépondérante, cela n'empêche pas l'équipe de proposer des plats modernes, à la présentation contemporaine. Que ce soit les pelmeni lettons

ou les cepelinai lituaniens, les ravioles servies chez Milda sont particulièrement remarquables.

Shōyu est une petite échoppe qui propose d'authentiques ramens préparés à partir de nouilles maison, d'un riche bouillon aromatique et de garnitures variées. Les convives trouveront également à la carte des bols de riz ainsi que des entrées à partager. Le service est agréable et l'atmosphère animée.

Snatch vient compléter le trio Bib Gourmand de Riga. Avec ses majestueuses fenêtres et son style industriel, c'est l'un des endroits les plus sophistiqués de la capitale. Le chef propose une cuisine italienne authentique, portée par de sublimes pâtes maison. Le personnel fait preuve d'un réel enthousiasme, tandis que la musique entraînante et la carte des cocktails originale créent une ambiance enjouée.

22 restaurants rejoignent la sélection principale

22 adresses rejoignent celles mentionnées ci-dessus et complètent ainsi la sélection Lettonie 2024.

Du centre historique de la vieille ville de Riga aux quais du fleuve, ces établissements représentent un grand nombre de styles différents. Certains surplombent des jardins et des parcs (**Whitehouse** et **Ferma**), un restaurant jouxte la plage (**36.Line**), une adresse est installée dans une ancienne caserne de pompiers (**Kest**), une autre dans une ancienne caserne militaire (**3 Chefs**) et une troisième dans une brasserie encore en activité (**Zoltners**). Il y a également **Aqua Luna**, un établissement chic, ouvert l'été, qui prend des airs de boîte de nuit avec sa musique entraînante.

La liste complète des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN Lettonie 2024 est disponible plus bas.

Un établissement décroche l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN met à l'honneur les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable à travers leurs pratiques. Ces établissements proposent des expériences qui associent excellence culinaire et engagements écoresponsables remarquables. Ils sont une source d'inspiration pour les gourmets du monde entier, mais également pour l'ensemble de la profession de la restauration.

Le premier restaurant de Lettonie à recevoir l'Étoile Verte MICHELIN est **Pavāru māja**, qui est situé dans une ancienne maternité en bordure du village de Līgatne. Avant de savourer leur repas, les convives sont invités à prendre un moment pour se détendre dans le jardin d'observation où ils peuvent s'installer pour écouter et observer la nature. Les parterres potagers et les cueillettes fournissent au chef les légumes et herbes dont il a besoin pour préparer ses plats. Le reste des ingrédients est quant à lui

produit localement. Les menus du déjeuner en 4 plats et du dîner en 6 plats évoluent chaque jour en fonction des ingrédients disponibles.

Trois Prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Les Prix spéciaux MICHELIN sont attribués à des professionnels exceptionnels qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.

Cette année, les lauréats sont :

Prix du Service – Māris Jansons et l'équipe du restaurant **Kest**, situé à Cēsis, qui ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur gentillesse et leur enthousiasme naturels. Les tables sont disposées autour de la cuisine centrale, d'où Māris supervise l'ensemble du service. Les membres de sa jeune et charmante équipe réussissent à être attentifs sans s'imposer. Ils présentent soigneusement chaque plat avec fierté et passion, et veillent à ce que ces temps d'échange soient agréables pour les convives.

Prix de la Sommellerie – Ivo Orlovs du restaurant **TAURO** à Riga, est récompensé pour son savoir et sa nature avenante. En découvrant les innombrables bouteilles qui habillent les murs, on comprend immédiatement que le vin joue un rôle clé dans le repas. Passionné par le vin, Ivo a l'art de lui donner vie. Ce sommelier débordant d'enthousiasme est aux petits soins pour les convives : il leur propose plusieurs choix, présente les caractéristiques de chaque bouteille et mentionne également leur prix, ce qui est appréciable. Plus de 300 vitrines ornent les murs du restaurant, dans lesquelles se trouvent notamment de grands crus. Les suggestions d'Ivo sont toujours soigneusement pensées, et il lui tient à cœur d'enrichir l'expérience des convives qu'il conseille chez TAURO.

Prix du Jeune Chef – Nils Gēvele du restaurant **Ferma** à Riga, reçoit ce prix pour l'incroyable passion, la maîtrise technique et la maturité dont il fait preuve en tant que chef de cuisine. Lorsqu'on goûte ses créations, on ressent tout le respect avec lequel il sublime les ingrédients de qualité qui composent ses assiettes. Sous leur apparente simplicité se cache en réalité une grande profondeur, tant dans l'harmonie des saveurs que des textures. En plus de veiller au bon déroulement des opérations en cuisine, il est une source d'inspiration et d'encouragements pour son équipe.

La sélection complète du Guide MICHELIN Lettonie est accessible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Les restaurants récompensés seront rejoints par la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Lettonie 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.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com ou de télécharger 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.

Le Guide MICHELIN Lettonie 2024 en bref, ce sont 26 établissements recommandés :

- 1 restaurant une Étoile MICHELIN
- 3 restaurants Bib Gourmand
- 22 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction
Max Cekot Kitchen	
Milda	
Shōyu	
Snatch	
36.Line	Recommandé par le Guide MICHELIN
3 Chefs	Recommandé par le Guide MICHELIN
Akustika	Recommandé par le Guide MICHELIN
Aqua Luna	Recommandé par le Guide MICHELIN
Barents	Recommandé par le Guide MICHELIN
Barents Cocktail & Seafood Bar	Recommandé par le Guide MICHELIN
Chef's Corner	Recommandé par le Guide MICHELIN
COD	Recommandé par le Guide MICHELIN
Entresol	Recommandé par le Guide MICHELIN

Ferma	Recommandé par le Guide MICHELIN
H.E. Vanadziņš	Recommandé par le Guide MICHELIN
JOHN	Recommandé par le Guide MICHELIN
Kest	Recommandé par le Guide MICHELIN
Le Dome	Recommandé par le Guide MICHELIN
MO	Recommandé par le Guide MICHELIN
Neiburgs	Recommandé par le Guide MICHELIN
Pavāru māja	Recommandé par le Guide MICHELIN + 
Riviera	Recommandé par le Guide MICHELIN
Tails	Recommandé par le Guide MICHELIN
TAURO	Recommandé par le Guide MICHELIN
Whitehouse	Recommandé par le Guide MICHELIN
ZOLTNERS	Recommandé par le Guide MICHELIN

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)