



GUIDE MICHELIN

Paris, le 24

octobre 2024

## **Le Guide MICHELIN dévoile sa deuxième édition en Lettonie**

- Un nouveau restaurant obtient une Étoile MICHELIN
- Cinq nouveaux restaurants rejoignent la sélection
- Les restaurants déjà distingués par un Bib Gourmand ou une Étoile Verte conservent leurs distinctions

Michelin est heureux de présenter la deuxième édition du Guide MICHELIN Lettonie. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont passé une nouvelle année à parcourir le pays à la recherche de ses meilleurs restaurants ; au total, six nouveaux établissements rejoignant la sélection.

Ainsi, le Guide MICHELIN Lettonie 2025 recommande 31 restaurants, dont deux récompensés d'une Étoile MICHELIN, trois d'un Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix, et un restaurant de l'Étoile Verte MICHELIN pour son approche engagée et inspirante en faveur d'une gastronomie plus durable.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Nous sommes ravis d'accueillir six nouveaux restaurants dans la sélection du Guide MICHELIN Lettonie. Chacun mérite sa place et la grande nouveauté cette année est l'établissement intimiste JOHN Chef's Hall à Riga, qui rejoint le Guide avec une Étoile MICHELIN pour sa cuisine moderne et savoureuse qui met en valeur les ingrédients locaux pour faire écho au changement des saisons. Un autre restaurant à mentionner particulièrement est BABO. Relativement récent, cet établissement élargit, grâce sa cuisine et ses vins typiquement géorgiens, le paysage gastronomique letton ». »

## **Une nouvelle Étoile MICHELIN**

Les Étoiles MICHELIN récompensent les restaurants offrant une cuisine remarquable, évaluée selon cinq critères universels : la qualité des ingrédients ; l'harmonie des

saveurs ; la maîtrise des techniques culinaires ; la personnalité du ou de la chef telle qu'exprimée à travers sa cuisine ; et, tout aussi important, la régularité sur l'ensemble du menu et au fil du temps.

Succès remarquable, le restaurant **JOHN Chef's Hall** à Riga fait son entrée dans la sélection et décroche directement une Étoile MICHELIN. Situé à côté du restaurant JOHN déjà recommandé dans le Guide, dans l'hôtel A22, c'est un endroit intimiste avec seulement quatre tables et 10 sièges. La salle offre une vue sur la cuisine, où les convives peuvent observer les chefs préparer un menu dégustation qui reflète à la fois la richesse de la Lettonie et ses saisons. La cuisine est moderne et ludique par moments, et ce, jamais au détriment des saveurs. Les chefs présentent et expliquent eux-mêmes les plats, et il est recommandé d'opter pour les accords mets-vins sur mesure. Les inspectrices et inspecteurs MICHELIN ont souligné le professionnalisme et la convivialité dont a fait preuve l'équipe. Côté cuisine, ils ont particulièrement apprécié le sandre mariné avec concombre, émulsion d'aneth et rhubarbe, ainsi que les fraises sous trois formes avec glace à la verveine citronnée.

Le **JOHN Chef's Hall** rejoint le **Max Cekot Kitchen**, qui conserve son Étoile MICHELIN pour une année supplémentaire. Le propriétaire éponyme de ce restaurant sophistiqué en périphérie de la ville rend hommage au patrimoine culinaire letton, tout en intégrant de nombreux éléments dans un menu surprise créatif. Les inspectrices et inspecteurs MICHELIN ont apprécié l'utilisation d'ingrédients cultivés sur place et la manière dont le chef termine plusieurs plats devant les convives, créant ainsi beaucoup d'interaction.

### **Cinq nouveaux restaurants ajoutés à la sélection**

Les inspectrices et inspecteurs MICHELIN ont été ravis d'ajouter cinq restaurants de Riga à leur sélection lettone cette année.

Le dernier restaurant d'un chef expérimenté, le **B7**, est un lieu animé avec une ambiance rustique, accueillante et décontractée. Le propriétaire cuisine et sert lui-même ses convives, proposant des plats modernes et savoureux qui s'inspirent des saveurs du monde entier. Les inspectrices et inspecteurs MICHELIN recommandent de partager quatre plats pour deux ou d'opter pour le menu dégustation – chaque approche offrant une belle variété de saveurs. Parmi les plats phares de leurs repas figuraient un ceviche de saumon avec sauce safran et habanero, ainsi qu'un délicieux tiramisu aux noisettes. Les desserts, en général, sont à ne pas manquer et la carte des vins offre un excellent rapport qualité-prix.

Ouvert seulement à l'été 2024, **BABO** est un joyau encore méconnu. Fondé par deux restaurateurs expérimentés, il s'inspire du pays d'origine géorgien de l'un des propriétaires pour proposer une carte authentique. Réparti entre deux salles et une terrasse élégante, la salle principale abrite un four à pizza – où sont cuits les délicieux pains – ainsi qu'un grill au charbon qui ajoute une saveur agréable aux viandes et

poissons. Les inspectrices et inspecteurs MICHELIN ont adoré ce style de cuisine différent et suggèrent de partager deux plats chacun – parmi leurs favoris, les khinkalis (raviolis) de bœuf et de porc ; le saumon en sauce bazhe (noix) ; et le poulet tabaka au sel et citron. La superbe carte des vins propose un bon mélange de vins géorgiens classiques et modernes pour accompagner les plats.

Comme on peut s’y attendre d’un bar à vins, les vins sont à l’honneur chez **LOWINE**, situé à la périphérie de la ville. L’intérieur a un aspect rustique et une atmosphère décontractée et par beau temps, les clients pourront profiter d’une cour arrière. La carte des vins, attrayante et abordable, met en avant des vins naturels qui changent chaque semaine et permettent de belles découvertes. Le menu proposé permet de satisfaire toutes les envies, du traditionnel au moderne, avec un vaste brunch servi plus tôt dans la journée, et des plats comme le saumon avec sauce ponzu suivi d’une entrecôte avec une crème aux herbes le soir par exemple.

Le petit mais luxueux Grand Palace Hôtel abrite le restaurant **Seasons**, ainsi qu'un bar attenant extrêmement confortable, décoré par de belles œuvres d'art et quelques antiquités choisies avec soin– l'endroit idéal pour commencer ou terminer la soirée. Les plats de saison mettent à l’honneur les produits lettons autant que possible et sont thématiques autour des plus grands peintres du monde. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié la truite légèrement fumée, accompagnée d’une sauce béarnaise, ainsi que le pudding au caramel avec sorbet au lait ribot pour terminer. La carte des vins propose quelques bouteilles haut de gamme à des prix en conséquence. L’hôtel Grand Palace Hôtel et ses 56 chambres font partie des hôtels recommandés par le Guide MICHELIN.

Le somptueux **Stage 22** se trouve au dernier étage du Grand Hotel Kempinski Riga offre des vues magnifiques sur le parc et la skyline de la ville. Commencez par un verre dans le chic bar à cocktails ou sur la belle et étroite terrasse pour profiter de ce panorama, puis installez-vous dans des fauteuils confortables pour savourer une série de plats asiatiques variés. Parmi les coups de coeur des inspectrices et inspecteurs MICHELIN, on trouve le roll de thon épicé, le tempura de légumes croquants avec sauce dashi, ou encore le filet de bœuf argentin avec crème d’échalote. C’est un endroit idéal pour toute célébration grâce une équipe enveloppante et très professionnelle.

### **Tous les Bib Gourmand conservent leur distinction**

Le Bib Gourmand met en avant les restaurants de la sélection offrant une cuisine d’excellente qualité à un prix contenu. En 2025, les trois restaurants précédemment récompensés par un Bib Gourmand conservent leur distinction. Situés à Riga, chacun propose une expérience unique et différente des autres.

**Milda** est un restaurant modeste avec un service chaleureux et un menu d’un excellent rapport qualité-prix. Ici, les recettes traditionnelles de Lettonie et de la Lituanie voisine

sont à l'honneur, mais les plats sont modernisés avec une touche légère et une présentation contemporaine. Les raviolis, qu'il s'agisse des pelmeni lettons ou des cepelinai lituaniens, rencontrent un grand succès.

**Shōyu** est un petit établissement servant des plats classiques de ramen, avec des nouilles faites maison, un bouillon riche et savoureux et une belle variété d'ingrédients. Des bols de riz sont également disponibles, ainsi que des entrées parfaites à partager. Le service est agréable et la salle dégage une ambiance animée.

**Snatch** complète le trio des Bib Gourmand de Riga. Avec ses grandes baies vitrées et son style faussement industriel, c'est l'un des lieux les plus élégants de la capitale. La cuisine italienne authentique propose de délicieuses pâtes faites maison ; le personnel est dynamique et jovial ; et l'atmosphère est animée grâce à une bande-son rythmée et une carte de cocktails sur mesure.

### **L'Étoile Verte continue de briller en Lettonie**

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants de la sélection du Guide MICHELIN qui sont à l'avant-garde d'une approche plus durable de la gastronomie. Ces restaurants offrent des expériences culinaires combinant excellence gastronomique et engagements écologiques remarquables, et sont une source d'inspiration tant pour les amateurs de cuisine que pour la profession.

Le Guide MICHELIN est heureux d'annoncer que le premier restaurant letton à avoir reçu une Étoile Verte MICHELIN, **Pavāru māja**, conserve sa distinction pour 2025. Ici, les menus sont dictés par les produits disponibles chaque jour, grâce à leur potager et aux cueillettes en forêt qui fournissent la cuisine en légumes et herbes, tandis que le reste des ingrédients est sourcé localement. Les convives sont également invités à découvrir et se détendre dans le jardin attenant qui offre une véritable expérience d'observation de la nature – un lieu pour s'asseoir, écouter et observer – avant de prendre le temps de vraiment savourer leur repas.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Lettonie 2025 est disponible sur le site du Guide MICHELIN et sur l'application gratuite du Guide MICHELIN. [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com)

La sélection des restaurants de Lettonie est accompagnée par la sélection hôtelière du Guide MICHELIN, qui présente les lieux les plus uniques et passionnants où séjourner en Lettonie et dans le monde entier. Chaque hôtel du Guide est choisi pour son style, son service et sa personnalité – avec des options pour tous les budgets. Chaque hôtel peut être réservé via le site ou l'application du Guide MICHELIN.

## La sélection 2025 du Guide MICHELIN Lettonie en un coup d'œil

- 31 restaurants recommandés au total, dont 6 nouveaux, y compris :
- 2 restaurants avec une Étoile MICHELIN, dont 1 nouveau
- 3 restaurants Bib Gourmand
- 1 restaurant Étoile Verte MICHELIN

Restaurant	Distinction
JOHN Chef's Hall (New)	
Max Cekot Kitchen	
Milda	
Shōyu	
Snatch	
Restaurant	Distinction
3 Chefs	Selectionné
36.Line	Selectionné
Akustika	Selectionné
B7 (New)	Selectionné
BABO (New)	Selectionné
Barents	Selectionné
Barents Cocktail & Seafood Bar	Selectionné
Chef's Corner	Selectionné
COD	Selectionné
Entresol	Selectionné

Ferma	Selectionné
H.E. Vanadziņš	Selectionné
JOHN	Selectionné
Kest	Selectionné
Le Dome	Selectionné
LOWINE (New)	Selectionné
MO	Selectionné
Neiburgs	Selectionné
Pavāru māja	Selectionné + 
Riviera	Selectionné
Seasons (New)	Selectionné
Stage 22 (New)	Selectionné
Tails	Selectionné
TAURO	Selectionné
Whitehouse	Selectionné
ZOLTNERS	Selectionné



### **A 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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))