COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 12 juin 2023

De nouvelles Étoiles MICHELIN brillent dans la sélection 2023 du Guide MICHELIN Pays nordiques

- **La sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques accueille 2 nouveaux établissements deux Étoiles MICHELIN. L'un d'entre eux est directement distingué de deux Étoiles MICHELIN**
- **14 nouveaux restaurants sont récompensés par une Étoile MICHELIN**
- **7 nouveaux restaurants ouvrant la voie à des pratiques plus durables sont distingués d'une Étoile Verte MICHELIN**
- **42 restaurants sont ajoutés à la sélection qui compte désormais 271 établissements**

Michelin a le plaisir de dévoiler aujourd'hui sa nouvelle sélection de restaurants pour le Guide MICHELIN Pays nordiques 2023 au cours d'un événement organisé pour la première fois en Finlande, à Turku, la plus ancienne ville du pays.

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont une fois de plus voyagé pendant près d'une année entre les cinq pays qui composent l'édition Pays nordiques du Guide MICHELIN, à savoir, le Danemark, la Finlande, l'Islande, la Norvège et la Suède.

Ce millésime 2023 recommande un total de 271 restaurants. Parmi eux, 81 sont Étoilés MICHELIN, 34 se voient attribuer un Bib Gourmand et 38 voient leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable récompensé d'une Étoile Verte.

« Cette année a été exceptionnelle et à la hauteur de cette région passionnante. La grande finesse des assiettes proposées dans les pays

nordiques, l'ingéniosité des chefs, la créativité des concepts ainsi que le talent et l'enthousiasme des professionnels à tous les niveaux, font de cette région l'une des plus influentes du monde en matière de gastronomie », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Deux nouveaux restaurants sont distingués de deux Étoiles MICHELIN

Au Danemark, et plus précisément à Copenhague, au cœur du charmant restaurant **Koan,** le chef-propriétaire natif de Corée Kristian Baumann propose des assiettes créatives époustouflantes, qui jouent avec de subtiles influences coréennes. Sans une once d'hésitation, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont directement distingué ce tout nouveau restaurant de deux Étoiles MICHELIN.

Le restaurant **AIRA**, situé à Stockholm en Suède, est également distingué de deux Étoiles MICHELIN. Le raffinement est omniprésent dans cet élégant établissement situé au bord de l'eau. Les assiettes sont présentées avec soin, qu'il s'agisse de la quenelle de noix de Saint-Jacques ou de la caille grillée sur charbon de bois. En outre, elles sont composées d'associations de saveurs mémorables et d'ingrédients de premier choix.

Avec ces deux ajouts, le Guide MICHELIN Pays nordiques recommande désormais 14 restaurants deux Étoiles MICHELIN. Au sommet du classement, les quatre établissements distingués de Trois Etoiles MICHELIN l'an dernier conservent cette année encore leur distinction, mettant ainsi en lumière l'excellence constante et l'unicité de leur cuisine.

14 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

La Norvège a de quoi se réjouir puisque six nouveaux restaurants sont distingués cette année d'une Étoile MICHELIN. Cinq de ces établissements sont situés à Oslo. Le très élégant **À l'aise** propose de somptueux plats français élaborés à partir de produits norvégiens.

Dans le très chic restaurant **Mon Oncle**, la gastronomie française est également mise à l'honneur avec habileté. Niché au cœur d'une écurie réaffectée, le charmant **Stallen** propose un menu surprise concocté à partir des produits du jardin de l'établissement. **Sabi Omakase Oslo**, le petit frère de l'établissement de Stavanger, propose 12 places assises au comptoir où l'art traditionnel du sushi est à l'honneur, tandis que **SAVAGE**, niché au cœur d'un hôtel de la capitale, propose un menu mêlant des saveurs du monde entier. Le sixième établissement norvégien de ce millésime, **K2**, est quant à lui situé à Stavanger. C'est un restaurant charmant, dont le couple de gérants met l'accent sur le travail des meilleurs produits locaux.

Au Danemark, cinq nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN. **Villa Vest** à Lønstrup propose à la fois une vue saisissante depuis son emplacement à flanc de falaise et des mets d'exception. L'emplacement atypique à la signalisation manquante peut rendre le restaurant **ARO** situé à Odense difficile à trouver, mais l'effort en vaut la peine, car il s'agit d'un établissement très agréable et sans prétention. **Domæne** à Herning est la preuve qu'avec les bonnes personnes et les bons produits, il est possible d'ouvrir un restaurant prospère dans tous types d'endroit. L'architecteur de l'établissement - aux allures d'igloo en bois géant - ajoute une touche de créativité à son approche au plus près de la nature. **Tri** est un autre lieu mémorable, en l'occurrence une structure faite de bois et de verre située dans la ville côtière d'Agger, où chaque plat raconte une histoire. Outre un remaniement du concept de la carte et l'adoption d'un look plus décontracté que son incarnation précédente sous le nom de Me|Mu, **Grand Royal** à Vejle propose toujours à ses convives la même qualité de cuisine.

En Finlande, le restaurant **VÅR** se voit lui aussi distingué d'une Étoile. L'établissement, situé au cœur d'une villa restaurée qui abritait autrefois une chocolaterie, est tenu d'une main de maître par le chef qui célèbre, dans des assiettes soigneusement élaborées, les liens tissés avec les agriculteurs, pêcheurs, chasseurs et producteurs locaux.

En Islande, le Blue Lagoon situé à Grindavík est peut-être l'une des plus grandes attractions du pays, mais son restaurant **Moss** a désormais également sa place auprès de ceux qui recherchent une expérience mémorable, puisque l'édition 2023 du Guide MICHELIN Pays nordiques le distingue d'une Étoile MICHELIN.

En Suède, **Signum** occupe un somptueux emplacement sur les rives du lac Landvettersjön à Mölnlycke. Côté cuisine, l'établissement propose des plats profonds et travaillés.

La sélection, désormais enrichie de nouveaux restaurants, compte 63 établissements distingués d'une Étoile MICHELIN (18 en Norvège, 21 au Danemark, 6 en Finlande, 3 en Islande et 15 en Suède).

Sept restaurants voient leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable récompensée d'une Étoile Verte MICHELIN

« Lorsqu'il est question de durabilité, les restaurants des pays nordiques sont de véritables chefs de files et constituent une source d'inspiration inépuisable. Dans cette région, de très nombreux restaurants font preuve d'un niveau d'engagement, d'expertise et d'intégrité qui doit servir d'exemple à tous et qui ouvre de nouvelles perspectives en matière d'habitudes alimentaires » commente Gwendal Poullennec.

Sept nouveaux restaurants sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur du développement durable, portant ainsi à 39 le nombre d'Étoiles Vertes MICHELIN dans la région Pays nordiques. Les nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont décernées aux restaurants suivants :

Bistro Lupa, Copenhague, Danemark

Kadeau Copenhagen, Danemark

Kadeau Bornholm, Danemark

NOVEL, Aarhus, Danemark

K2, Stavanger, Norvège

JORD, Linköping, Suède

VÅR, Porvoo, Finlande

Prix Spéciaux MICHELIN

En décernant des Prix Spéciaux, les inspecteurs du Guide MICHELIN mettent en lumière les professionnels talentueux qui, au sein des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, élèvent l'expérience gastronomique au niveau supérieur.

Pour ce millésime 2023, le **Prix MICHELIN du Jeune Chef** est décerné à **Jalmari Kunnas** qui exerce au sein du restaurant Demo à Helsinki. Jalmari Kunnas a repris ses fonctions au sein de ce restaurant emblématique en 2021, après avoir parfait ses gammes dans d'autres cuisines. Ce jeune chef y orchestre la cuisine et a grandement contribué au fait que Demo conserve son Étoile MICHELIN dans la sélection de cette année.

Mia Kondrup reçoit le **Prix MICHELIN du Service.** Elle est à la tête de la salle du restaurant À l'Aise à Oslo (qui rejoint la sélection des Étoilés MICHELIN cette année). Les inspecteurs ont été particulièrement impressionnés par la passion de l'équipe en salle, qui reflète l'enthousiasme de Mia Kondrup ainsi que par l'excellente collaboration entre tous les membres du personnel.

Emma Ziemman, du restaurant ÄNG en Suède (une Étoile MICHELIN), est lauréate du **Prix spécial de la Sommellerie**. Emma Ziemman met chaque client à l'aise et propose des accords mets-vins allant des vins du Jura à des cidres de glace à base de pommes locales. Sa fierté à l'égard de l'impressionnante cave dont elle a pris la responsabilité il y a un peu plus d'un an est évidente aux yeux de tous.

En plus des tables récompensées d'Étoiles MICHELIN et des Prix Spéciaux, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont également distingué sept restaurants d'un Bib Gourmand, la distinction indiquant les bonnes tables proposant le meilleur rapport qualité-prix (2 au Danemark, 4 en Suède et 1 en Finlande). Ces restaurants Bib Gourmand, divers et variés, sont désormais au nombre de 34.

Parmi eux se trouve juju, un restaurant coréen contemporain situé à Copenhague ainsi que Triton, un restaurant de quartier à Stockholm, proposant une cuisine au rapport qualité-prix excellent.

La sélection complète du Guide MICHELIN Pays nordiques 2023 est à retrouver sur le site internet du Guide MICHELIN à l'adresse https://guide.michelin.com ainsi que sur l'application mobile du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android. Sur l'application, les utilisateurs peuvent rechercher des restaurants par emplacement ou par type de cuisine.

La sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques vient compléter la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui propose des lieux uniques d'exception dans les pays nordiques et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est choisi pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires. Des options sont proposées pour tous les budgets et chaque hôtel peut être réservé directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN. La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Pays nordiques comprend les hôtels les plus spectaculaires de la région, notamment des pionniers en termes de durabilité comme le Walaker en Norvège, des établissements de notre collection « Plus » comme l'Ett Hem à Stockholm et l'Hotel Sanders à Copenhague, des joyaux d'architecture moderne comme l'ION Adventure et l'UMI Hotel en Islande, ainsi que des lieux éloignés offrant des places aux premières loges pour admirer les aurores boréales, comme l'Arctic Treehouse Hotel en Finlande.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit un nouveau standard pour les hôtels. Visitez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez gratuitement l'application pour iOS et Android pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

La sélection 2023 du Guide MICHELIN Pays nordiques en un coup d'œil :

271 restaurants recommandés, dont :

4 restaurants trois Étoiles MICHELIN

14 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 2 nouveaux)

63 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 14 nouveaux)

39 restaurants une Étoile Verte MICHELIN (dont 7 nouveaux)

34 restaurants Bib Gourmand (dont 7 nouveaux)

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)