



GUIDE MICHELIN

Paris, 4 avril 2023

La gastronomie allemande s'enrichit d'un nouveau restaurant trois Étoiles et brille plus fort que jamais

- La gastronomie allemande n'a de cesse de démontrer son agilité et sa résilience malgré un contexte difficile
- Le Guide MICHELIN Allemagne atteint un nouveau record avec un total de 334 Étoiles MICHELIN
- 1 nouveau restaurant décroche trois Étoiles MICHELIN, 8 adresses rejoignent la famille des tables deux Étoiles MICHELIN et 34 établissements se voient attribuer leur première Étoile MICHELIN
- 16 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont reconnues pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus respectueuse de l'environnement

Michelin dévoile la sélection 2023 du Guide MICHELIN Allemagne qui, malgré un contexte délicat marqué par l'inflation et la pénurie de travailleurs qualifiés, illustre une fois encore la grande diversité et l'excellence qui caractérisent la scène gastronomique allemande. Cette dernière continue de progresser, comme en témoigne le nombre de restaurants Étoilés MICHELIN distingués dans ce millésime : 334, un nouveau record. Parmi ces adresses se trouvent 1 nouvel établissement trois Étoiles MICHELIN, 8 tables deux Étoiles MICHELIN ainsi que 34 restaurants une Étoile MICHELIN.

« Malgré les défis imposés par la situation économique actuelle, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Allemagne réaffirme la qualité de l'offre gastronomique locale, qui enchante par sa remarquable constance au fil des ans. Notre équipe d'inspection a été impressionnée par l'énergie qui se dégage de ce cru 2023 et c'est avec un immense plaisir que nous accueillons le restaurant JAN dans la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Les professionnels allemands ont surmonté bien des crises afin de continuer à proposer à leurs clients une expérience gastronomique à la hauteur de leurs ambitions. Il est par ailleurs encourageant de constater que de plus en plus de restaurateurs sont sensibilisés aux enjeux d'une gastronomie plus durable. Aujourd'hui, ils sont nombreux à s'engager en ce sens et à faire le choix d'une cuisine régionale et de saison. Cet engagement, salué par l'Étoile Verte MICHELIN, est très bien reçu par les convives et contribue à sensibiliser de nombreux professionnels qui suivent cette voie. » ajoute Gwendal Poullennec.

Un nouveau restaurant trois Étoiles : JAN, situé à Munich

La cuisine de Jan Hartwig a fait sensation auprès des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, célèbres pour leur capacité à conserver leur anonymat. Après avoir permis au restaurant munichoïse « Atelier » de décrocher trois Étoiles MICHELIN, le chef a renouvelé l'exploit en éblouissant les équipes d'inspection par son talent qui lui vaut d'être reconnu comme l'un des meilleurs chefs d'Allemagne. Grâce à **JAN**, son restaurant situé dans le quartier des musées de Munich, le chef a réalisé son rêve de devenir propriétaire de son propre établissement.

Le charme continue d'opérer dans cette nouvelle adresse et sa cuisine créative lui permet d'obtenir directement trois Étoiles MICHELIN. Comme l'ont souligné nos inspectrices et inspecteurs : « Jan Hartwig maîtrise son art et sa technique à la perfection, et sait parfois surprendre par son audace. La mosaïque de produits et de saveurs que l'on découvre dans ses créations est absolument fantastique, c'est véritablement le nec plus ultra de la gastronomie internationale ! » L'expérience gastronomique proposée chez JAN est sublimée par l'ambiance du lieu qui se veut décontractée, par sa décoration moderne mais sobre et, bien sûr, par un service d'un grand professionnalisme.

Un chiffre record de 50 restaurants deux Étoiles MICHELIN dont 8 entrées

C'est avec grand plaisir que le Guide MICHELIN récompense 50 établissements, dont 8 nouveaux, de deux Étoiles MICHELIN. **Alois - Dallmayer Fine Dining**, situé à Munich, occupe une place tout à fait spéciale. En effet, après avoir rouvert sous la direction de Max Natmessnig,

le restaurant a immédiatement décroché deux Étoiles MICHELIN. Déjà détenteurs d'une première Étoile MICHELIN, plusieurs restaurants ont décroché une deuxième Étoile MICHELIN cette année.

Parmi eux, on peut citer **L.A. Jordan**, niché au cœur de l'hôtel « Ketschauer Hof » à Deidesheim, tenu par le chef Daniel Schimkowitsch, mais aussi **Lakeside** dont les cuisines, qui se trouvent dans l'hôtel « The Fontenay », sont dirigées par Julian Stowasser, ou encore **Votum**, piloté par Benjamin Gallein à Hanovre.

La famille des restaurants deux Étoiles MICHELIN accueille également **sein**, tenu par le chef Thorsten Bender à Karlsruhe, ainsi que **Coeur D'Artichaut**, l'adresse du chef Frédéric Morel à Münster (Westphalie), sans oublier **Gourmetrestaurant Dichter** à Rottach-Egern, où officie le célèbre chef Thomas Kellermann, et **Mühle** à Schluchsee, dirigé par Niclas Nussbaumer.

34 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN rejoignent la sélection 2023

La sélection des restaurants une Étoile MICHELIN s'enrichit elle aussi avec 34 nouvelles tables. Dans cette catégorie, Berlin s'illustre. En effet, deux restaurants se sont vus attribuer une Étoile MICHELIN dans la capitale. Il s'agit de **The NOname** et **Bonvivant**, lequel propose une cuisine exclusivement végétarienne ou vegan.

Fribourg mérite également d'être saluée avec 3 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN : **Colombi Restaurant**, **Eichhalde** et **Wolfshöhle**. La scène gastronomique de la ville de Münster (Westphalie) est, elle aussi, particulièrement riche : en plus du nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN **Coeur D'Artichaut**, la ville compte deux nouvelles adresses une Étoile MICHELIN : **BOK Restaurant** **Brust oder Keule** et **Spitzner**.

Une fois de plus, Munich se démarque au sein de la scène culinaire allemande : les restaurants **Brothers** et **mural farmhouse - FINE DINE** décrochent tous deux une Étoile MICHELIN, avec en prime une Étoile Verte MICHELIN pour l'établissement du chef Rico Birndt, récompensé pour son approche durable de la gastronomie.

Enfin, Cologne a impressionné par la qualité de son offre. Une Étoile MICHELIN a été attribuée à **Sahila - The Restaurant** où la cheffe Julia Komp s'inspire de son voyage autour du monde pour donner vie à des plats aussi exquis que techniques.

28 nouveaux Bib Gourmand sont récompensés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN

Le Bib Gourmand, qui récompense les établissements proposant des menus de qualité à un prix modéré, est depuis toujours une distinction convoitée et appréciée. Cette année, 28 restaurants ont été récompensés. Grâce au travail minutieux réalisé par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, ce ne sont pas moins de 274 restaurants que les restaurateurs et les convives pourront découvrir dans la catégorie Bib Gourmand de cette sélection.

16 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN décernées en faveur d'une gastronomie durable inspirante

La sélection 2023 offre à l'Allemagne 16 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN, ce qui porte à 72 le nombre de restaurants récompensés par cette distinction dans le pays.

Ces 16 adresses : **Schloss Hohenstein, Brauereigasthof Aying, Bandol sur mer, BjörnsOX, Traube, Das Grace, James Farmhouse, Landgasthof Zur Post, Oben, Sennhütte, Hirsch Genusshandwerk, MARBURGER Esszimmer, mural, mural farmhouse - À LA CARTE, mural farmhouse - FINE DINE et Landhaus Tanner**, prouvent que, plus que jamais, les restaurateurs s'engagent en faveur de la durabilité en adoptant des méthodes de travail respectueuses de l'environnement et en limitant le gaspillage des ressources.

Particulièrement appréciée des convives, cette tendance tournée vers l'avenir continue de se développer depuis l'introduction de l'Étoile Verte dans la sélection allemande en 2020. Les restaurateurs s'engagent de plus en plus dans des pratiques durables. Nombreux sont ceux qui travaillent avec des produits locaux, bio et de saison, choisissent des races de viande locales, privilégient les circuits courts, s'efforcent d'économiser l'énergie et de limiter le gaspillage. Ils sensibilisent par la même occasion leur personnel ainsi que leurs convives aux enjeux environnementaux. Une bonne gestion des ressources, notamment alimentaires, est la clé d'une gastronomie plus durable.

Quatre prix spéciaux MICHELIN récompensent le savoir-faire de professionnels de talent

Créés pour mettre en avant l'incroyable diversité du monde de la restauration, les prix du **Chef Mentor**, du **Jeune Chef**, du **Service** et de la **Sommellerie** sont décernés à quatre professionnels dans le cadre de la sélection 2023.

Christian Bau chef du restaurant trois Étoiles MICHELIN **Victor's Fine Dining by Christian Bau**, à Perl-Nennig, décroche le **prix du Chef Mentor** pour avoir contribué à promouvoir de nouveaux talents en transmettant à de nombreux jeunes chefs son incroyable savoir-faire.

Cette distinction est attribuée en coopération avec le fabricant de montres suisse **Blancpain**.

Le **prix du Jeune Chef** revient à **Alina Meissner-Bebrou**, qui impressionne par ses compétences et sa passion depuis ses premiers pas en cuisine : cette cheffe dévouée et talentueuse a décroché cette année sa première Étoile MICHELIN en proposant une cuisine authentique dans son restaurant **bi:braud**, situé à Ulm.

La lauréate du **prix du Service** est **Mona Schrader**, qui fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Jante**, à Hanovre. Très accueillante, elle s'illustre par ses connaissances et ses conseils expérimentés et fait régner dans le restaurant une atmosphère décontractée grâce à sa nature serviable et sympathique.

Enfin, le **prix de la Sommellerie** revient à **Christophe Meyer**. Ce natif de Strasbourg, venu s'installer dans la Forêt-Noire par amour et qui travaille aujourd'hui au sein du restaurant **Le Pavillon**, à Bad Peterstal-Griesbach, se démarque par sa grande expertise. Cela fait maintenant plusieurs années que ses recommandations subliment la cuisine deux Étoiles du chef Martin Herrmann.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2023 en bref :

- 10 restaurants trois Étoiles MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 50 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 8 nouveaux)
- 274 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 34 nouveaux)
- 274 restaurants récompensés d'un Bib Gourmand (dont 28 nouveaux)
- 72 restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN (dont 16 nouveaux)

La sélection complète du Guide MICHELIN Allemagne 2023 est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN : <https://guide.michelin.com>. Ces restaurants rejoignent 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 Allemagne 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.

En Allemagne, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image de l'hôtel [Michelberger](#), des établissements de la collection « Plus » comme l'[Esplanade Saarbrücken](#) et le [Schloss Elmau Cultural Hideaway](#), des hôtels boutiques très design dans

les grandes villes, comme le [So/ Berlin Das Stue](#), ou encore des établissements originaux et accessibles, comme les [25hours Hotels](#).

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 complète du Guide MICHELIN Allemagne est à retrouver sur le site internet www.guide.michelin.com/de ainsi que sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement pour iOS et Android.



Le Guide MICHELIN Allemagne 2023 sera en vente à partir du 11 mai 2023 au prix de 29,95 euros en Allemagne et de 30,80 euros en Autriche. Au total, ce sont plus de 1 275 restaurants qui sont recommandés sur 456 pages.

Merci à nos partenaires qui soutiennent la Cérémonie du 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)