



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 19 juin 2025

La quatrième sélection du Guide MICHELIN Estonie vient d'être dévoilée

- Un nouveau Bib Gourmand est décerné au restaurant UMA
- Huit adresses intègrent la sélection principale, y compris une table saluée de l'Étoile Verte MICHELIN pour son approche écoresponsable
- Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Michelin a le plaisir de dévoiler la quatrième 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 et à l'issue de cette quête, neuf nouvelles adresses ont rejoint la sélection. Au total, le millésime Estonie 2025 recommande 43 restaurants, dont 1 table deux Étoiles MICHELIN, 1 adresse une Étoile MICHELIN, 7 Bib Gourmand proposant une cuisine de qualité pour un excellent rapport qualité-prix, ainsi que trois établissements récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs pratiques écoresponsables.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Nous sommes ravis d'accueillir neuf nouveaux restaurants dans le cadre de cette nouvelle sélection. Ensemble, ils illustrent la diversité de la scène culinaire nationale en proposant non seulement des interprétations modernes de spécialités estoniennes, mais également des plats italiens, chinois ou encore japonais. L'ajout d'UMA à la catégorie des Bib Gourmand prouve qu'il est encore possible de trouver des restaurants proposant une cuisine de qualité à prix abordable dans les villes, tandis que l'engagement écologique qui anime les chefs estoniens est incarné par Hiis, salué cette année de l'Étoile Verte MICHELIN.* »

Deux établissements conservent leur distinction

[180° by Matthias Diether](#), une adresse chic de Tallinn, conserve ses deux Étoiles MICHELIN. Nommée ainsi en référence à la vue panoramique qu'elle offre sur la mer, elle bénéficie d'un emplacement imprenable sur le Port Noblessner. Ce dernier, qui a été magnifiquement restauré en 2019, se situe à quelques pas de la vieille ville de Tallinn, classée au Patrimoine mondial de l'UNESCO. Année après année, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont toujours aussi impressionnés par ce sublime restaurant porté par un service parfaitement organisé. Les plats proposés traduisent un savoir-faire maîtrisé et ne séduisent pas seulement les convives par leurs saveurs, mais également par leur dressage impeccable.

Géré par le chef propriétaire **Tõnis Siigur**, le superbe restaurant [NOA Chef's Hall](#) conserve quant à lui son Étoile MICHELIN. Comme l'an passé, l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a eu le plaisir de déguster une cuisine créative aux saveurs audacieuses, rehaussées dans certains cas par une cuisson à la braise. Ils ont également apprécié le soin qui est apporté à chaque plat, autant dans sa conception que dans sa réalisation. Pour ouvrir le bal, un apéritif est servi dans un salon romantique qui surplombe la baie de Tallinn.

Un nouveau restaurant reçoit un Bib Gourmand

Cette distinction très appréciée des gourmets est attribuée aux établissements qui proposent une expérience d'un très bon rapport qualité-prix, quel que soit le style de cuisine.

UMA, à Tallinn, est le dernier projet des propriétaires de Lore Bistrot. Les deux restaurants sont d'ailleurs situés l'un à côté de l'autre et on peut passer de l'un à l'autre ou se rendre au bar à cocktail sans jamais avoir à sortir du bâtiment. Situé dans un hangar au bord de l'eau, cet établissement est pourvu d'une superbe terrasse qui offre une vue imprenable sur le port. À l'intérieur, les gourmets apprécieront son ambiance animée, notamment le week-end. Son nom est un acronyme qui signifie « Unorthodox Modern Asian » et c'est précisément ce que l'on peut trouver ici : une cuisine asiatique moderne peu orthodoxe. Au menu, on retrouve des assiettes aux saveurs réconfortantes d'un excellent rapport qualité-prix. Proposées en petit ou grand format, toutes ont été pensées pour être partagées. La « UMA Experience » permet d'avoir un aperçu représentatif de la carte avec plusieurs assiettes apportées sur des

présentoirs qui évoquent ceux utilisés pour servir les petits gâteaux qui accompagnent le tea time de l'après-midi.

UMA rejoint ainsi les six adresses déjà récompensées du Bib Gourmand qui conservent leur distinction :

[Fellin](#), installé à Viljandi, un café-bistrot qui sert des plats européens tout en simplicité.

[Härg](#), à Tallinn, une brasserie spécialisée dans la cuisson à la braise ouverte du matin au soir.

[Lore Bistrot](#), à Tallinn, un bistrot moderne installé sur un port, qui propose des plats inspirés par les voyages du propriétaire.

[Mantel ja Korsten](#), à Tallinn, établi dans une maison traditionnelle en bardeaux où l'on peut déguster des assiettes d'inspiration méditerranéenne.

[NOA](#), à Tallinn, qui s'est démarqué par son menu moderne de saison et sa vue imprenable sur la baie.

[Tuljak](#), à Tallinn, avec son style rétro et ses plats créatifs ancrés dans la tradition balte.

Huit nouveaux restaurants rejoignent la sélection principale

Cette année, huit nouveautés ont impressionné les inspectrices et inspecteurs par leur cuisine de qualité qui leur vaut une place dans la sélection principale.

Six d'entre eux se trouvent à Tallinn :

HOOV réinterprète des recettes locales et internationales au moyen d'associations singulières et de jeux de textures.

Le chef japonais à la tête de **Koyo** partage son amour pour ses racines à travers un menu omakase qui met les sushis à l'honneur.

Morel Bistrot – le restaurant jumeau de Rado – propose un menu concis et attrayant composé de délicieux plats modernes élaborés à partir d'ingrédients de qualité.

Osteria il Cru a conquis l'équipe d'inspection grâce à son menu italien aux saveurs ensoleillées, relevées de quelques touches personnelles.

Shangi Shi, qui signifie « Festin royal », propose un menu cantonais porté par des ingrédients nobles. Le canard laqué peut par exemple être agrémenté de caviar !

VÕIVÕI est un lieu tout à fait original, puisqu'il fait à la fois restaurant et librairie, avec une partie fleuriste en prime. Au menu, on retrouve des plats cuits à la braise, aux saveurs audacieuses.

À Turku, le restaurant **TOKO**, tenu par les propriétaires de NOA et Tuljak, s'illustre grâce à son menu international concis, ainsi que par l'incroyable vue qu'offre son rooftop.

Le dernier établissement à rejoindre la sélection principale est **Hiis**. Installé à Manniva, il est également récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour ce nouveau millésime.

Voici la sélection complète des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN :

[38](#), Tallinn

[Alexander](#), Pädaste, Muhu Island

[ÂME](#), Tallinn

[Art Priori](#), Tallinn

[Barbarea](#), Tallinn

[Fotografiska](#), Tallinn (Étoile Verte MICHELIN)

[Gianni](#), Tallinn

Hiis, Manniva (Étoile Verte MICHELIN) – *Nouveauté*

[Hõlm](#), Tartu

HOOV, Tallinn – *Nouveauté*

[Horisont](#), Tallinn

[Joyce](#), Tartu

[Kolm Sõsarad](#), Lüllemäe (Étoile Verte MICHELIN)

Koyo, Tallinn – *Nouveauté*

[Lahepere Villa](#), Kloogaranna

[Lee](#), Tallinn

[Mere 38](#), Võsu

[Mon Repos](#), Tallinn

[Moon](#), Tallinn

Morel Bistrot, Tallinn – *Nouveauté*

Osteria il Cru, Tallinn – *Nouveauté*

[Paju Villa](#), Tallinn

[Pull](#), Tallinn

[Puri](#), Tallinn

[R14](#), Tallinn

[RADIO](#), Tallinn

[Rado](#), Tallinn

[Rado Haapsalu](#), Haapsalu

Shang Shi, Tallinn – *Nouveauté*

[SOO](#), Maidla

[Tchaikovsky](#), Tallinn

TOKO, Tartu – *Nouveauté*

VÕIVÕI, Tallinn – *Nouveauté*

[Wicca](#), Laulasmaa

Un nouvel établissement décroche l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus respectueuses de l'environnement en proposant une

expérience gastronomique qui allie excellence et initiatives durables visant à réduire leur impact sur la nature. Ces établissements sont une réelle source d'inspiration, pour les gourmets, mais aussi pour le secteur de la restauration tout entier.

Situé à Manniva, le restaurant **Hiis**, qui fait cette année son entrée dans la sélection, est aussi récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie écoresponsable. C'est dans une ancienne ferme installée sur le domaine de Taju que Daanuis Aas, le lauréat du Prix du Jeune Chef 2023, offre une expérience privilégiée à ses convives trois fois par semaine. Pour une soirée plus intimiste, le chef a fait le choix de ne servir que six tables à la fois. Depuis les branches d'arbres morts qui décorent la salle à manger jusqu'à la brioche de « restes » confectionnée par un boulanger local pour le restaurant, tout ici est pensé dans une logique d'économie circulaire.

Dans les assiettes, on retrouve des ingrédients locaux et de saison, avec notamment des produits issus du jardin du restaurant ou cueillis dans la forêt. Par ailleurs, les ingrédients sont utilisés dans leur entièreté et les convives sont encouragés à garder un esprit ouvert. Par exemple, le menu en 15 services est entre autres composé de morceaux de viande et de poisson considérés comme étant moins nobles. Afin de révéler tout leur potentiel et leurs saveurs, le chef s'appuie sur des techniques précises ainsi que sur ses souvenirs d'enfance.

Récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN lors de la précédente sélection, les restaurants [Fotografiska](#) à Tallinn et [Kolm Sõsarad](#) à Lüllemäe conservent leur distinction. La philosophie du premier est axée sur le concept de « plaisir durable ». En effet, que ce soit au bar ou en cuisine, chaque ingrédient est exploité de la feuille à la racine ou du museau à la queue. Le second établissement est tenu par trois sœurs qui perpétuent la tradition familiale en servant des produits d'exception issus de leur potager ou de leur ferme et cueillis dans la forêt.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN sont décernés

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

Les lauréats de cette année sont :

Prix du Jeune Chef – Mark Keerd du restaurant HOOV, à Tallinn

La cuisine du chef Mark Keerd repose sur une solide base classique, mais il s'appuie également sur son expérience pour ajouter à ses plats une touche de créativité qui leur

confère une dimension plus personnelle. Ses créations sont caractérisées par des saveurs franches, des jeux de contraste captivants et une grande maturité en dépit de son jeune âge.

Prix du Service – Vladimir Severin du restaurant Shang Shi, à Tallinn

Vladimir Severin est à la tête d'une équipe mi-estonienne, mi-chinoise. Ici, les convives sont accueillis avec une bienveillance sincère que l'on retrouve tout au long du repas à travers l'attention d'un personnel souriant et attentif. Chacun insuffle un peu de sa personnalité dans son service et cette touche de fraîcheur a beaucoup plu aux inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Prix de la Sommellerie – Kevin Lilleleht du restaurant 180° by Matthias Diether, à Tallinn

Kevin Lilleleht fait partie de ces jeunes sommeliers qui sont incroyablement passionnés par leur métier. Toujours heureux de partager ses connaissances avec les clients, ce qu'il fait de manière captivante et instructive, il a également conquis l'équipe d'inspection grâce à sa personnalité enjouée et solaire.

Prix de l'Ouverture de l'Année – Kristo Malm du restaurant UMA à Tallinn

Avec son atmosphère animée, ses lumières colorées et sa musique, cette adresse est le lieu idéal pour passer un bon moment entre amis. Le concept du restaurant, articulé autour de plats à partager, vient renforcer cet aspect convivial pour créer une expérience encore plus mémorable. Pour terminer la soirée, les convives peuvent déguster de jolies créations au bar à cocktails.

Le Guide MICHELIN Estonie 2025 en un coup d'œil :

- 43 restaurants recommandés au total, dont :
- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 1 restaurant une Étoile MICHELIN
- 7 restaurants Bib Gourmand (une nouveauté)
- 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (une nouveauté)

- 31 restaurants sélection (huit nouveautés)

Les restaurants du Guide MICHELIN Estonie sont disponibles gratuitement sur le site Web et l'application du Guide MICHELIN.



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/ instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



[Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !](#)

À 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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que

la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.