



GUIDE MICHELIN

Paris, 26 septembre 2023

Le Guide MICHELIN arrive en Lettonie

La première sélection des meilleurs restaurants du pays sera dévoilée lors d'un événement spécial le 21 novembre 2023

Michelin a le plaisir d'annoncer que la Lettonie rejoint la famille du Guide MICHELIN en tant que nouvelle destination gastronomique couverte par ses inspectrices et inspecteurs.

Les équipes de sélection du Guide MICHELIN ont commencé et continuent d'explorer le deuxième plus grand des trois États baltes. De la capitale, Riga, dont la vieille ville est protégée par l'UNESCO, aux charmants villages de campagne ; des villes côtières de Liepāja ou de Jurmala à celles de l'intérieur des terres – de Tērvete à Līgatne et de Valmiera à Cēsis – les inspectrices et inspecteurs sillonnent l'intégralité du pays à la recherche des meilleurs restaurants locaux.

La première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lettonie sera dévoilée lors d'un événement spécial qui se tiendra le 21 novembre 2023 à Riga.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, commente : « Après avoir longuement observé et expérimenté l'évolution de la scène culinaire locale, nous sommes ravis d'ajouter la Lettonie à la famille des Guides MICHELIN. Déjà réputée pour son patrimoine culturel ainsi que ses sites côtiers et forestiers, la Lettonie est devenue ces dernières années une destination gastronomique de choix en Europe. Qu'il s'agisse de savourer de délicieuses spécialités traditionnelles, fièrement proposées par des restaurants décontractés, ou alors de découvrir une cuisine internationale créative, imaginée par des restaurants contemporains qui rivalisent avec ceux d'autres villes européennes, la Lettonie offre un champ des possibles gastronomiques qui mérite d'être célébré. A l'heure actuelle, nos inspectrices et inspecteurs sont en train de

finaliser leur première sélection de restaurants et nous sommes impatients de partager avec les amateurs de bonne table – qu’ils soient locaux ou internationaux - les nombreuses découvertes qu’ils ont faites à travers le pays. »

L'arrivée du Guide MICHELIN en Lettonie est soutenue par l'Agence d'investissement et de développement de Lettonie. Kaspars Rozkalns, son Directeur-général, déclare : « La Lettonie est une destination qui reste encore à découvrir pour de nombreux voyageurs, avec ses quatre saisons, ses 500 km de côtes et son environnement commercial florissant. Nous sommes une nation d'innovateurs, qui se prête à l'expérimentation et qui est toujours prête à relever des défis. L'opportunité de devenir la nouvelle destination à être mise en lumière par le Guide MICHELIN est un honneur qui nous invite à aller chercher de nouveaux sommets. La cuisine lettone est réputée pour ses ingrédients naturels, ses combinaisons de saveurs uniques et son service exceptionnel. La reconnaissance du Guide MICHELIN ne fera pas que placer le pays sur la carte en tant que destination de choix pour le tourisme gastronomique ; elle attirera également l'attention sur la diversité de notre culture, de notre nature et de notre histoire, ce qui pourrait contribuer à la croissance d'autres secteurs tels que l'hôtellerie, les voyages et les divertissements, stimulant ainsi notre économie. »

La méthodologie du Guide MICHELIN

Le Guide MICHELIN a été créé en 1900 par la société de pneumatiques Michelin afin de soutenir le développement de la mobilité automobile. Depuis cette époque, il est resté fidèle à sa mission originelle : explorer des destinations gastronomiques matures pour guider les voyageurs internationaux et les gourmets locaux et leur permettre ainsi de choisir les meilleurs restaurants. Ce faisant, le Guide MICHELIN contribue à mettre en avant la diversité des scènes culinaires mondiales et à promouvoir une vision engagée du voyage.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lettonie sera réalisée de manière indépendante par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Anonymes, ils appliqueront la méthodologie historique du Guide MICHELIN, déployée dans chaque destination.

Seule la qualité de la cuisine proposée dans les restaurants sera évaluée par l'équipe d'inspection qui se basera sur les cinq critères internationaux du Guide MICHELIN :

- La qualité des produits.
- La maîtrise des techniques culinaires.
- L'harmonie des saveurs.

- La personnalité du ou de la cheffe exprimée à travers sa cuisine.
- La régularité entre chaque visite de nos inspecteurs et entre chaque plat de la carte.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN

Le Guide MICHELIN recommande les restaurants en utilisant un système de distinctions, décernées aux établissements les plus notables de ses sélections. Les plus célèbres sont les Étoiles MICHELIN. Connues à travers le monde entier, elles sont attribuées aux adresses proposant les expériences culinaires les plus remarquables. Une Étoile MICHELIN est accordée aux restaurants avec « une cuisine de grande qualité qui vaut l'étape », deux Étoiles MICHELIN sont attribuées pour « une excellente cuisine qui vaut le détour » et trois Étoiles MICHELIN sont synonymes d'une « cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage ».

En parallèle des Étoiles MICHELIN, la sélection comprend également la catégorie des Bib Gourmand. Très appréciée des gastronomes, elle récompense les restaurants proposant une cuisine de qualité à prix modéré.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Lettonie sera dévoilée à l'occasion d'une Cérémonie qui se tiendra à Riga le 21 novembre 2023. Elle sera exclusivement disponible en version numérique sur toutes les plateformes du Guide MICHELIN : site internet, applications mobiles et réseaux sociaux. Elle rejoindra les sélections internationales d'hôtels et de restaurants du Guide MICHELIN, accessibles gratuitement sur ses plateformes numériques.



Téléchargez l'application 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)