



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 26 mars 2024

## **Guide MICHELIN Allemagne 2024 : avec un record de 340 Étoiles, le ciel gastronomique allemand brille plus fort que jamais.**

- **340 Étoiles MICHELIN décernées au total – un nouveau record**
- **Le restaurant ES:SENZ rejoint la catégorie des restaurants trois Étoiles MICHELIN**
- **Cette sélection 2024 met en avant un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN, 2 nouveaux deux Étoiles, 32 nouveaux une Étoile MICHELIN, et 10 nouveaux établissements Étoile Verte.**

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du Guide MICHELIN Allemagne à l'occasion de sa cérémonie annuelle, à Hambourg. Cette année encore, la gastronomie allemande connaît une progression remarquable, malgré une conjoncture économique difficile. Caractérisée par sa diversité culinaire et un niveau d'exigence toujours aussi élevé, la sélection 2024 invite à découvrir de nouveaux restaurants prometteurs. Les chiffres parlent d'eux-mêmes : sur un total de 340 établissements étoilés MICHELIN, un restaurant a été distingué de trois Étoiles MICHELIN, trois adresses ont rejoint la catégorie des tables deux Étoiles MICHELIN et 32 restaurants ont obtenu une Étoile MICHELIN.

« C'est grâce à la persévérance, l'inventivité et l'infatigable dynamisme de ces professionnels passionnés que la gastronomie continue d'afficher un niveau de qualité élevé et constant à travers tout le pays. » commente

Gwendal Poullennec, le Directeur International des Guides MICHELIN, « Outre des exigences de qualité hors du commun, on constate également une prise de conscience environnementale croissante auprès des restauratrices et restaurateurs, qui sont toujours plus nombreux à s'engager en faveur d'une gastronomie plus durable. De nombreux restaurants mettent l'accent sur la saisonnalité et le respect des ingrédients, qu'ils choisissent de préférence locaux. Cet engagement est récompensé par l'Étoile Verte MICHELIN.»

### **Un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN à Grassau**

Edip Sigl, le chef du restaurant ES:SENZ situé à Grassau, en Haute-Bavière, a connu une évolution pour le moins exceptionnelle. Récompensé de deux Étoiles MICHELIN il y a deux ans, l'élégant restaurant du luxueux hôtel Das Achenal s'est hissé au sommet de la gastronomie internationale. Avec sa cuisine créative, à la fois contrastée et harmonieuse, Edip Sigl et son équipe ont suscité l'enthousiasme des inspectrices et inspecteurs : « Une très grande réussite. La qualité exceptionnelle des produits et le style très personnel de Monsieur Sigl sont incomparables ! ». Le service très professionnel, attentif et parfaitement rodé, les conseils avisés en matière de vin et l'atmosphère moderne et élégante du restaurant sont à la hauteur de l'expérience culinaire proposée.

### **50 restaurants deux Étoiles MICHELIN, dont trois nouveautés, sont récompensés**

Avec un total de 50 établissements récompensés, la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN maintient le même niveau remarquablement élevé que l'année dernière. Elle s'enrichit en 2024 de trois nouveaux restaurants.

Parmi eux, **KOMU**, à Munich, occupe une place particulière, car cette jolie adresse située au cœur de la ville a rejoint la famille des établissements deux Étoiles MICHELIN peu de temps après avoir fait son entrée dans la sélection. À l'origine de cette réussite exceptionnelle, le chef propriétaire Christoph Kunz (ancien chef du restaurant munichoïse Alois) impressionne par ses menus modernes.

**PUR**, une adresse située à Berchtesgaden, est promue au rang de deux Étoiles MICHELIN. Le menu dégustation parfaitement équilibré et imaginé par le chef Ulrich Heimann offre une expérience culinaire très maîtrisée dans le cadre chic et authentique du Kempinski Hotel Berchtesgaden, jouissant d'un magnifique panorama sur les montagnes.

Le troisième établissement à rejoindre cette catégorie est le **SEO Küchenhandwerk**, situé à Langenargen. Dans ce petit restaurant haut de gamme situé entre les murs de l'Hôtel Seevital, au bord du lac de Constance, le chef Roland Pieber et la sous-chef Kathrin Stöcklöcker donnent libre cours à leur créativité en proposant à leurs convives un menu

surprise en huit services. C'est grâce à l'incroyable expérience culinaire proposée par le duo que cette adresse est récompensée de deux Étoiles MICHELIN.

### **32 nouveaux restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN**

Parmi les 280 adresses une Étoile MICHELIN de la sélection du Guide MICHELIN Allemagne 2024, on compte cette année 32 nouveautés. Le **restaurant Residenz Heinz Winkler**, situé à Aschau im Chiemgau, mérite une mention particulière. En effet, une nouvelle équipe de cuisine a ramené cette institution de la scène gastronomique allemande parmi les restaurants Étoilés MICHELIN, sous la direction de deux chefs de renom : Stefan Barnhusen et Daniel Pape. Le **Moissonnier Bistro** à Cologne est tout aussi intéressant : après la fermeture du restaurant Le Moissonnier, l'équipe aguerrie composée de Liliane et Vincent Moissonnier, accompagnée du chef Eric Menchon, a réussi à hisser directement le restaurant au rang d'une Étoile MICHELIN grâce à un nouveau concept de bistrot ambitieux. Le **Schwingshackl ESKULTUR** est une autre « vieille connaissance » nouvellement Étoilée MICHELIN. Erich et Katharina Schwingshackl ont déménagé de Bad Tölz à Bernried, où ils continuent de proposer leur cuisine classique et exigeante. À Fribourg-en-Brigau, le **Jacobi**, nouveau venu dans la sélection, a lui aussi directement intégré la catégorie des tables une Étoile MICHELIN. Outre l'excellence et l'inventivité de la cuisine proposée, la particularité de ce restaurant est son approche exclusivement régionale, ce qui lui a également valu d'être récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN. Il convient également de mentionner le **St. Andreas** à Aue - Bad Schlema, en Saxe, dirigé par deux frères, qui a été récompensé d'une Étoile MICHELIN lors de son entrée dans le Guide MICHELIN. Le **Tipken's by Nils Henkel**, de l'hôtel Severin's Resort & Spa à Keitum, situé sur l'île de Sylt, a également obtenu une Étoile MICHELIN pour sa cuisine axée sur les légumes, inspirée de son homonyme Nils Henkel.

### **Dix nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement durable**

La sélection de cette année compte au total 77 Étoiles Vertes MICHELIN, dont dix nouveautés. Depuis l'introduction de cette distinction dans le Guide MICHELIN Allemagne en 2020, de plus en plus de restauratrices et de restaurateurs ont pris conscience de leur responsabilité vis-à-vis de l'environnement et de la nature et s'engagent en faveur de la préservation des ressources et d'une utilisation respectueuse des ingrédients. Leurs diverses initiatives comprennent notamment l'utilisation de produits (bio) de saison, régionaux et locaux ainsi que de viande issue d'élevages respectueux des animaux, la transformation « du museau à la queue », la priorisation des circuits courts, la réduction des déchets, etc. Tout cela contribue à créer une gastronomie tournée vers l'avenir, qui jouit également d'une grande popularité auprès des convives. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN prouvent une nouvelle fois que les

restaurants peuvent tout à fait adopter une approche durable, sans pour autant faire l'impasse sur l'exigence culinaire et le plaisir.

## **Trois Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent**

Les Prix Spéciaux MICHELIN du Chef Mentor, de la Sommellerie et du Jeune Chef sont les trois distinctions attribuées cette année.

Le **Prix du Chef Mentor** est décerné à **Sven Elverfeld**, qui dirige le restaurant trois Étoiles MICHELIN **Aqua**, à Wolfsburg. Aux commandes de cet établissement depuis 2020, il a fait profiter de nombreux cheffes et chefs de sa précieuse expérience, leur a transmis un riche savoir-faire et a ainsi largement contribué à former la prochaine génération. Ce prix est décerné en collaboration avec la manufacture horlogère suisse Blancpain.

Le lauréat du **Prix de la Sommellerie** est **Stéphane Gass**, qui officie au légendaire restaurant trois Étoiles MICHELIN **Schwarzwaldstube**, à Baiersbronn. Grâce à ses solides connaissances en matière de vin, cet Alsacien d'origine, déjà chef sommelier de la maison Finkbeiner depuis 1991, offre aux convives un accompagnement adapté aux menus classiques et modernes de l'équipe de cuisine de Torsten Michel. Le Prix de la Sommellerie est décerné en coopération avec la maison de champagne française Perrier-Jouët.

Le **Prix du Jeune Chef** est décerné à **Cédric Staudenmayer**, un jeune chef qui connaît un grand succès dans son restaurant **Cédric** à Weinstadt. Âgé de 25 ans seulement, il a été récompensé d'une Étoile MICHELIN pour sa cuisine moderne aux influences régionales et saisonnières.

## **15 nouveaux restaurants reçoivent un Bib Gourmand**

Il y a deux semaines, le Guide MICHELIN a décerné le Bib Gourmand à 15 nouveaux restaurants. Cette distinction très appréciée récompense les restaurants proposant une très bonne cuisine pour un excellent rapport qualité-prix. Cette catégorie compte désormais 199 restaurants. Les adresses sélectionnées jouissent d'une bonne réputation auprès des gourmets car elles proposent des plats aux prix abordables, sans faire de compromis sur la qualité de la cuisine ni des produits.

## **Le Guide MICHELIN Allemagne 2024 en bref :**

- 10 restaurants trois Étoiles MICHELIN (dont 1 nouveauté)
- 50 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 3 nouveautés)
- 280 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 32 nouveautés)
- 77 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (dont 10 nouveautés)
- 199 restaurants récompensés du Bib Gourmand (dont 15 nouveautés)

Les partenaires de la cérémonie du Guide MICHELIN Allemagne 2024 :



La liste complète et actualisée des restaurants Étoilés MICHELIN est à retrouver, sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement pour iOS et Android.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2024 sera disponible en magasin à partir du 6 mai au prix de 29,95 euros en Allemagne et 30,80 euros en Autriche.

La sélection des restaurants du Guide MICHELIN Allemagne complète celle des hôtels, disponible gratuitement sur le [site internet](#) et l'[application](#) du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Allemagne et dans le monde entier. La sélection pour l'Allemagne comprend les hôtels les plus spectaculaires du pays, y compris des bijoux de boutiques de luxe comme SO/ Berlin Das Stue, des stations de montagne majestueuses comme Schloss Elmau Luxury Spa Retreat, et des établissements remarquables de notre collection "Plus" comme les Gorki Apartments. Le guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit une nouvelle norme pour les hôtels. Rendez-vous sur le site du guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.



## **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](http://www.michelin.com))