

Karlsruhe, le 14 novembre 2017

LE RESTAURANT ATELIER, SITUE A MUNICH, OBTIENT TROIS ETOILES DANS LE GUIDE MICHELIN ALLEMAGNE 2018



Michelin est heureux de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Allemagne 2018, qui réunit 300 restaurants distingués d'une ou de plusieurs étoiles: l'Allemagne n'a jamais compté autant d'établissements étoilés !

« À côté des chefs confirmés, une génération hautement motivée de jeunes chefs a porté la gastronomie allemande parmi les meilleures au monde. Le pays offre aujourd'hui un large choix de styles de cuisine et concepts gastronomiques, un véritable atout pour les fins gourmets ! » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN.

Dans cette nouvelle sélection, le restaurant **Atelier** situé dans l'hôtel Bayerischer Hof à Munich se voit attribuer trois étoiles par les inspecteurs du guide MICHELIN. « En seulement trois ans, le chef Jan HARTWIG a apposé à sa cuisine une signature toute particulière. Les assiettes qu'il propose se distinguent par leurs saveurs profondes et complexes, leurs compositions intelligentes alliées à une technicité remarquable » poursuit Michael ELLIS. Au total, le guide MICHELIN Allemagne 2018 comprend 11 restaurants trois étoiles.

Quatre nouveaux restaurants obtiennent quant à eux deux étoiles cette année: **Keilings Restaurant** à Bad Bentheim en Basse-Saxe, **Schwarzenstein – Nils Henkel** à Geisenheim dans la région du Rheingau, le restaurant **Le Cerf** hébergé par le « Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe » à Öhringen-Friedrichsruhe, en Bade-Wurtemberg, ainsi que le **Courtier** à Wangels, une petite commune située en Schleswig-Holstein, en Allemagne du Nord.

Le guide MICHELIN Allemagne 2018 distingue 250 restaurants une étoile, dont 29 nouvelles adresses. Parmi celles-ci, deux proposent une cuisine exclusivement végétarienne: **Seven Swans** situé à Francfort/Main, un établissement déjà distingué d'une étoile dans l'édition précédente mais qui a fait le choix de changer de concept pour s'orienter vers une offre végétarienne, ainsi que **Cookies Cream** un restaurant de Berlin. La capitale berlinoise compte deux autres restaurants nouvellement étoilés: **tulus lotrek** et **GOLVET**. A Düsseldorf, **Fritz's Frau Franzi** et **Yoshi by Nagaya** obtiennent également une étoile, de même que **Emma Wolf since 1920** et **Le Corange** situés à Mannheim et **Schubbecks Fine Dining** et **Schwarzreiter** situé dans l'hôtel Vier Jahreszeiten Kempinski à Munich. Enfin, la ville d'Andernach, située dans la Vallée du Haut-Rhin voit deux de ses restaurants, **Ai Pero** et **Yoso**, étoilés pour la première fois.

Enfin, 460 restaurants, dont 33 nouveaux, sont distingués d'un Bib Gourmand dans le Guide MICHELIN Allemagne 2018 ; une récompense accordée aux tables servant une cuisine de qualité à un bon rapport qualité-prix. En Allemagne, un restaurant Bib Gourmand propose un menu à trois plats (hors d'œuvre, plat principal et dessert) pour un maximum de 37 euros.

Le guide MICHELIN Allemagne 2018 sera mis en vente en librairie à partir du 17 novembre 2017 au prix de 29,95 euros (en Autriche: 30,80 euros, en Suisse: 39 francs suisses), et accessible en ligne sur le site <https://www.bookatable.com/de>.

Cette 55^{ème} sélection recommande au total 1 777 hôtels et 2 232 restaurants :

- ✓ 300 restaurants étoilés dont :
 - 11 restaurants à 3 étoiles, dont 1 nouveau
 - 39 restaurants à 2 étoiles, dont 4 nouveaux
 - 250 restaurants à 1 étoile, dont 29 nouveaux

- ✓ 460 restaurants Bib Gourmand, dont 33 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0)1 45 66 22 22

Mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

Nos partenaires pour la présentation du Guide MICHELIN Allemagne 2018 :

