

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 1^{er} décembre 2016

LE GUIDE MICHELIN DEUTSCHLAND 2017 SELECTIONNE 292 RESTAURANTS ÉTOILÉS, UN RECORD !

Le nombre total de restaurants étoilés a augmenté de 17 % en cinq ans



Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Deutschland 2017, qui inclut 3 nouveaux restaurants deux étoiles et 28 nouveaux établissements une étoile.

« *Le nombre total de restaurants étoilés atteint un niveau inédit cette année. Ces 292 établissements représentent une hausse de 17 % en cinq ans* », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN.

Les dix restaurants allemands distingués de trois étoiles en 2016 conservent leurs étoiles en 2017. L'Allemagne est ainsi le deuxième pays comptant le plus d'établissements trois étoiles.

« *La haute gastronomie allemande évolue à un niveau très élevé grâce à un certain nombre de jeunes chefs innovants* », poursuit Michael ELLIS. « *Ils ont souvent perfectionné leur art au sein de maisons prestigieuses et l'exercent maintenant dans leur propre restaurant. De ce fait, la scène gastronomique allemande compte parmi les meilleures en Europe et dans le monde.* »

Tristan BRANDT fait partie de cette génération de jeunes chefs motivés. Avec son équipe d'**Opus V** à Mannheim, son restaurant conquiert une deuxième étoile en deux ans seulement. Le restaurant munichois **Geisels Werneckhof** obtient également deux étoiles sous la houlette de Tohru NAKAMURA, qui mêle haute cuisine et influences japonaises et illustre parfaitement l'ambition de sa génération.

Autre restaurant distingué de deux étoiles cette année, **Rutz**, situé à Berlin, où Marco MÜLLER œuvre en cuisine. La capitale allemande dénombre à présent 7 restaurants deux étoiles et 12 établissements une étoile, ce qui assoit sa réputation de haut lieu de la gastronomie en Europe.

Le guide MICHELIN Deutschland 2017 distingue également 243 restaurants une étoile, un nouveau record. Vingt-huit restaurants ont reçu cette distinction pour la première fois en 2017, trois d'entre eux se trouvant à Düsseldorf : **Bread & Roses**, **Le Flair** et **Nenio**. Les villes de Bonn, Cologne et Nuremberg comptent chacune deux nouveaux établissements une étoile.

Sur la route, les inspecteurs du guide MICHELIN ont constaté qu'un nombre croissant de restaurants travaille au plus haut niveau tout en maintenant une ambiance informelle. Qualifiée de « gastronomie décontractée », cette tendance s'adresse à une clientèle plus jeune, à laquelle elle offre une restauration variée, stimulante et pleine d'entrain, particulièrement visible dans les grandes villes.

Le guide MICHELIN Deutschland 2017 présente également 472 restaurants Bib Gourmand, dont 60 nouveaux. En vingt ans, le nombre de Bib Gourmands a augmenté de 56 %, à l'image du dynamisme de la gastronomie allemande.

Le guide MICHELIN Deutschland 2017 sortira en librairie le 2 décembre au prix de 29,95 € (Autriche : 30,80 €, Suisse : 39 CHF) et la sélection du guide est disponible sur le site Web « Bookatable by Michelin » (<https://www.bookatable.com/de>).

Cette 54^e édition de 1 176 pages recommande 2 306 restaurants et 1 972 hôtels, parmi lesquels :

- ✓ 292 restaurants étoilés par MICHELIN :
 - 10 restaurants trois étoiles,
 - 39 restaurants deux étoiles, dont trois nouveaux,
 - 243 restaurants une étoile, dont 28 nouveaux ;
- ✓ 472 restaurants « Bib Gourmands », dont 60 nouveaux.



À 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 avec la presse :

Samuelle DOROL

Tél. : +33 (0)1 45 66 22 22

E-mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

Ils nous accompagnent pour le lancement du guide MICHELIN Deutschland 2017 :

