

Boulogne Billancourt, le 12 novembre 2015

The Table Kevin FEHLING obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Deutschland 2016

La 50^{ème} édition du guide MICHELIN met à l'honneur la nouvelle génération de jeunes chefs



Michelin dévoile aujourd'hui la 50^{ème} édition du guide MICHELIN Deutschland, qui répertorie 3 359 hôtels et 2 303 restaurants.

Dans cette édition 2016, le restaurant **The Table Kevin Fehling**, qui vient d'ouvrir ses portes dans le HafenCity, à Hambourg, se voit attribuer trois étoiles par les inspecteurs du guide MICHELIN. Il s'agit du nouveau restaurant du chef Kevin FEHLING, âgé de seulement 38 ans, qui avait déjà obtenu cette prestigieuse récompense en 2013 pour le restaurant *Belle Epoque*, qu'il a choisi de fermer il y a quelques mois. « *Kevin FEHLING est aujourd'hui au sommet de son art !* » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN « *Dans son nouvel établissement au décor impressionnant, Kevin FEHLING nous emmène dans un univers où chaque plat est un moment d'émotion. Sa cuisine témoigne d'une parfaite maîtrise des techniques et d'une maturité exceptionnelle, qui est l'apanage des grands chefs* ».

Au total, le nombre de maisons étoilées dans le guide MICHELIN Deutschland 2016 atteint le nombre historique de 290 adresses, soit une augmentation de près de 30% par rapport à 2010, preuve de la progression fulgurante de la haute gastronomie en Allemagne. « *La gastronomie allemande se distingue par son dynamisme sans précédent et compte aujourd'hui parmi les meilleures dans le monde* » continue Michael ELLIS. « *En particulier, une génération de jeunes cuisiniers jouissant d'une formation solide, hautement motivés et innovants font souffler un vent nouveau. En effet, parmi les 26 nouveaux restaurants qui ont été gratifiés d'une étoile cette année, nombreux sont ceux dont le chef a moins de 30 ans* ».

39 adresses sont distinguées de deux étoiles dans le guide MICHELIN Deutschland 2016, soit deux fois plus qu'en 2010. Parmi eux, quatre obtiennent leur deuxième étoile cette année : **Horváth** à Berlin, **l'Atelier** au Bayerischer Hof à Munich, **La Fleur** à Francfort-sur-le-Main et **Schanz.Restaurant** à Piesport, situé le long de la Moselle.

L'édition 2016 du guide MICHELIN Deutschland 2016 compte également 241 restaurants une étoile, dont 26 nouvelles adresses cette année. Parmi celles-ci, cinq sont situées à Berlin : **Richard, Markus Semmler, Nobelhart & Schmutzig** et **Bieberbau**. Trois sont situés à Francfort-sur-le-Main : **Gustav, le Restaurant Villa Merton** et **SEVEN SWANS**.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2016 est disponible à partir du 13 novembre pour le prix de 39,- francs suisses dans les commerces (29,95 euros en Allemagne et 30,80 euros en Autriche). La sélection du guide MICHELIN Deutschland 2016 est également accessible sur le site internet MICHELIN restaurants (<http://restaurant.michelin.de>), ainsi que sur l'ensemble des supports numériques. Cette 50^{ème} édition répertorie 3 359 hôtels et 2 303 restaurants ; dont 290 restaurants étoilés parmi lesquels :

- ✓ 10 restaurants 3 étoiles, dont 1 nouveau
- ✓ 39 restaurants 2 étoiles, dont 4 nouveaux
- ✓ 241 restaurants 1 étoile, dont 26 nouveaux
- ✓ 471 restaurants Bib Gourmand, dont 50 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 25, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN Allemagne 2016, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse :

Samuelle DOROL

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

Mail : samuelle.dorol@fr.michelin.com

