

Boulogne Billancourt, le 7 novembre 2013

Un nouveau restaurant trois étoiles dans le guide MICHELIN Allemagne 2014

Le nombre de restaurants étoilés a augmenté de 26% en seulement 5 ans, illustrant le très haut niveau de la cuisine allemande et sa place grandissante sur la scène culinaire internationale

Michelin dévoile aujourd'hui la 51^{ème} édition du guide MICHELIN Allemagne 2014, dont la sélection illustre à merveille le très grand dynamisme de la scène culinaire allemande.

Dans cette sélection 2014, **le restaurant *Überfahrt Christian Jürgense*, situé à Rottach-Egern obtient pour la première fois** 🌟🌟🌟, une distinction dont seule une centaine de restaurants dans le monde peut aujourd'hui se prévaloir. Le chef Christian JÜRGENS, formé auprès de la légende de la gastronomie allemande Eckart WITZIGMANN, a conquis les inspecteurs grâce à sa cuisine particulièrement créative et expressive réalisée avec des produits locaux. A propos de ce chef, Michael ELLIS, directeur International des guides MICHELIN, a déclaré : « *Sa cuisine est d'une finesse et d'une intelligence remarquables. Christian JÜRGENSE possède une véritable signature culinaire, sa personnalité s'exprime à merveille au travers de ses compositions réfléchies et très justement réalisées, emmenées par de subtils contrastes gustatifs et une parfaite maîtrise dans l'harmonie des textures et des saveurs* ». Avec ce nouveau restaurant triplement étoilé, l'Allemagne confirme sa place de deuxième pays en Europe le plus triplement étoilé, avec 11 restaurants trois étoiles, juste derrière la France.

L'Allemagne compte également **trois nouveaux restaurants** 🌟🌟 (soit 37 restaurants au total) : *Schlossberg*, situé à Baiersbornn, *Tiger-Gourmet*, à Francfort, et *FACIL*, un établissement situé à Berlin et dont le chef Michael KEMPF est à l'image de cette nouvelle génération de jeune chefs talentueux, qui ont acquis une solide formation auprès des plus grands chefs internationaux.

Autre illustration de la très grande qualité de ce paysage gastronomique, **jamais une édition allemande n'avait compté autant de nouveaux restaurants une étoile depuis 45 ans!** Cette année, 39 restaurants se sont en effet vus attribuer pour la première fois une étoile. Parmi eux, quatre ont à leur tête une femme chef : *Reisers am Stein*, à Würzburg (chef Caroline BAUM) *Restaurant Anna Sgroi* à Hambourg (chef Anna SGROI), *Clara-Restaurant im Kaisersaal* à Erfurt (chef Maria GROß) et *Spices* à Sylt-List (chef Sarah HENKE). En outre, **la capitale berlinoise s'affirme de plus en plus comme étant l'un des hauts lieux de la scène gastronomique européenne.** Nombreux sont les chefs étrangers séduits par son éclectisme: ainsi, Pierre GAGNAIRE (Les Solistes by Pierre Gagnaire au Waldorf Astoria) et Paco PEREZ ont tous deux ouvert un établissement à Berlin distingué d'une étoile dans l'édition 2014, respectivement *Les Solistes by Pierre Gagnaire* et *5-Cinco by Paco Pérez*. Les inspecteurs ont également constaté que de plus en plus de petits restaurants distingués d'une étoile proposent une cuisine de très haute qualité, dans une atmosphère beaucoup plus décontractée et une ambiance détendue. **Au total, le guide MICHELIN Allemagne compte cette année 274 restaurants étoilés, soit une augmentation de 26% en seulement 5 ans !**

Enfin, le label Bib gourmand, symbolisé dans le guide par le pictogramme 🍷 et qui récompense les établissements proposant un menu complet (entrée, plat et dessert) de qualité pour un maximum de 35 euros, reste particulièrement populaire auprès du grand public comme des restaurateurs : avec 51 restaurants distingués cette année, l'Allemagne compte 452 restaurants Bib Gourmand.



Le guide MICHELIN, grâce à son système de sélection homogène et rigoureux appliqué dans 23 pays, constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat, sillonnent régulièrement les routes d'Allemagne à la recherche des meilleures adresses, et reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis des décennies par les inspecteurs MICHELIN dans le monde entier afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Les étoiles sont attribuées collégialement en fonction de cinq critères identiques à travers le monde: la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité-prix et la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. Ces critères sont adaptés à chaque type de cuisine. Gage de leur objectivité, les inspecteurs MICHELIN règlent l'intégralité de leurs notes.

Le guide Michelin Allemagne 2014 sera **disponible dans tous les points de vente à partir du 8 novembre au prix de 29,95 euros, et accessible depuis le site internet Michelin Restaurants (www.restaurant.michelin.de)**. Cette 51^{ème} édition répertorie 3817 hôtels et 2229 restaurants dont :

- ✓ 274 restaurants étoilés
 - 11 restaurants 🌟🌟🌟, dont 1 nouveau
 - 37 restaurants 🌟🌟, dont 3 nouveaux
 - 226 restaurants 🌟, dont 39 nouveaux

- ✓ 452 restaurants 🍷, dont 51 nouveaux

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

