

Boulogne-Billancourt, Mercredi 27 Mars 2019

## Le restaurant Amador à Vienne obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2019

*L'Islande et la Croatie figurent dans le guide pour la première fois. Un nouveau restaurant 1 étoile en Croatie, un autre à Vienne et deux nouveaux restaurants 1 étoile à Budapest.*

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection 2019 du guide MICHELIN Main Cities of Europe 2019.

A Vienne, le restaurant **Amador**, du chef Juan Amador est distingué d'une troisième étoile. Cet élégant restaurant, situé dans la cave à vins Hajszan, qui a obtenu 2 étoiles en 2017, rejoint la famille exclusive des restaurants triplement étoilés. On y déguste une cuisine à la fois épurée, créative, intense et pleine de contrastes.

Vienne se vante également d'un restaurant 1 étoile : **aend**. Ce restaurant obtient une étoile moins d'un an après son ouverture, ce qui témoigne de l'ambition et de la motivation de ses équipes. La cuisine, uniquement à base de produits de saisons est visuellement délicieuse et riche de saveurs osées et franches.

Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN commente « Le guide Main Cities of Europe couvre 38 villes dans 22 pays et recommande plus de 1 900 restaurants. Nous sommes ravis que les villes de Reykjavik en Islande et Zagreb et Dubrovnik en Croatie fassent partie de cette édition, offrant ainsi un choix encore plus large pour nos lecteurs à travers l'Europe. »

Deux nouveaux restaurants obtiennent une étoile à Budapest : **Stand** et **Babel**.

Chez **Stand**, les plats sont empreints de la personnalité des deux chefs expérimentés, qui travaillent ensemble depuis de nombreuses années et dont la cuisine est riche de traditions hongroises. **Babel** est un restaurant élégant non loin des bords d'une rivière, où le chef István Veres, originaire de Transylvanie, s'inspire de ses souvenirs d'enfance dans son menu.

La Croatie figure pour la première fois dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe, avec une nouvelle étoile pour le restaurant **Noel** à Zagreb et le maintien de son étoile pour le restaurant **360°**, installé sur les fortifications historiques de Dubrovnik. Deux nouveaux restaurants sont distingués d'un Bib Gourmand à Zagreb: **Agava** et **Tač**.

A Vienne, ce sont également deux restaurants qui reçoivent chacun un Bib Gourmand : **DiningRuhm** et **Gasthaus Seidl**. Le Bib Gourmand indique les restaurants qui offrent un bon rapport qualité-prix. Cette distinction est très populaire chez les lecteurs du guide, en ce qu'elle indique, pour un prix abordable, une cuisine de qualité.

Reykjavik est la troisième ville à apparaître pour la première fois dans le guide MICHELIN Main Cities of Europe cette année, avec l'attribution d'un Bib Gourmand à **Skáll!** qui propose une cuisine de comptoir dans le tout premier food market d'Islande.

### Le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2019 référence :

- 23 restaurants 3 étoiles, dont 1 nouveau ;
- 92 restaurants 2 étoiles, dont 7 nouveaux ;
- 382 restaurants 1 étoile, dont 44 nouveaux ;
- 271 Bib Gourmand, dont 28 nouveaux.

**Contact Presse :**  
**+33 (0)1 45 66 22 22**

**A propos du groupe Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))