

Boulogne-Billancourt, vendredi 5 mars 2021

## **Le Guide MICHELIN Allemagne dévoile sa sélection 2021 et célèbre la diversité des métiers de la restauration avec ses prix spéciaux**

- La gastronomie allemande demeure à son plus haut niveau malgré la crise de la covid-19
- Un nouveau restaurant Trois Étoiles MICHELIN
- Étoile Verte MICHELIN : La gastronomie durable en plein essor
- La diversité des métiers de la restauration et les jeunes talents célébrés par les prix spéciaux MICHELIN

Le Guide MICHELIN Allemagne a le plaisir de dévoiler sa nouvelle sélection 2021 : malgré le contexte de crise sanitaire, cette sélection de restaurants confirme la diversité et le haut niveau de performance de la gastronomie allemande. Cette nouvelle édition met en avant pas moins de 310 restaurants étoilés, dont un nouveau restaurant Trois Etoiles, trois nouveaux restaurants Deux Etoiles et 25 nouveaux restaurants Une Etoile.

"Le secteur de la restauration traverse toujours une période considérablement difficile en raison de la pandémie, source de défis sans précédent. Toutefois, nous avons constaté à quel point les chefs et leurs équipes ont fait preuve de beaucoup de courage et de flexibilité pour conserver un lien avec leurs clients et maintenir un niveau gastronomique très élevé. Nos équipes ont été impressionnées par ce remarquable engagement et par la qualité constante observée partout en Allemagne, en ville comme à la campagne. Avec cette nouvelle sélection, nous tenons à exprimer notre soutien et nos encouragements auprès de ces établissements exemplaires, et nous invitons notre communauté de gourmets à retourner dans leurs salles dès que cela sera à nouveau possible. Par ailleurs, nous sommes heureux de voir perdurer une nouvelle forme d'engagement des chefs, vers une gastronomie plus durable. Cette nouvelle voie, plus respectueuse de l'environnement, est soulignée par l'Étoile Verte MICHELIN", déclare Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN.



## GUIDE MICHELIN

### Un retour remarqué parmi les restaurants 3 Etoiles

Le restaurant - temporaire **Schwarzwaldstube** à Baiersbronn fait son retour au plus haut niveau de la gastronomie parmi les 10 restaurants 3 Etoiles allemands. Cet établissement bien connu des Allemands et sa maison mère "Traube Tonbach" créée en 1789, avaient disparu dans un tragique incendie début 2020. Très vite, grâce à la détermination et l'énergie de la famille Finkbeiner, propriétaire de la maison, un nouveau lieu pour le restaurant a pu voir le jour.

La brigade menée par le chef Torsten Michel, maintient le très haut niveau de sa cuisine ainsi qu'une belle régularité dans la qualité des services. Son excellente cuisine française classique met l'accent sur les meilleurs produits, offrant ainsi de merveilleux contrastes et des assiettes particulièrement savoureuses. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont ainsi confirmé avec un grand enthousiasme les trois Etoiles MICHELIN reçues par cet établissement.

### Trois restaurants reçoivent deux Etoiles MICHELIN

Trois restaurants rejoignent la communauté des deux Etoiles MICHELIN dans la sélection 2021, qui compte désormais 41 adresses. L'**Esplanade de Sarrebruck** a obtenu sa deuxième Etoile MICHELIN grâce à la cuisine d'inspiration méditerranéenne de Silio Del Fabro. Chez **Goldberg** à Fellbach autre nouveau venu parmi les adresses deux Etoiles, l'équipe de Philipp Kovacs a convaincu les inspecteurs du Guide MICHELIN avec sa cuisine " In the Here and Now ", alliant avec succès régionalisme, références saisonnières et modernité. L'**Ösch Noir** de Donaueschingen, étoilé depuis l'année dernière seulement, obtient également sa deuxième Etoile. Dans ce restaurant gastronomique au design chic du luxueux hôtel "Der Öschberghof", le chef Manuel Ulrich démontre une belle montée en puissance de son offre gastronomique, avec une cuisine classique mais moderne et parfaitement maîtrisée.

### 25 nouveaux restaurants Une Etoile MICHELIN

25 restaurants reçoivent leur première étoile MICHELIN dans l'édition de cette année. Ces établissements sont répartis dans tout le pays, d'Usedom à Berchtesgaden et portent à 259 la sélection Une Etoile dans l'édition 2021.

Dans cette catégorie, la ville de Dortmund mérite une attention particulière puisqu'elle compte trois nouveaux étoilés MICHELIN. L'une de ces Etoiles a été décernée au restaurant **der Schneider**, où le chef Phillip Schneider y dévoile sa " cuisine sur mesure ". Une autre Etoile MICHELIN a été décernée à **Luma**, où le chef Pierre Beckerling crée une fusion passionnante entre la cuisine japonaise et la cuisine euro-méditerranéenne. Une visite au restaurant **Grammon** s'impose également ; Dirk Grammon, ancien chef de la "Villa Suplie" à Werne, y est sur la voie du succès avec une cuisine classique mais toute en finesse.



## GUIDE MICHELIN

L'Aska à Ratisbonne suscite également beaucoup d'intérêt. Le restaurant de la Goliathhaus a reçu quant à lui, une étoile pour sa cuisine authentique de sushi d'Atsushi Sugimoto. C'est le premier restaurant de sushis en Allemagne à avoir reçu une Etoile MICHELIN, démontrant une nouvelle fois la pluralité des recommandations proposée aux gourmets par le Guide MICHELIN.

Berlin continue d'être la première ville allemande en matière de gastronomie étoilée. Avec un total de 25 restaurants étoilés, la métropole aux multiples facettes et à la vie bouillonnante détient le plus grand nombre d'établissements dans le Guide MICHELIN 2021, dont un restaurant Trois Etoiles, cinq restaurants Deux Etoiles et 19 restaurants Une Etoile. Ce niveau élevé est confirmé ici par les deux nouveaux établissements **Irma la Douce** et **faelt**, entre autres.

Partenaires historiques du Guide MICHELIN Allemagne, Bragard et METRO sont associés à cette sélection 2021 et offriront respectivement les traditionnelles vestes brodées aux chefs représentant leurs équipes ainsi que les plaques MICHELIN aux restaurants distingués.

### 17 nouvelles adresses Bib' Gourmand

Le Bib' Gourmand continue de jouir d'une grande popularité car il désigne les restaurants qui proposent une bonne cuisine à des prix modérés. Cette année, 17 nouvelles adresses Bib' Gourmand ont été ajoutées à la sélection.

Ainsi, le Guide MICHELIN Allemagne 2021 recense un total de 327 établissements au meilleur rapport qualité-prix, où les gourmets pourront déguster un repas complet de 3 plats pour un maximum de 39 €.

### 35 nouveaux restaurants reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN Green Star - la gastronomie durable toujours en hausse

L'Etoile Verte MICHELIN reste présente dans cette nouvelle édition du Guide MICHELIN allemand. Très populaire auprès des communautés de gastronomes et de restaurateurs, elle souligne un engagement fort d'un établissement en faveur de pratiques durables. Le fait que la sensibilisation à la protection de l'environnement et à la préservation des ressources ne cesse de croître parmi les restaurateurs allemands est illustré par l'apparition de 35 établissements nouvellement récompensés par l'Étoile Verte MICHELIN dans la sélection 2021. Cette distinction aide aussi les lecteurs à trouver des restaurants qui ancrent dans des expériences gastronomiques uniques, une philosophie axée sur la durabilité.

Ces 53 adresses sélectionnées par les inspecteurs du Guide MICHELIN sont toutes des établissements qui portent une vision durable de la gastronomie à travers diverses initiatives exemplaires et des mesures concrètes. Ces initiatives peuvent être très variées, allant du locavorisme à la culture en propre, de la production bio-écologique des produits et de la saisonnalité des plats, à la gestion des déchets ou des ressources, en passant par la capacité du chef à sensibiliser les clients et son équipe à cette approche...

## GUIDE MICHELIN

### Le Guide MICHELIN annonce les trois lauréats pour ses prix spéciaux

Le Guide MICHELIN a sélectionné trois professionnels de la restauration comme lauréats pour 2021. Cette année, le prix MICHELIN du Jeune Chef est décerné à Philipp Stein du restaurant "Stein's Traube" à Mayence-Finthen. En très peu de temps, le jeune homme de 31 ans a réussi à faire du restaurant de ses parents une véritable adresse gastronomique, qui a reçu une nouvelle Etoile dans la sélection 2021. Ce prix est décerné en coopération avec le partenaire du Guide MICHELIN, Mercedes AMG, constructeur de véhicules hautes performances basé à Affalterbach.

Le prix MICHELIN du Service est décerné à Heike Philipp, du restaurant "Philipp" dans le pittoresque village viticole de Sommerhausen. Hôtesse passionnée et sommelière de premier ordre, elle sert toujours ses clients avec finesse et compétence. Le sponsor de ce prix est le producteur italien de boissons San Pellegrino & Acqua Panna.

Le prix MICHELIN du Chef Mentor est décerné cette année à Hans Haas, originaire du Tyrol, qui a non seulement fait la gloire du "Tantris" à Munich pendant près de 30 ans, mais qui est aussi en partie à l'origine du succès de nombre de ses anciens élèves. Le prix est décerné par le fabricant de montres suisse Blancpain.

La sélection complète et actualisée est disponible sur le site du guide MICHELIN ([www.guide.michelin.com/de](http://www.guide.michelin.com/de)) et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS :



Le guide MICHELIN Allemagne 2021 en un coup d'œil :

- 10 restaurants 🌟🌟🌟 (dont 1 nouveau)
- 41 restaurants 🌟🌟 (dont 3 nouveaux)
- 259 restaurants 🌟 (dont 25 nouveaux) \*
- 327 restaurants 🍷 (dont 17 nouveaux)
- 732 restaurants Assiette MICHELIN (dont 50 nouveaux)
- 53 restaurants avec l'étoile verte MICHELIN pour une approche durable (dont 35 nouveaux)



## **GUIDE MICHELIN**

---

\*Le restaurant "Oxalis" à Schluchsee a été fermé après la date limite de rédaction et rouvrira bientôt sous un nouveau nom. Le restaurant apparaît dans l'édition imprimée mais n'est plus répertorié sur le site [www.guide.michelin.com/de](http://www.guide.michelin.com/de). Il n'est pas non plus inclus dans le nombre total de restaurants Etoilés répertoriés.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2021 sera disponible à partir du 10 mars au prix de 29,95 euros en Allemagne et de 30,80 euros en Autriche. Dans cette nouvelle édition, un total de 1371 restaurants et 374 hôtels sont recommandés sur 684 pages.

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

**7J/7J**

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt