



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - le 27 janvier 2022

## **La sélection du Guide MICHELIN Vienne et Salzbourg 2022 est dévoilée en ligne : Un nouveau Bib Gourmand et une Étoile Verte MICHELIN en vedette**

- **Les Guides MICHELIN Vienne et Salzbourg 2022 sont dévoilés en ligne aujourd'hui**
- **La sélection se compose de 74 restaurants, dont des Bib Gourmand et des Étoiles MICHELIN**
- **Pour la première fois, une Étoile Verte MICHELIN est décernée à Vienne**

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN a dévoilé en ligne sa nouvelle sélection 2022 pour l'Autriche, mettant en avant les meilleurs restaurants de Vienne et de Salzbourg.

### **74 restaurants sélectionnés à Vienne et à Salzbourg**

Cette année, 74 restaurants composent la sélection autrichienne, démontrant que même dans un contexte aussi inédit, les professionnels n'ont rien perdu de leur passion, ni de leur savoir-faire.

« En raison de la pandémie de COVID-19, le secteur de la restauration a connu une période difficile dans de nombreux pays. Malgré toutes les adversités causées par la crise, la gastronomie autrichienne affiche un niveau élevé, et constant. Elle continue de proposer une offre diversifiée comprenant tous les standings et prix, ainsi qu'une grande variété de styles de cuisine. Nous avons aussi remarqué comme les restaurateurs sont fiers de pouvoir mettre en avant les produits locaux dans leurs créations. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Il faut aussi souligner que malgré la situation actuelle, la gastronomie de Vienne et de Salzbourg est extrêmement demandée - il n'est pas toujours facile de trouver une table, tant elles sont réservées ! »



GUIDE MICHELIN

## Vienne

### **Une Étoile Verte MICHELIN décernée pour la première fois**

Pour la toute première fois, le Guide MICHELIN 2022 décerne une nouvelle distinction à Vienne, l'Étoile Verte MICHELIN, qui valorise les établissements engagés en faveur d'une gastronomie plus durable, grâce à des initiatives inspirantes. Cette année, l'Étoile Verte MICHELIN est attribuée au restaurant **TIAN**, pour souligner son éthique durable profondément ancrée, illustrée par sa cuisine végétarienne et vegan de qualité, utilisant des produits de saison, équitables et locaux. Situé entre la cathédrale Saint-Étienne et le Stadtpark, le **TIAN**, déjà récompensé par une Étoile MICHELIN pour la qualité de sa cuisine, l'est désormais aussi pour la philosophie durable rigoureuse du chef Paul Ivić et de ses équipes.

### **Confirmation du niveau d'Étoile**

Les restaurants viennois suivants, qui avaient déjà obtenu une ou plusieurs Étoiles MICHELIN lors de la précédente sélection du Guide MICHELIN, ont pu confirmer leur niveau, grâce à leur fort engagement pour une cuisine de qualité.

Le restaurant **Amador** du grand chef Juan Amador, dont la créativité remarquable en cuisine est également récompensée par trois Étoiles MICHELIN cette année, continue de montrer la voie.

Le palmarès dans la catégorie des établissements 2-étoiles est également très réjouissant : **Steirereck, im Stadtpark, Mraz & Sohn, Konstantin Filippou** et **Silvio Nickol Gourmet Restaurant** continuent à faire forte impression. Les restaurants 1-étoile **SHIKI, APRON, Pramerl & the Wolf, TIAN, Edvard, Walter Bauer** et **[aend]** gardent leur place dans la sélection viennoise.

Sous la rubrique « Nos meilleurs rapports qualité-prix », les inspecteurs du Guide MICHELIN confirment les restaurants Bib Gourmand **Mochi, DiningRuhm, MAST Weinbistro, Meierei im Stadtpark, Gasthaus Seidl, Vestibül** et **Woracziczky**.

Les inspecteurs ont également trouvé de nouvelles adresses remarquables dans la capitale autrichienne. Ainsi, ils ont nouvellement inclus dans la sélection globale 2022 les restaurants **Umar Fisch, Umar Fisch Bar., DEVAL** et **Pastamara - Bar con Cucina**.

## **Salzbourg**

### **Les restaurants maintiennent des performances culinaires élevées cette année**

À Salzbourg aussi, les restaurants impressionnent par la constante qualité de leur offre culinaire. Ainsi, tous les restaurants étoilés recensés dans la ville de Mozart en 2021 ont pu maintenir leur niveau élevé cette année.

Dans la sélection de cette année, les deux restaurants **Ikarus** et **SENNS.Restaurant** restent les meilleures adresses de Salzbourg, avec chacun deux Étoiles MICHELIN. À l'**Ikarus** - installé dans l'impressionnant Hangar-7 - des chefs invités conjuguent régulièrement leurs talents à ceux de l'équipe de cuisine interne. Au **SENNS.Restaurant**, Andreas Senns et Christian Geisler, chefs à la grande créativité, impressionnent les gourmets par leur cuisine personnelle et sophistiquée.

La situation dans les restaurants 1-étoile est également stable : les restaurants **Pfefferschiff**, **Esszimmer** et **The Glas Garden** méritent d'être mentionnés.

Comme l'année dernière, **le Gasthof Auerhahn** et le restaurant **Brandstätter** sont distingués par un Bib Gourmand. Un nouveau venu dans cette catégorie est le restaurant **Reinhartshuber Im Gwandhaus**. Ici aussi, une bonne cuisine est proposée à des prix modérés. Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont également ajouté le restaurant **Riedenburg**, une charmante adresse au style classique, situé juste à l'extérieur du centre historique de la ville.

### **Le Guide MICHELIN Vienne et Salzbourg 2022 en un coup d'œil :**

1 restaurant ❀❀❀

6 restaurants ❀❀

10 restaurants ❀

10 restaurants Bib Gourmand 🍷 (1 nouveau)

1 restaurant Étoile verte MICHELIN (nouveau)

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Vienne et Salzbourg 2022 ci-dessous, sur le site officiel du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application, disponible gratuitement sur iOS :



**GUIDE MICHELIN 2022 VIENNE:**

Amador	
Konstantin Filippou	
Mraz & Sohn	
Silvio Nickol Gourmet Restaurant	
Steirereck im Stadtpark	
[aend]	
APRON	
Edvard	
Pramerl & the Wolf	
SHIKI	
TIAN	 
Walter Bauer	
DiningRuhm	
Gasthaus Seidl	
MAST Weinbistro	
Meierei im Stadtpark	
Mochi	
Vestibül	
Woracziczky	
ARTNER auf der Wieden	SELECTION 2022
at eight	SELECTION 2022
Buxbaum	SELECTION 2022
Das Loft	SELECTION 2022
Das Spittelberg	SELECTION 2022
DEVAL	SELECTION 2022 <b>(NOUVEAU)</b>
Do & Co Restaurant am Stephansplatz	SELECTION 2022
Eckel	SELECTION 2022
Fabios	SELECTION 2022
Freyenstein	SELECTION 2022
Fuhrmann	SELECTION 2022
grace	SELECTION 2022
Grüne Bar	SELECTION 2022
Heunisch und Erben	SELECTION 2022
Kussmaul	SELECTION 2022
Kutschker 44	SELECTION 2022

GUIDE MICHELIN

LABSTELLE	SELECTION 2022
Léontine	SELECTION 2022
Le Salzgries Paris	SELECTION 2022
Ludwig van	SELECTION 2022
O boufés	SELECTION 2022
OPUS	SELECTION 2022
Pastamara – Bar con Cucina	SELECTION 2022 <b>(NOUVEAU)</b>
Pichlmaiers zum Herkner	SELECTION 2022
Plachutta	SELECTION 2022
Rote Bar	SELECTION 2022
Servitenwirt	SELECTION 2022
SHIKI Brasserie & Bar	SELECTION 2022
Skopik & Lohn	SELECTION 2022
Umar Fisch	SELECTION 2022 <b>(NOUVEAU)</b>
Umar Fisch Bar.	SELECTION 2022 <b>(NOUVEAU)</b>
Unkai	SELECTION 2022
Veranda	SELECTION 2022
Weibel's Wirtshaus	SELECTION 2022
Zum weissen Rauchfangkehrer	SELECTION 2022

**GUIDE MICHELIN 2022 SALZBOURG:**

Ikarus	
SENNS.Restaurant	
Esszimmer	
Pfefferschiff	
The Glass Garden	
Brandstätter	
Gasthof Auerhahn	
Reinhartshuber Im Gwandhaus	 <b>(NOUVEAU)</b>
Brunnauer	SELECTION 2022
Gasthof Schloss Aigen	SELECTION 2022
Goldener Hirsch	SELECTION 2022
Goldgasse	SELECTION 2022
Huber's im Fischerwirt	SELECTION 2022
Pan e Vin	SELECTION 2022
Paradoxon	SELECTION 2022



## GUIDE MICHELIN

---

Riedenburg	SELECTION 2022 <b>(NOUVEAU)</b>
Schloss Restaurant	SELECTION 2022
St. Peter Stiftskulinarium	SELECTION 2022
Zirbelzimmer	SELECTION 2022
Zum Buberl Gut	SELECTION 2022

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