



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 9 mars 2022

Le Guide MICHELIN Allemagne affiche un nombre d'Étoiles record en 2022

- **La gastronomie allemande relève son niveau culinaire malgré la crise sanitaire**
- **Nouveau record : 326 restaurants distingués par des Étoiles MICHELIN**
- **Un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN**
- **Onze nouveaux établissements Étoile Verte MICHELIN : illustration de l'importance croissante d'une restauration plus durable**

MICHELIN a le plaisir de présenter la nouvelle édition du Guide MICHELIN Allemagne. Même si la pandémie de COVID n'est pas encore terminée, la sélection de restaurants en 2022 confirme, malgré des conditions encore délicates, une offre diversifiée et un niveau toujours très élevé de la gastronomie allemande. Les chiffres records de restaurants étoilés, au total 326 restaurants, dont un nouveau restaurant trois Étoiles, huit nouveaux restaurants deux Étoiles et restaurants une Étoile attestent de cette évolution.

« Malgré les défis que constitue la crise actuelle, le Guide MICHELIN Allemagne note à nouveau en 2022, une constance impressionnante de la qualité de la gastronomie allemande. Nos inspecteurs sont enthousiasmés par l'engagement et la résilience des restaurateurs. Ils ont réussi à traverser la crise avec leurs entreprises, ont été présents avec une passion inchangée auprès de leurs clients et ont maintenu un niveau très élevé. Nous nous réjouissons également de la sensibilisation croissante à une cuisine plus durable. De nombreux restaurateurs s'engagent pour la protection de l'environnement et misent sur la régionalité et la saisonnalité. Ces initiatives vertueuses, récompensées par le Guide MICHELIN avec l'Étoile verte sont également très appréciées des clients », indique Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Un nouveau restaurant trois Étoiles

Cette année, le Guide MICHELIN Allemagne compte un nouveau venu parmi les neuf restaurants trois Étoiles. Le **schanz. restaurant.** à Piesport, qui s'était déjà vu décerner deux Étoiles MICHELIN, a atteint cette année les sommets de la gastronomie allemande. Les inspecteurs s'accordent à dire que la cuisine ici est de haute volée : le patron et chef-cuisinier Thomas Schanz crée des plats riches à la fois en finesse, mais aussi en personnalité et en expression. Le restaurant du



GUIDE MICHELIN

village viticole de Piesport en Rhénanie-Palatinat a désormais obtenu, avec sa cuisine classico-moderne la troisième Étoile MICHELIN – une performance exceptionnelle !

Huit restaurants récompensés par deux Étoiles

Le nombre considérable de huit restaurants qui font désormais partie de la sélection des restaurants deux Étoiles de cette année est également très réjouissant. Les restaurants suivants font ainsi partie du Guide MICHELIN Allemagne et ont été distingués directement par deux Étoiles : **ES:SENZ** à Grassau, **etz** à Nuremberg et les trois restaurants munichois **Tohru in der Schreiberei**, **Atelier** et **Tantris**. Les deux derniers occupent une place particulière dans ce contexte. Ces deux restaurants ont été réouverts après une fermeture temporaire. Dans le restaurant **Atelier**, Anton Gschwendtner, qui avait auparavant cuisiné à un niveau deux Étoiles à l'« OLIVO » de Stuttgart, a repris la cuisine. Le **Tantris** – où des légendes de la cuisine travaillent depuis des décennies – célèbre également son retour avec une équipe de cuisiniers constituée autour de Benjamin Chmura et Matthias Hahn. Les restaurants **100/200 Kitchen** à Hambourg, **LOUIS Restaurant** à Saarlouis et la **Speisemeisterei** à Stuttgart ont également marqué par leur grande qualité et obtenu deux Étoiles MICHELIN.

31 nouveaux restaurants une Étoile

Avec 31 nouveaux restaurants ayant obtenu leur première Étoile, la sélection allemande a, cette année, atteint un chiffre record de 272 restaurants une Étoile MICHELIN !

À Francfort-sur-le-Main, deux nouveaux restaurants ont reçu une Étoile : il s'agit de **Masa Japanese Cuisine** et de **MAIN TOWER Restaurant & Lounge**. Hambourg compte désormais, avec les restaurants **Jellyfish** et **Zeik**, deux nouvelles adresses étoilées, de même que Hanovre avec **Handwerk** et **Votum**. Munich mérite une mention spéciale : outre le **Mountain Hub Gourmet**, le Guide MICHELIN distingue les deux restaurants **Werneckhof Sigi Schelling** et **Tantris DNA** nouvellement répertoriés dans cette catégorie. Ce dernier est situé sous le même toit que le nouveau restaurant deux Étoiles **Tantris**. Tous deux ont également été élus « Nouvelle ouverture de l'année » par le Guide MICHELIN en tant qu'ensemble.

18 nouveaux restaurants « Bib Gourmand »

Le « Bib Gourmand », la distinction indiquant les bonnes tables proposant le meilleur rapport qualité-prix, continue de susciter un grand intérêt – à la fois chez les restaurateurs et chez les clients. Pour la sélection 2022 également, les inspecteurs MICHELIN ont cherché patiemment sur le terrain où ils ont trouvé 18 nouveaux restaurants offrant une bonne cuisine à des prix modérés et méritant la distinction Bib Gourmand. Le Guide MICHELIN Allemagne compte cette année 297 restaurants Bib Gourmand.

GUIDE MICHELIN

11 nouveaux établissements Étoile Verte MICHELIN pour une gastronomie plus respectueuse de l'environnement

Le nombre total de 61 restaurants qui ont été distingués dans la sélection Étoile Verte MICHELIN confirme une fois de plus l'importance de la durabilité dans la gastronomie. Depuis le lancement de cette distinction dans le Guide MICHELIN Allemagne 2020, le nombre des restaurants Étoile Verte, qui se caractérisent par une gestion d'entreprise respectueuse de l'environnement et des ressources, n'a cessé d'augmenter. On compte cette année onze nouvelles adresses supplémentaires, dont les chefs-cuisiniers s'engagent pour une gastronomie plus respectueuse de l'environnement.

Parmi les initiatives qu'ils mettent en œuvre dans leurs restaurants, on peut citer l'utilisation de produits régionaux et de saison, la prise en compte des aspects durables, les circuits courts, l'élevage respectueux des animaux, les économies d'énergie, la réduction des déchets ainsi que la sensibilisation et la formation des collaborateurs en vue de méthodes de travail plus respectueuses du climat. Avec ces mesures aussi concrètes qu'inspirantes, le secteur montre l'importance de la durabilité pour une gastronomie tournée vers l'avenir.

Le Guide MICHELIN désigne deux lauréats des Prix spéciaux

Le Guide MICHELIN a décerné cette année deux Prix spéciaux : celui du « Chef Mentor » et celui de « Nouvelle Ouverture de l'Année ». C'est le « Chef Mentor » Johannes King du **Söl'ring Hof** sur l'île de Sylt qui a été désigné. L'ancien patron du restaurant deux Étoiles à Rantum a entre-temps transmis la direction du restaurant à son chef-cuisinier Jan-Philipp Berner. Au fil des années, King a transmis ses connaissances et son savoir-faire à de nombreux cuisiniers*, prochaine génération dans les cuisines des restaurants. Le prix est décerné en collaboration avec Blancpain.

La distinction « Nouvelle Ouverture de l'Année » a été décernée à l'ensemble de restauration munichoise **Tantris** et **Tantris DNA**. Le restaurant connu comme une adresse culte unit désormais, après sa réouverture, le **Tantris**, qui est distingué dans la foulée de deux Étoiles MICHELIN et le **Tantris DNA**, qui arbore également une Étoile. Le prix est décerné en collaboration avec Mercedes-AMG.

Vous trouverez la liste complète et actualisée des étoilés MICHELIN sur le site Internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com/de et dans l'App disponible gratuitement pour iOS et Android.





GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Allemagne 2022 en un clin d'œil :

- 9 restaurants trois Étoiles (dont 1 nouveau)
- 46 restaurants deux Étoiles (dont 8 nouveaux)
- 272 restaurants une Étoile (dont 31 nouveaux)
- 297 restaurants Bib Gourmand (dont 18 nouveaux)
- 61 restaurants Étoile Verte MICHELIN (dont 11 nouveaux)

Le Guide MICHELIN Allemagne est disponible à compter du 14 mars au prix de 29,95 euros en Allemagne et 30,80 euros en Autriche. Dans l'édition actuelle, plus de 1 330 restaurants sont recommandés au fil des 456 pages.

A propos de Michelin

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).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

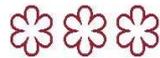
+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

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

SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN Allemagne 2022**Restaurants Étoilés**

Ville	Restaurant	Région
Piesport	schanz. restaurant.	RP



Ville	Restaurant	Région
Grassau	ES:SENZ	BY
Hamburg	100/200 Kitchen	HH
München	Atelier	BY
München	Tantris	BY
München	Tohru in der Schreiberei	BY
Nürnberg	etz	BY
Saarlouis	LOUIS restaurant	SL
Stuttgart	Speisemeisterei	BW



Ville	Restaurant	Région
Augsburg	Alte Liebe	BY
Baden-Baden	Maltes hidden kitchen	BW
Berlin	Bricole	B

GUIDE MICHELIN

Darmstadt	OX	HE
Deidesheim	Schwarzer Hahn	RP
Dortmund	The Stage	NW
Duggendorf	Hummels Gourmetstube	BY
Duisburg	Mod by Sven Nöthel	NW
Düsseldorf	PHOENIX	NW
Erkelenz	Troyka	NW
Flensburg	Das Grace	SH
Frankfurt am Main	MAIN TOWER Restaurant & Lounge	HE
Frankfurt am Main	Masa Japanese Cuisine	HE
Frasdorf	Michael's Leitenberg	BY
Halle (Saale)	Speiseberg	SA
Hamburg	Jellyfish	HH
Hamburg	Zeik	HH
Hannover	Handwerk	NI
Hannover	Votum	NI
Karlsruhe	TAWA YAMA FINE	BW
Kerpen	Schloss Loersfeld	NW
Koblenz	Gotthardt's	RP
München	Mountain Hub Gourmet	BY

GUIDE MICHELIN

München	Tantris DNA	BY
München	Werneckhof Sigi Schelling	BY
Nürnberg	Veles	BY
Osnabrück	Friedrich	NI
Schluchsee	Mühle	BW
Stuttgart	Ritzi Gourmet	BW
Werder (Havel)	Alte Überfahrt	BB
Wuppertal	Shiraz	NW

GUIDE MICHELIN Allemagne 2022 – Étoile Verte MICHELIN



Ville	Restaurant	Région
Berchtesgaden	Lockstein 1	BY
Berlin	Cordo	B
Berlin	FREA	B
Feldberger Seenlandschaft	Alte Schule – Klassenzimmer	MV
Hamburg	Zeik	HH
Kassel	mondi	HE
Leipzig	Frieda	SN
München	Green Beetle	BY

GUIDE MICHELIN

Nürnberg	etz	BY
Nürnberg	Veles	BY
Werder (Havel)	Alte Überfahrt	BB

Guide MICHELIN Allemagne 2022 – Nouveau Bib Gourmand



Ville	Restaurant	Région
Berlin	Brasserie Colette Tim Raue	B
Berlin	Long March Canteen	B
Freiburg	Kuro Mori	BW
Friedberg	Gasthaus Goldener Stern	BY
Hamburg	Oechsle	HH
Hamburg	Salt & Silver - Levante	HH
Hannover	Schorse im Leineschloss	NI
Konstanz	Brasserie Colette Tim Raue	BW
Leipzig	Michaelis	SN
Malente	Melkhus	SH
München	Asam-Schlüssel	BY
München	Brasserie Colette Tim Raue	BY
Pirna	Felsenbirne	SN
Quedlinburg	Weinstube	SA
Saarbrücken	Jouillard	SL
Schleching	Rai'tner Wirt	BY



GUIDE MICHELIN

Schwerin	Weinbistro	MV
Thumbby	Schliehuss 54	SH

Légende :

BW : Baden-
Württemberg

BY : Bayern

B : Berlin

BB : Brandenburg

HB : Bremen

HH : Hamburg

HE : Hessen

MV : Mecklenburg-
Vorpommern

NI : Niedersachsen

NW : Nordrhein-

Westfalen

RP : Rheinland-Pfalz

SL : Saarland

SN : Sachsen

SA : Sachsen-Anhalt

SH : Schleswig-
Holstein

TH : Thüringen

VGB : Vorarlberg,
Österreich

N : Nouveau