



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 17 juin 2025

La sélection 2025 du Guide MICHELIN Pays nordiques vient d'être dévoilée

- 2 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 10 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN
 - 5 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN
- 3 Prix Spéciaux MICHELIN décernés à des professionnels de talent

Michelin a le plaisir de présenter la sélection du Guide MICHELIN Pays nordiques 2025. Cette année encore, les inspectrices et inspecteurs ont parcouru la région à la recherche des meilleurs restaurants et à l'issue de cette quête, 33 nouvelles adresses se sont démarquées. Au total, ce nouveau millésime nordique recommande donc 282 établissements, dont 6 adresses trois Étoiles MICHELIN, 15 tables deux Étoiles MICHELIN, 75 restaurants une Étoile MICHELIN, 44 comptoirs Bib Gourmand proposant une cuisine de qualité à prix modéré, ainsi que 39 établissements salués de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs pratiques écoresponsables.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : *« Nous sommes ravis d'accueillir 2 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN ainsi que 10 tables une Étoile MICHELIN dans le cadre de cette nouvelle sélection nordique. Ces établissements mettent en lumière l'étendue du talent qui anime la scène gastronomique de la région, tout comme les autres prix et distinctions décernés au Danemark, en Finlande, en Islande, en Norvège et en Suède, les cinq pays qui composent cette destination. Cinq nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN rejoignent également la sélection, traduisant l'implication des chefs en faveur de la sensibilisation environnementale, ainsi que leur volonté de s'inscrire dans une gastronomie plus écoresponsable. Toujours au chapitre des nouveautés, neuf nouveaux Bib Gourmand intègrent le millésime 2025, révélant que ces pays regorgent d'adresses à la fois accessibles et d'excellente facture. Enfin, 20 établissements font cette année leur entrée dans la sélection principale et s'ils se démarquent par leurs univers distincts, chacun met à l'honneur la richesse du terroir nordique. »*

DANEMARK

Cette année, le Danemark s'illustre en offrant à la sélection un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN, six adresses une Étoile MICHELIN, deux établissements récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN ainsi que sept Bib Gourmand.

PAZ décroche deux Étoiles MICHELIN

Situé dans la ville de Tórshavn, dans les îles Féroé, **PAZ** s'offre une place de choix dans la sélection 2025 en décrochant directement deux Étoiles MICHELIN. C'est après avoir exercé au Groenland que le célèbre chef **Poul Andrias Ziska** est revenu s'installer sur son île natale où il a ouvert son propre restaurant. Il propose ici une expérience immersive et mémorable portée par des plats personnels et admirablement travaillés, élaborés à partir d'ingrédients cultivés ou pêchés



localement. À travers ces créations, il rend hommage aux traditions locales en réinterprétant à sa façon des recettes traditionnelles.

Six nouveaux restaurants obtiennent une Étoile MICHELIN

Six établissements ont également décroché une Étoile MICHELIN : parmi elles, deux adresses ont été promues depuis la sélection principale, tandis que les quatre autres intègrent le Guide MICHELIN pour la première fois.

Déjà salué de l'Étoile Verte MICHELIN, **Alimentum**, situé à Aalborg, articule ses plats autour d'une valeur qui lui est chère : le respect de la nature. Preuve de son engagement, les légumes et la viande servis ici sont issus de la ferme gérée par l'établissement et, parce que la valorisation des produits s'inscrit dans sa démarche responsable, la plupart des plats sont accompagnés d'une variation de l'ingrédient principal qui met souvent à l'honneur des morceaux moins populaires.

Toujours dans la sélection principale, le restaurant **Sushi Anaba** a récemment déménagé dans un magnifique bâtiment historique de Copenhague où il écrit une nouvelle page de son histoire. Cette adresse pouvant accueillir jusqu'à 15 couverts est tenue par un chef danois formé à Tokyo qui propose à ses convives des nigiri ainsi que des otsumami de style edomae façonnés avec soin.

Cette année, la capitale danoise offre à la sélection deux nouvelles tables une Étoile MICHELIN. La première est **texture**, une adresse chic installée au sous-sol d'un bâtiment où le chef propriétaire, originaire de Marseille, propose sans surprise une cuisine d'inspiration française d'une grande maîtrise, aux saveurs percutantes. Son univers est également teinté d'influences plus inattendues puisqu'à travers ses plats, il rend aussi hommage à ses racines : l'Italie du côté de sa mère et le Maroc du côté de son père.

C'est chez **Udtryk**, dont le nom qui signifie « expression », que le chef **Edward Lee** laisse s'exprimer sa personnalité avec un menu dégustation parfaitement équilibré qui s'inspire de ses différentes expériences internationales. Il a séduit l'équipe d'inspection grâce à des assiettes raffinées qui mêlent techniques, mais aussi saveurs, européennes et asiatiques.

Juste au nord de Copenhague se trouve Hellerup, la ville où est installé **Parsley Salon**. Ce restaurant à l'ambiance intimiste est décoré de superbes meubles danois en chêne et d'un papier peint orné de fleurs de persil, un joli clin d'œil à son nom. Ici, le chef élabore des plats précis, inspirés des classiques de la cuisine danoise, à partir de légumes cultivés localement et de produits de la mer pêchés dans la région. Pour agrémenter le tout et apporter une touche d'originalité à ses créations, il utilise également des baies ainsi que des plantes côtières cueillies dans les environs.

Enfin, la dernière adresse danoise à obtenir sa première Étoile MICHELIN est **Pearl by Paul Proffitt**. Installée à Kruså, près de la frontière allemande, c'est dans un cadre idyllique, au bord de l'eau, que le chef **Paul Proffitt** (qui travaillait auparavant chez Henne Kirkeby Kro) crée des plats inspirés de son enfance en Grande-Bretagne à partir de produits locaux sublimés grâce à des techniques modernes.

Sept nouveaux Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection

Sept nouveaux Bib Gourmand rejoignent le Guide MICHELIN.

Quatre restaurants sont promus depuis la sélection principale :

Koefoed, Copenhague

Radio, Copenhague



Rebel, Copenhagen
Restaurant ET, Aarhus

Trois nouvelles adresses intègrent la sélection :

Calma, Copenhagen
démodé, Copenhagen
Restaurant VIE, Copenhagen

Sélection principale

Plusieurs établissements rejoignent cette année la sélection principale :

Abigail & Co, Copenhagen
akmē, Copenhagen
Bach & Nurup, Aalborg
HimmerRiget, Farsø
Restaurant Anton, Copenhagen
Restaurant BAVN, Aarhus
Restaurant Glassalen, Copenhagen
Treetop, Vejle
Yves at Park Lane, Hellerup

Deux nouveaux établissements sont récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour son formidable engagement en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable.

Cette distinction salue les initiatives de restaurants avant-gardistes qui repensent leur impact sur l'environnement et ouvrent la marche de la transition vers une gastronomie écoresponsable.

La sélection danoise accueille deux nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN. Il s'agit de **Dragsholm Slot Gourmet** à Hørve (déjà récompensé d'une Étoile MICHELIN) et de **Treetop** à Vejle (une nouveauté). **Dragsholm Slot Gourmet** est installé au sein du plus vieux château danois, lui-même niché dans le Geopark Odsherred, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Transformé en hôtel-restaurant en 1937, le concept de cet établissement respecte son histoire, mais aussi sa région. Les champs, les forêts et la mer autour donnent au chef les meilleurs ingrédients pour créer ses plats innovants et savoureux.

Dans un tout autre style, **Treetop**, occupe un élégant bâtiment de briques au cœur de la forêt. À l'image de son environnement, son menu est ancré dans la nature et il n'est pas rare de retrouver des herbes, des baies et autres fleurs locales dans les assiettes, mais également dans des bouches qui trônent sur les étagères.

FINLANDE

En Finlande, cinq nouveaux restaurants rejoignent la sélection principale, tandis qu'une adresse est récompensée de l'Étoile Verte MICHELIN.

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN

Déjà salué d'une Étoile MICHELIN pour son incroyable proposition culinaire, **Kaskis**, installé à Turku, vient de recevoir l'Étoile Verte MICHELIN en récompense de son approche écoresponsable. Le menu dégustation surprise imaginé par le chef **Erik Mansikka** est porté par des saveurs franches, mais subtiles. Il s'articule autour d'ingrédients locaux qui sont toujours sélectionnés puis travaillés avec le plus grand soin. Les agriculteurs, pêcheurs et chasseurs de la région jouent tous un rôle clé dans la belle histoire que nous raconte le chef à



travers sa cuisine. Lui-même cueille des herbes, champignons et fleurs qui entrent dans la composition de ses plats. Toujours dans une démarche éthique, la vaisselle est constituée de pièces de seconde main, tandis que les bouteilles de bière vides sont transformées en verres par un verrier local.

Sélection principale

Plusieurs établissements rejoignent cette année la sélection principale :

Aoi, Helsinki

Flor, Helsinki

Kajo, Tampere

Kuurna, Helsinki

Le Coucou Vert, Helsinki

ISLANDE

L'Islande compte désormais un nouveau restaurant recommandé par le Guide MICHELIN ainsi qu'une adresse saluée de l'Étoile Verte MICHELIN.

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN

Déjà récompensé d'une Étoile MICHELIN, **ÓX**, à Reykjavík, peut à présent se targuer de posséder l'Étoile Verte MICHELIN. Ce restaurant propose une incroyable expérience immersive de quatre heures. Que ce soit en cuisine ou dans la salle à manger, son éthique responsable est omniprésente, comme en témoignent les placards installés derrière le comptoir, qui trônaient auparavant chez la grand-mère du chef. Si le chocolat et le caviar sont importés, le chef met surtout en lumière la richesse du terroir islandais, en élaborant des plats savoureux avec des ingrédients de petits producteurs locaux. Chaque produit est également valorisé dans son entièreté selon une philosophie « du museau à la queue ». Ici, la cueillette aussi joue un rôle important, tout comme les techniques de conservation utilisées, qui permettent de découvrir certains ingrédients sous un nouveau jour.

Sélection principale

Un établissement rejoint cette année la sélection principale :

Hosiló, Reykjavík

NORVÈGE

En Norvège, deux restaurants intègrent la sélection avec une Étoile MICHELIN, tandis qu'un établissement rejoint la sélection principale.

Deux adresses de Bergen décrochent leur première Étoile MICHELIN.

Niché dans un hôtel, **Omakase by Sergey Pak** est un espace à l'ambiance épurée et tamisée où les convives peuvent déguster un menu dégustation décliné en 14 ou 20 services. Le chef qui a donné son nom au restaurant manie le couteau avec adresse et propose une expérience omakase qui allie ingrédients norvégiens de qualité et techniques japonaises maîtrisées.

Chez **Gaptrast**, les clients sont accueillis avec un cidre local qu'ils dégustent pendant qu'on leur présente certains des remarquables ingrédients maturés au restaurant. Le clair/obscur créé par le contraste entre les murs sombres et les lumières attire l'attention sur la cuisine ouverte où brûle un feu de charbon. Côté cuisine justement, le menu surprise se compose de créations aussi complexes qu'originales, aux saveurs percutantes.



Sélection principale

Un établissement rejoint cette année la sélection principale :

Izakaya Skostredet, Bergen

SUÈDE

La Suède offre à la sélection un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN également salué de l'Étoile Verte MICHELIN, ainsi que deux adresses une Étoile MICHELIN et deux Bib Gourmand.

Un nouvel établissement deux Étoiles MICHELIN obtient l'Étoile Verte MICHELIN

En plus d'être promu au rang de deux Étoiles MICHELIN, **Signum in Mölnlycke** se voit également attribuer l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable. Un vieux manoir installé sur la rive du lac Landvettersjön... voilà le cadre enchanteur de cet hôtel-restaurant aménagé dans une annexe, qui offre une vue imprenable sur l'eau. Les plats sont portés par des saveurs franches et des associations originales qui font la part belle à des ingrédients on ne peut plus locaux, puisque certains sont issus du potager du restaurant, tandis que d'autres sont cueillis dans la région ou pêchés dans les eaux nordiques.

Deux nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

Deux nouveaux établissements font cette année leur entrée au Guide MICHELIN et intègrent la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN.

Grâce à la cuisine ouverte d'**ergo.**, installé à Stockholm, les convives peuvent observer la brigade qui travaille avec calme et efficacité. Avec sa décoration épurée aux tons clairs, cette élégante adresse s'inscrit parfaitement dans son environnement chic. La cuisine précise proposée ici s'appuie sur la tradition française, sublimée par des techniques et des saveurs internationales. De ce mariage multiculturel naissent des plats singuliers, aux saveurs envoûtantes. L'acidité, en particulier, joue un rôle clé et vient apporter une touche de fraîcheur aux assiettes.

HOZE, situé à Gothenburg, se démarque par son style plus intimiste. À leur arrivée dans ce restaurant discret, les convives sont accueillis par le père du chef dans un espace minimaliste qui compte en tout et pour tout six chaises installées à un comptoir en chêne. Le repas commence à 18 heures précises avec un menu omakase préparé avec dextérité sous les yeux des clients. Cette proximité permet au chef d'établir un véritable lien lorsqu'il explique la manière dont il procède pour choisir la meilleure qualité de poisson en fonction des saisons et de la météo.

Deux nouveaux Bib Gourmand

Deux nouveaux Bib Gourmand rejoignent également le Guide MICHELIN.

Le premier est promu depuis la sélection principale :

Västergatan, Malmö

Le second est distingué pour la première fois :

ÄRLA, Stockholm

Sélection principale

Plusieurs établissements rejoignent cette année la sélection principale :

Essence, Stockholm

Fyr, Halmstad



Koizen, Gothenburg

Poppy, Gothenburg

Trois Prix spéciaux MICHELIN sont décernés dans les pays nordiques

Au travers ses prix spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite célébrer et mettre l'accent sur l'incroyable diversité des métiers et des savoir-faire qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

Les lauréats de cette année sont :

Prix du Jeune Chef – **Michael Nørtoft** du restaurant Ti Trin Ned, à Fredericia, au Danemark

Prix du Service – **Lykke Metzger** du restaurant Alchemist, à Copenhague, au Danemark

Prix de la Sommellerie – **André Bekker** du restaurant Frantzén, à Stock

Le Guide MICHELIN Pays Nordiques 2025 en bref :

282 restaurants recommandés, dont :

- 6 restaurants Trois Étoiles MICHELIN
- 15 restaurants Deux Étoiles MICHELIN (2 nouveaux)
- 75 restaurants Une Étoile MICHELIN (10 nouveaux)
- 39 restaurants Étoile Verte MICHELIN (5 nouveaux)
- 44 restaurants Bib Gourmand (9 nouveaux)

Les restaurants du Guide MICHELIN Pays nordiques sont complétés par une sélection d'hôtels disponible gratuitement sur le site Web et l'application du Guide MICHELIN. La sélection met à l'honneur des destinations uniques, tant dans la région nordique qu'à travers le monde entier. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN sur la base de leur style, de leur service et de leur authenticité exceptionnels. Les chambres peuvent toutes être réservées depuis le site Web et l'application du Guide MICHELIN.



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !



FOOD ORGANISATION OF DENMARK



Geopark Odsherred

BRØNNUM
OLUF BRØNNUM & CO. ETABL. 1874



ROSSINI
CAVIAR

S.PELLEGRINO



À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien.

Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez toutes nos actualités sur X

X@Michelin

<https://x.com/Michelin>

