



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt – 24 janvier 2023

Le Guide MICHELIN dévoile ses sélections 2023 pour Vienne et Salzbourg

- L'excellence et l'attractivité des scènes gastronomiques viennoise et salzbourgeoise montrent leur constance
- Deux nouveaux Bib Gourmand sont décernés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN
- Douze restaurants ainsi qu'une nouvelle Etoile Verte MICHELIN rejoignent cette sélection autrichienne

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du Guide MICHELIN pour les villes autrichiennes de Vienne et Salzbourg. Le millésime 2023, qui recommande un total de 24 restaurants Etoilés ou Bib Gourmand, est accessible au format numérique sur le site internet guide.michelin.com ainsi que sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement pour iOS et Android.

La sélection pour Vienne

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été ravis de constater que l'expérience culinaire proposée dans les restaurants viennois reste d'excellente qualité. Parmi ceux qui conservent leur distinction cette année, on compte une table trois Étoiles MICHELIN, quatre établissements deux Étoiles MICHELIN et cinq restaurants une Étoile MICHELIN.

Deux nouvelles adresses se sont vu attribuer un Bib Gourmand en proposant une cuisine de qualité à des prix modérés, ce qui porte à sept le nombre d'établissements récompensés de cette distinction à Vienne. Enfin, une nouvelle Étoile Verte MICHELIN a également été décernée cette année.

Au total, ce sont dix restaurants qui font leur entrée dans la sélection de la capitale Autrichienne.

Restaurants Étoilés MICHELIN

Le nombre d'Étoiles MICHELIN décernées en 2023 témoigne de l'incroyable engagement des chefs et confirme la qualité de l'offre gastronomique viennoise. **L'Amador**, dirigé par le talentueux chef Juan Amador, reconnu pour sa cuisine créative, conserve ses trois Étoiles MICHELIN ainsi que la tête du palmarès des restaurants Etoilés MICHELIN à Vienne. À l'instar de cette adresse d'exception, on retrouve dans la nouvelle sélection les établissements deux Étoiles MICHELIN récompensés l'an passé.

Ainsi, les restaurants **Mraz & Sohn**, **Konstantin Filippou**, **Silvio Nickol Gourmet Restaurant** et **Steirereck im Stadtpark** conservent leur distinction. C'est aussi le cas de **[aend]**, **Pramerl & the Wolf**, **Edvard**, **TIAN** et **APRON** qui ont reçu leur première Étoile MICHELIN en 2022 et la conservent en 2023. Parmi eux, le restaurant **TIAN** occupe une place à part. Il s'agit en effet de la seule table Étoilée MICHELIN de la ville à proposer une cuisine exclusivement végétarienne. **TIAN** se démarque également par son approche durable de la gastronomie qui a été récompensée d'une Étoile Verte MICHELIN.

Bib Gourmand

Déjà recommandés en 2022 dans la sélection des Bib Gourmand, les restaurants **MAST Weinbistro**, **Vestibül**, **Woracziczky**, **Mochi** and **Meierei im Stadtpark** sont rejoints par **ONYX** et **Specht**, deux nouveaux venus qui ont conquis notre équipe d'inspection grâce à leur impressionnant rapport qualité-prix.

Une nouvelle Etoile Verte MICHELIN

TIAN, restaurant une Etoile déjà récompensé d'une Etoile Verte l'an passé pour saluer son approche gastronomique vertueuse, est rejoints par **MAST Weinbistro**. Ce Bib Gourmand permet ainsi aux gourmets de vivre une expérience gastronomique consciente des enjeux environnementaux contemporains, en alliant gourmandise et durabilité.

Restaurants nouvellement sélectionnés

La sélection Vienne 2023 est pleine de promesse avec l'entrée au Guide MICHELIN des restaurants **LOLA**, **Meissl & Schadn**, **Geschmacks-Tempel**, **Herzig**, **Kommod**, **Trattoria Martinelli**, **Duchardt**, **Esszimmer – Everybody's dining**, **ONYX** et **Specht**.

La sélection à Salzbourg

La qualité de l'offre culinaire salzbourgeoise montre également sa stabilité. Pour preuve, la sélection Salzbourg 2023, qui s'étend également à la commune de Hof bei Salzburg, recommande un total de 20 adresses. Parmi les restaurants sélectionnés cette année, 2 établissements deux Étoiles MICHELIN, 3 tables une Étoile MICHELIN ainsi que 2 Bib Gourmand maintiennent leur distinction. Ils sont rejoints par deux nouveaux restaurants qui ont impressionné la célèbre équipe d'inspection anonyme du Guide MICHELIN.

Restaurants Étoilés MICHELIN

Au premier plan de la scène gastronomique de Salzbourg, on retrouve **Ikarus** et **SENNS.Restaurant** qui conservent tous deux leurs deux Étoiles MICHELIN. Le restaurant **Ikarus** se situe dans le Hangar-7, un lieu unique qui allie gastronomie et aviation. Chaque mois, un chef invité travaille main dans la main avec l'équipe de cuisine résidente afin de faire découvrir son univers culinaire. L'expérience gastronomique proposée aux convives du restaurant **SENNS.Restaurant** n'est pas moins remarquable.



GUIDE MICHELIN

En effet, les deux chefs Andreas Senns et Christian Geisler ne manquent pas de créativité et imaginent des plats plus inventifs les uns que les autres. Enfin, la sélection 2023 des établissements une Étoile MICHELIN, composée des restaurants **Esszimmer, The Glass Garden et Pfefferschiff**, reste également inchangée.

Bib Gourmand

Les adresses récompensées d'un Bib Gourmand sont **Gasthof Auerhahn** et **Reinhartshuber Im Gwandhaus**. Déjà mis à l'honneur l'an passé grâce à leur offre culinaire de qualité à prix raisonnable, ces restaurants n'ont rien perdu de leur attrait.

Nouveaux restaurants

Fraîchement arrivés dans la sélection Salzbourg 2023, on compte également les restaurants **Mühlbacher** et **Meissl & Schadn**. Ce dernier est également présent dans la sélection viennoise grâce à son antenne installée dans la capitale autrichienne. Grand classique de la gastronomie locale, le Wiener Schnitzel est un véritable incontournable de ces deux adresses.

Les distinctions du Guide MICHELIN Vienne et Salzbourg 2023 en bref

- 1** restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 6** restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 8** restaurants une Étoile MICHELIN
- 9** Bib Gourmand (dont 2 nouveautés)
- 2** Étoiles Vertes MICHELIN

La sélection complète du Guide MICHELIN Vienne et Salzbourg 2023 est affichée ci-dessous ainsi que sur le site internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com et sur l'application disponible gratuitement pour iOS et Android.



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Vienne 2023

3 Etoiles MICHELIN	Amador
--------------------	--------

2 Etoiles MICHELIN	Konstantin Filippou
2 Etoiles MICHELIN	Mraz & Sohn
2 Etoiles MICHELIN	Silvio Nickol Gourmet Restaurant
2 Etoiles MICHELIN	Steirereck im Stadtpark

1 Etoile MICHELIN	[aend]
1 Etoile MICHELIN	APRON
1 Etoile MICHELIN	Edvard
1 Etoile MICHELIN	Pramerl & the Wolf
1 Etoile MICHELIN	TIAN MICHELIN Green Star

Bib Gourmand	MAST Weinbistro MICHELIN Green Star
Bib Gourmand	Meierei im Stadtpark
Bib Gourmand	Mochi
Bib Gourmand	ONYX (new)
Bib Gourmand	Specht (new)
Bib Gourmand	Vestibül
Bib Gourmand	Woracziczky

Recommandé	ARTNER Pescetaria
Recommandé	Buxbaum
Recommandé	Das Loft
Recommandé	DiningRuhm
Recommandé	Do & Co Restaurant am Stephansplatz
Recommandé	Duchardt (new)
Recommandé	Eckel
Recommandé	Esszimmer - Everybody's Darling (new)
Recommandé	Fabios
Recommandé	Freyenstein
Recommandé	Fuhrmann
Recommandé	Geschmacks-Tempel (new)
Recommandé	Grâce
Recommandé	Herzig (new)
Recommandé	Heunisch und Erben



GUIDE MICHELIN

Recommandé	Kommod <small>(new)</small>
Recommandé	Kussmaul
Recommandé	Kutschker 44
Recommandé	LABSTELLE
Recommandé	Le Salzgries Paris
Recommandé	Léontine
Recommandé	LOLA <small>(new)</small>
Recommandé	Ludwig van
Recommandé	Meissl & Schadn <small>(new)</small>
Recommandé	O boufés
Recommandé	OPUS
Recommandé	Pastamara - Bar con Cucina
Recommandé	Pichlmaiers zum Herkner
Recommandé	Rote Bar
Recommandé	Servitenwirt
Recommandé	SHIKI Brasserie & Bar
Recommandé	SHIKI FINE DINING
Recommandé	Skopik & Lohn
Recommandé	Trattoria Martinelli <small>(new)</small>
Recommandé	Umar Fisch
Recommandé	Umar Fisch Bar.
Recommandé	Unkai
Recommandé	Veranda
Recommandé	Weibel's Wirtshaus
Recommandé	Zum weissen Rauchfangkehrer

Le Guide MICHELIN Salzbourg 2023

2 Etoiles MICHELIN	Ikarus
2 Etoiles MICHELIN	SENNs.Restaurant

1 Etoile MICHELIN	Esszimmer
1 Etoile MICHELIN	Pfefferschiff
1 Etoile MICHELIN	The Glass Garden

Bib Gourmand	Gasthof Auerhahn
Bib Gourmand	Reinhartshuber Im Gwandhaus



GUIDE MICHELIN

Recommandé	Brandstätter
Recommandé	Brunnauer
Recommandé	Gasthof Schloss Aigen
Recommandé	Goldener Hirsch
Recommandé	Goldgasse
Recommandé	Huber's im Fischerwirt
Recommandé	Meissl & Schadn (new)
Recommandé	Mühlbacher (new)
Recommandé	Paradoxon
Recommandé	Riedenburg
Recommandé	Schloss Restaurant
Recommandé	St. Peter Stiftskulinarium
Recommandé	Zum Buberl Gut

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

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