



COMMUNIQUE DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 18 juin 2025

Au cœur de l'excellence culinaire, le Guide MICHELIN Allemagne distingue deux nouveaux restaurants de trois Étoiles MICHELIN

- 341 restaurants Étoilés MICHELIN établissent un nouveau record au sein de la sélection allemande
- Deux nouveaux restaurants décrochent trois Étoiles : Haerlin à Hambourg et Tohrü in der Schreiberei à Munich
- 30 nouvelles adresses sont récompensées pour la première fois d'une première Étoile MICHELIN.

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection des restaurants du Guide MICHELIN Allemagne 2025. Ce nouveau millésime est exceptionnel puisque de deux nouvelles tables trois Étoiles MICHELIN font leur entrée : **Haerlin**, situé à Hambourg et **Tohrü**, à Munich. La sélection allemande compte désormais 341 établissements Étoilés MICHELIN, parmi lesquels 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN (2 nouveautés), 47 tables deux Étoiles MICHELIN (5 nouveautés), ainsi que 281 adresses une Étoile MICHELIN (30 nouveautés). Ces chiffres impressionnants attestent de la remarquable évolution de la scène culinaire allemande.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, ainsi que toute l'équipe d'inspection, rendent hommage aux restaurateurs locaux. « Leur exigence reste toujours aussi exemplaire, de même que leur créativité et leur passion. De nombreux jeunes chefs, qui souhaitent avant tout offrir la meilleure expérience possible à leurs convives, développent de nouveaux concepts accessibles et compréhensibles, tout en étant empreints d'humilité. La tendance du végétal a encore de beaux jours devant elle. En effet, comme le prouvent les 80 Étoiles Vertes MICHELIN d'Allemagne, l'approvisionnement local, la saisonnalité et l'engagement durable continuent de jouer un rôle prépondérant. Toutefois, les chefs conservent une vision ouverte, en élaborant des plats où se mêlent avec harmonie techniques et saveurs venues d'ici et d'ailleurs. »

Deux nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN

Au total, la nouvelle sélection compte 12 établissements trois Étoiles MICHELIN. Les villes de Hambourg et de Munich, qui comptent toutes deux une nouveauté et une adresse qui maintient sa distinction, règnent sur la scène culinaire allemande. À Hambourg, le chef **Christoph Rüffer** fait évoluer la cuisine de **Haerlin** depuis



GUIDE MICHELIN

20 ans. D'abord récompensé d'une, puis de deux Étoiles MICHELIN, le restaurant atteint aujourd'hui l'Olympe gastronomique en décrochant sa troisième Étoile MICHELIN. Ces trois Étoiles MICHELIN viennent récompenser des créations d'exception, avec un équilibre d'une rare justesse et des produits de grande qualité. Toujours dans la cité hanséatique, le chef **Kevin Fehling** qui est à la tête de **The Table Kevin Fehling**, un restaurant qui mise sur des associations de saveurs originales, créatives et cosmopolites, conserve ses trois Étoiles MICHELIN pour la dixième année consécutive.

Munich aussi compte deux restaurants au sommet. Jusqu'alors récompensé de deux Étoiles MICHELIN, le chef **Tohru Nakamura** vient d'être promu au rang de trois Étoiles MICHELIN avec **Tohru in der Schreiberei**. Doté d'un style signature tout en délicatesse, il réussit à marier avec brio cuisine de tradition française et inspirations japonaises. Il trône sur la capitale aux côtés du chef **Jan Hartwig** qui réinvente de grands classiques avec créativité dans son restaurant trois Étoiles MICHELIN **JAN**.

Cinq restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN

Le Guide MICHELIN Allemagne 2025 accueille également plusieurs nouveautés dans la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN. Parmi les 47 tables allemandes qui valent le détour cette année, **ATAMA by Martin Stopp**, située à Sankt Ingbert, intègre le Guide MICHELIN après avoir épaté l'équipe d'inspection. Le chef **Martin Stopp** gère cette adresse d'une main de maître et les deux menus qu'il propose lui ont permis d'obtenir deux Étoiles MICHELIN peu de temps après avoir ouvert son restaurant. Si le premier est plus concis et met l'accent sur les ingrédients, le second menu se veut plus léger et créatif.

D'autres adresses se sont illustrées, notamment **Pietsch**, à Wernigerode, où **Robin Pietsch** et **Luis Hendricks** proposent un menu d'influence internationale qui met à l'honneur la saveur umami. Le propriétaire, Robin Pietsch, est également à la tête du restaurant **Zeitwerk** qui se trouve juste à côté.

À Teisnach, **Oswald's Gourmetstube** intègre également la catégorie des établissements deux Étoiles MICHELIN grâce à la cuisine précise de **Thomas Gerber** qui met en lumière l'essence de chaque ingrédient. Il en est de même pour **Intense**, à Wachenheim, une ville de la Weinstrasse (la route des vins allemande), où **Benjamin Peifer** propose des plats qui associent influences palatines et japonaises dans une ambiance décontractée. Installé à Koblenz, le restaurant **Gotthardt's by Yannick Noack** qui est sous la houlette du chef **Yannick Noack** et de son équipe depuis décembre dernier, obtient une deuxième Étoile MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

30 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

Parmi les 282 établissements du palmarès 2025 qui valent l'étape, 30 adresses d'exception sont récompensées pour la première fois d'une première Étoile MICHELIN.

Loumi est l'une d'entre elles. C'est dans un petit restaurant au coin d'une rue du quartier de Kreuzberg, à Berlin, que le chef autodidacte **Karl-Louis Kömmler** crée des plats mêlant cuisines japonaise, asiatique et française. L'atmosphère chaleureuse, bienveillante et légère de **Sommerfeld**, à Francfort-sur-le-Main, séduira assurément les gourmets en quête d'une expérience unique. Dans la cuisine ouverte, ils pourront voir l'équipe affairée à préparer des plats de saisons variés et pleins de caractère. Installée à Fribourg, **Hawara** est une adresse tout en simplicité qui propose une cuisine régionale de saison ; une approche durable qui lui a valu d'être saluée de l'Étoile Verte MICHELIN.

À Hambourg, **GLORIE** (installé sous le même toit que **100/200 Kitchen**, également géré par le chef Thomas Alfons Imbusch) est un restaurant unique en son genre qui ne propose que des plats à la carte. À Dresde, **Heiderand** est une affaire de famille. Cet ancien café où étaient organisés des thés dansants a été transformé en restaurant moderne et propose aujourd'hui une cuisine internationale.

14 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

Cette année, la sélection ne compte pas moins de 80 Étoiles Vertes MICHELIN, dont 14 nouveautés.

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus écoresponsable et montrent qu'il est possible de conjuguer excellence culinaire et initiatives visant à minimiser l'impact sur l'environnement.

Depuis l'introduction de cette distinction en Allemagne en 2020, de plus en plus de restaurateurs réalisent qu'ils ont un véritable rôle à jouer dans la préservation des ressources, et ont à cœur de respecter la nature et l'environnement. C'est cette prise de conscience qui les motive à mettre en place des initiatives durables dans leurs cuisines, mais également au-dehors.

Certains choisissent des produits locaux de saison, de préférence biologiques, d'autres travaillent de la viande issue de races adaptées à leur environnement et adoptent une approche du museau à la queue, tandis que d'autres encore privilégient les circuits courts et recyclent leurs déchets ou s'engagent à sensibiliser leurs employés et leurs convives à l'écologie. Une chose est sûre, toutes ces initiatives avant-gardistes sont parfaitement compatibles avec l'expérience d'exception que les chefs cherchent à offrir à leurs clients.



GUIDE MICHELIN

Cinq Prix spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels qui s'illustrent dans leur domaine

Au total, cinq prix seront décernés cette année à des professionnels de talent. Plusieurs catégories seront représentées : les Prix du Service, du Jeune Chef, du Chef Mentor, de la Sommellerie et des Cocktails Exceptionnels.

Cette année, le **Prix du Service** est attribué à **Daniela Oos** du restaurant **Wein- und Tafelhaus**, à Trittenheim. Extrêmement avenante, cette Autrichienne brille par sa bienveillance et c'est avec un soin tout particulier qu'elle présente aux convives le menu d'inspiration méditerranéenne imaginé par son mari Alexander Oos dans leur restaurant. Son travail vient véritablement sublimer la cuisine servie chez Wein- und Tafelhaus.

Le lauréat du **Prix du Jeune Chef** est **Luis Hendricks**, chef exécutif de **Pietsch**, situé à Wernigerode. Le propriétaire du restaurant, Robin Pietsch, a su déceler l'incroyable talent de Hendricks qui nous prouve qu'on n'est jamais trop jeune pour faire de grandes choses. Son menu créatif axé sur l'umami, rehaussé d'intenses saveurs et d'influences asiatiques, porte déjà une signature bien affirmée. C'est une très belle création qui a permis au restaurant d'obtenir une deuxième Étoile.

Depuis mars 1992, **Claus-Peter Lumpp** est le chef exécutif du restaurant **Bareiss**, installé à Baiersbronn. Connu pour sa cuisine française traditionnelle, il a été désigné **Chef Mentor** de l'année par l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN et c'est notamment grâce à lui que le restaurant gastronomique de la famille Bareiss conserve une fois de plus les trois Étoiles MICHELIN qu'il a décrochées il y a maintenant dix-huit ans. Au fil des ans, Claus-Peter Lumpp a fait preuve d'un formidable engagement en formant des générations de jeunes chefs. Il a partagé avec eux sa grande expérience ainsi que son savoir-faire, et a permis de révéler le talent de nombreux professionnels. Cette distinction est attribuée en coopération avec le fabricant de montres suisse **Blancpain**.

Marie-Helen Krebs, qui officie chez **IKIGAI**, à Krün, se voit décerner le **Prix de la Sommellerie** 2025. D'un naturel décontracté, elle s'appuie sur ses connaissances pour recommander les vins qui accompagneront au mieux les plats d'influence asiatique et japonaise créés par le chef Christoph Rainer, qui conserve cette année encore ses deux Étoiles MICHELIN. Cette sommelière bienveillante est présente, mais discrète, et répond toujours avec plaisir aux questions des clients. Ce prix est sponsorisé par le producteur de champagne français **Perrier-Jouët**.

GUIDE MICHELIN

Le **Prix des Cocktails Exceptionnels** sera également décerné pour la première fois en Allemagne. Il est attribué à **Michele Heinrich** qui s'est particulièrement distingué avec les créations originales qu'il propose chez **YALDY**, dans le quartier de Bahnhofsviertel à Francfort-sur-le-Main. Ses cocktails d'exception sont l'alternative idéale au vin et s'accordent parfaitement avec le concept axé sur le partage de ce restaurant qui vient tout juste d'intégrer la catégorie des Bib Gourmand.

15 restaurants reçoivent un Bib Gourmand

Il y a deux semaines, 15 adresses ont été récompensées du Bib Gourmand par le Guide MICHELIN. Cette distinction très appréciée des gourmets est attribuée aux établissements qui proposent une expérience d'un très bon rapport qualité-prix, quel que soit le style de cuisine.

Le Guide MICHELIN compte désormais 156 Bib Gourmand répartis à travers tout le pays, aussi bien dans les plus grandes villes que dans les plus petits villages.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2025 en un coup d'œil :

- 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN (2 nouveautés)
- 47 restaurants deux Étoiles MICHELIN (5 nouveautés)
- 282 restaurants une Étoile MICHELIN (30 nouveautés)
- 80 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (14 nouveautés)
- 156 restaurants Bib Gourmand (15 nouveautés)



L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



GUIDE MICHELIN



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com

Facebook : facebook.com/MICHELINGuideME

Youtube : youtube.com/MICHELINGuideInternational

Instagram: @MichelinGuide



[Le Guide MICHELIN fête ses 125 ans!](#)

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



GUIDE MICHELIN

X@Michelin
<https://x.com/Michelin>

