

Guide MICHELIN Allemagne 2020 : pour la première fois, un établissement trois étoiles à Berlin

Avec 37 nouveaux restaurants distingués d'une, de deux ou de trois étoiles et 23 nouveaux établissements Bib Gourmand, le Guide MICHELIN Allemagne 2020 prouve une fois de plus sa grande diversité culinaire.

Le Guide MICHELIN s'est développé dans un désir constant de promouvoir les régions et de respecter les savoir faire locaux tout en mettant en lumière le travail d'hommes et de femmes passionnés. Aujourd'hui, le Guide poursuit sa mission et révèle au monde entier la première étape d'un projet d'envergure mondiale : celui de distinguer autour d'un emblème unique des chefs engagés dans la préservation de l'environnement.

Proposé aux Bib Gourmand, Assiettes et aux Étoiles, cette première sélection de chefs fédère autour d'un même sujet, des idées et des méthodes qui participent à la sensibilisation de chacun. Depuis des années en Allemagne, de nombreux chefs construisent leur cuisine au rythme de la nature où l'envie de transformer par leur créativité des produits mûrs à point, qui ont grandi à proximité de leurs brigades compte autant que le soin apporté à la réduction de l'empreinte environnementale globale de leur établissement.

Les initiatives durables des premiers chefs identifiés seront détaillées et mises en valeur sur les différentes plateformes du guide MICHELIN tout au long de l'année par la création de différents contenus.



Le restaurant berlinois **Rutz**, sous la direction du chef Marco MÜLLER, se voit distingué cette année de sa troisième étoile. « La cuisine de Marco Müller et son équipe a connu une évolution fabuleuse en peu de temps. Les plats sont emprunts de finesse, dotés d'une forte identité bien que savamment équilibrés sur le plan des saveurs. Ils se démarquent nettement par le dialogue continu que le chef entretient avec la nature », déclare Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.

L'Allemagne compte aujourd'hui dix établissements distingués au plus haut niveau par le Guide MICHELIN pour leur cuisine d'exception. L'annonce de la fermeture brutale du plus vieux restaurant trois étoiles d'Allemagne, le **Schwarzwaldstube** à Baiersbronn a attristé toute la communauté des gourmets. Gwendal Poullennec précise : « La fermeture du **Schwarzwaldstube** à la suite d'un incendie a profondément ému nos inspecteurs. Touchés au cœur comme de nombreux gastronomes allemands et étrangers, tous ont hâte de s'attabler à nouveau dans ce restaurant iconique qui porte haut les couleurs de la gastronomie allemande. » Distingué au plus haut niveau par le guide MICHELIN depuis 1993, cet établissement légendaire a été complètement détruit au début de l'année 2020, ainsi que le « Köhlerstube », le « Bauernstube » et le siège de l'hôtel « Traube Tonbach ». Les activités hôtelières du « Traube » se poursuivent et la reconstruction des restaurants ne sera que plus grande.

7 nouveaux restaurants se voient entrer dans l'édition 2020 avec une deuxième étoile. Ils prouvent l'excellence de la scène culinaire allemande. Le restaurant **CODA Dessert Dining** à Berlin, dirigé par le chef René FRANK livre une cuisine innovante et créative, basée sur les techniques modernes de la pâtisserie. Deux nouvelles adresses en Bavière rejoignent également le cercle des deux étoiles : **Les Deux** à Munich et **Oberndorfer's Eisvogel** à Neunburg vorm Wald. L'**Olivo** à Stuttgart, le **Gustav** à Francfort-sur-le-Main, le **Bianc** à Hambourg et le **Jante** à Hanovre délectent leurs convives d'une cuisine de haute qualité et de goût.

Au total, les inspecteurs de l'édition 2020 ont décerné deux étoiles à 43 restaurants, un record en Allemagne.

Les 29 nouvelles adresses qui se sont vu attribuer une étoile confirment la position solide de la haute gastronomie allemande en Europe. Cette évolution se poursuit sous l'effet de chefs talentueux aux idées innovantes. De Munich (**Mural** et **Sparkling Bistro**), en passant par Münster (**Cœur d'artichaut** et **Ferment**) à Berlin (**Cordo** et **Prism**), l'Allemagne se délecte d'une scène culinaire multiculturelle attrayante et de haute qualité.

Outre un large éventail de styles culinaires allant du français classique au moderne créatif, du méditerranéen au régional et au végétalien, les meilleurs restaurants allemands se distinguent par une large diversité de concepts gastronomiques. La tendance au "Casual Fine Dining", qui offre un plaisir culinaire de haut niveau dans une atmosphère décontractée, se poursuit. Le guide MICHELIN Allemagne 2020 présente à nouveau de nombreux restaurants de haut niveau qui suivent cette philosophie, particulièrement appréciée des jeunes.

Le paysage des « Bib Gourmands » est également bouleversé. Le Guide MICHELIN Allemagne 2020 présente 23 nouveaux restaurants, dont cinq à Berlin. Ce symbole indique les restaurants proposant une bonne cuisine d'un excellent rapport qualité-prix, en l'occurrence ceux ayant un menu en trois plats à 37 euros. Pour l'édition 2020 du Guide MICHELIN de l'Allemagne, les inspecteurs ont attribué 372 Bib Gourmands.

Cette 57^{ème} édition réunit 524 hôtels ainsi que 1 579 restaurants parmi lesquels :

- 308 restaurants étoilés dont :
 - 10 restaurants trois étoiles, dont 1 nouveau ;
 - 43 restaurants deux étoiles, dont 7 nouveaux ;
 - 255 restaurants une étoile, dont 29 nouveaux.
- 372 restaurants « Bib Gourmands », dont 23 nouveaux.

La sélection est accessible gratuitement sur les supports web et mobile du nouveau site internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com. La version papier du Guide MICHELIN Allemagne 2020 sera disponible en librairie dès le 6 mars au prix de 29,95 euros (30,80 euros en Autriche, 39 francs en Suisse).

Service de presse Michelin: +33 (0) 1 45 66 22 22

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 plus de 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com).