



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 13 juin 2024

Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection de restaurants pour la Lituanie

- **Quatre restaurants décrochent une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de grande qualité**
- **Une adresse se voit attribuer l'Étoile Verte MICHELIN pour ses pratiques exemplaires en faveur d'une gastronomie plus durable**
- **Quatre établissements sont récompensés du Bib Gourmand**
- **Trois Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent**

Michelin a le plaisir de dévoiler la première sélection du Guide MICHELIN Lituanie. Tout au long de l'année, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru le pays à la recherche des meilleurs restaurants. Le premier millésime lituanien recommande 34 adresses dont 4 tables une Étoile MICHELIN, 4 établissements récompensés du Bib Gourmand pour leur cuisine de qualité à prix modéré et 1 restaurant salué de l'Étoile Verte MICHELIN pour ses engagements remarquables en faveur d'une gastronomie durable.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : *« Nous sommes ravis de dévoiler la première édition du Guide MICHELIN Lituanie. C'est la dernière pièce du puzzle qui vient compléter la trilogie des pays Baltes offrant ainsi une sélection complète de cette magnifique région. Si la sélection compte 34 restaurants, neuf adresses se détachent : en effet, quatre établissements proposant une cuisine de qualité à prix modéré ont été distingués du Bib Gourmand et autant ont été récompensés d'une Étoile MICHELIN pour leur cuisine d'exception. Enfin, une adresse s'est illustrée par son approche durable et décroche ainsi l'Étoile Verte MICHELIN. Au cours de leurs voyages, nos Inspectrices et Inspecteurs ont pu apprécier des propositions gastronomiques variées témoignant de la richesse du paysage culinaire lituanien : certains établissements privilégient des assiettes modernes, d'autres classiques. Certains mettent à l'honneur la gastronomie locale, d'autres proposent des créations d'inspiration internationale. Enfin certains misent sur des plats à partager dans une ambiance décontractée, quand d'autres optent pour des menus dégustation raffinés, idéaux pour célébrer une occasion spéciale. »*



Quatre restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

Attribuées aux restaurants de la sélection qui offrent une cuisine d'exception, les Étoiles MICHELIN sont décernées selon cinq critères universels : la qualité des ingrédients, l'harmonie des saveurs, la maîtrise des techniques, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine et, élément tout aussi important, la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte.

Demo, situé à Vilnius est une adresse au concept avant-gardiste : café la journée, elle se transforme en restaurant certains soirs de semaine. Son décor monochrome est à l'image de sa cuisine : à la fois sobre et audacieux. Le chef propriétaire Tadas Eidukevičius prouve que la sagesse n'attend pas le nombre des années. Doté d'une vision unique, il s'approprie les ingrédients et la cuisine en général de manière tout à fait singulière. Le chef propose deux menus fixes composés d'assiettes toutes plus créatives les unes que les autres, sublimes par des accords mets et vins captivants. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été impressionnée par l'agneau de lait, ainsi que par les desserts proposés, en particulier le Kogel Mogel.

Situé en plein cœur de la capitale, le restaurant **Džiaugsmas** située dans une élégante maison d'époque, compte plusieurs salles à manger au style moderne et industriel. Si l'on trouve à la carte de belles assiettes à partager, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié le menu dégustation, notamment le donut au boudin, un amuse-bouche original, ou encore le flétan à la mousse de crevette pour les plats principaux. Le chef a fait le choix de proposer des plats épurés de manière à mettre en valeur l'essence même des ingrédients, créant ainsi une expérience gustative mémorable.

Dans le centre historique de Vilnius se trouve une cour avec plusieurs boutiques et restaurants, tous détenus par la même équipe. L'adresse vedette est **Nineteen18**, un charmant établissement de style industriel où règne une atmosphère décontractée. Pour dîner, les convives peuvent s'installer au comptoir et ainsi interagir avec le chef Andrius Kubilius et sa superbe équipe. À leur arrivée, ils se voient proposer un menu composé d'une dizaine de plats qui se succèdent harmonieusement. L'équipe cultive elle-même un certain nombre des ingrédients qu'elle travaille et on perçoit à travers ses assiettes la fierté qu'elle ressent à cuisiner le fruit de sa production. L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a beaucoup aimé les ravioles aux champignons, une recette transmise par la mère d'Andrius Kubilius, et le bœuf danois à la cuisson précise, accompagné d'un sublime caramel de poulet.

La dernière Étoile MICHELIN de Vilnius a été attribuée à **Pas mus**, que l'on pourrait traduire par « notre maison », deux mots qui résument parfaitement l'atmosphère de ce restaurant. Placée sous le signe de la passion et de l'énergie, cette adresse unique est gérée par la cheffe propriétaire Vita Bartininkaitė qui, avec sa charmante équipe, s'emploie chaque jour à proposer la meilleure expérience gustative. Ici, les bougies



tamisent l'ambiance, les sublimes tables en bois ont été fabriquées par le partenaire de Vita et la vaisselle, choisie avec soin, sublime les plats. La cheffe, qui s'approvisionne souvent au potager de sa mère, est aussi adepte de la cueillette et propose un menu surprise qui varie au gré des saisons. Elle élabore des plats novateurs qui se répondent merveilleusement bien et qu'elle associe à des vins de caractère pour une expérience culinaire encore plus exceptionnelle. Si l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a passé un excellent moment dans ce restaurant, un dessert en particulier l'a épatée. Il s'agit de la neige de framboise et sa ganache au chocolat blanc.

Quatre restaurants sont distingués du Bib Gourmand

Nommé d'après Bibendum, le Bib Gourmand récompense les restaurants qui proposent une cuisine de qualité pour un prix modéré.

Géré d'une main de maître, le **14Horses** partage les locaux du restaurant Étoilé MICHELIN Nineteen18. L'adresse au nom atypique se démarque par sa décoration élégante et épurée et par son atmosphère décontractée. Autre originalité, le chef sert lui-même certains plats et présente avec fierté les ingrédients qu'il cultive en agriculture régénératrice dans sa ferme située à une heure de là, dans la ville de Radiškis. Le rapport qualité prix est indéniable pour les convives à qui l'on propose du pain, un pré-dessert et le choix entre trois entrées ou deux entrées et un dessert. Les Inspectrices et Inspecteurs ont apprécié ses assiettes osées, aux saveurs franches, caractérisées par des associations originales, sans oublier le service chaleureux de l'équipe de salle. Ils ont également beaucoup aimé le bœuf du museau à la queue qui a fait l'unanimité.

C'est à la limite entre la vieille ville et la partie plus contemporaine de Vilnius que l'on trouve **Gaspar's**. Ce n'est pas le premier restaurant qu'abrite le bâtiment de l'ancien quartier juif où se trouve cette adresse, comme en témoigne la vieille enseigne en yiddish qui trône au-dessus de la porte. Bien qu'il soit né à Goa, en Inde, le chef Gaspar Fernandes est d'origine portugaise. C'est donc tout naturellement qu'il s'inspire de ces deux cultures dans sa cuisine. Il propose un menu concis, porté par des assiettes généreuses et joliment dressées, sublimes par des produits de saison délicatement assaisonnés avec des épices indiennes traditionnelles. Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par le plat intitulé « Le curry de ma mère » proposé en plusieurs déclinaisons, et par le naan. Ce dernier est fabriqué à partir d'une farine de blé complet moulue localement qui lui confère un subtil arôme de noisette.

Également situé dans la capitale lituanienne, **Le Travi** est l'endroit idéal pour passer une bonne soirée à un prix tout à fait correct. Il n'est donc pas surprenant que la cote de popularité de ce charmant petit restaurant ne cesse de croître. Mattia Rupil, natif de Gênes, a créé une authentique osteria séparée en deux pièces exiguës au style rustique. Après être passés au comptoir pour l'attribution de leur table, les convives n'ont plus qu'à apprécier le moment. Le chef sert ici une cuisine de « nonna » avec une âme 100 % italienne. Il n'y a pas de place pour les fioritures, les assiettes



vont à l'essentiel et sont une véritable explosion de saveurs. Le menu composé d'environ 8 plats est inscrit au mur. L'équipe d'inspection recommande la langue de bœuf accompagnée d'une sauce tonnata ou les pâtes fraîches du jour. Elles varient en fonction de l'inspiration du chef qui peut par exemple proposer des tagliatelles agrémentées d'une riche sauce ragu.

Partons à présent plus à l'ouest, à Kaunas. Vous trouverez dans cette ville un bâtiment au riche passé qui a notamment occupé la fonction de boucherie et accueille aujourd'hui **Nūman**, un petit bistrot discret. Situé juste en dehors du centre-ville, il se démarque par sa décoration sobre et les superbes photos en noir et blanc qui habillent ses murs et attirent l'œil. Les convives peuvent déguster à cette adresse des assiettes modernes et savoureuses, cuisinées avec une belle maîtrise, le tout pour un prix abordable. Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié le pain fait maison et les ravioles de canard aux champignons séchés, mais aussi la pintade accompagnée de frites cuites à la perfection. Un service prévenant vient parfaire l'expérience proposée dans cet établissement.

Sélection principale

Figurer au Guide MICHELIN est déjà un gage de qualité en soi. Dans le cadre de ce premier millésime, 26 adresses ont gagné leur place dans la sélection principale en impressionnant les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN par la justesse de leur cuisine. Il s'agit de :

Amandus, Vilnius
Apvalaus Stalo Klubas, Trakai
Arrivée, Kaunas
Augustin, Vilnius
Da Antonio, Vilnius
DIA, Kaunas
Dine, Vilnius
Elven, Vilnius
Ertlio Namas, Vilnius
Fabrikėlis, Vilnius
Farmer & The Ocean, Vilnius
Gastronomika, Vilnius
HeJi, Vilnius
Justa Pasta, Vilnius
Momo Grill, Vilnius
Monai, Klaipėda
Monte Pacis, Kaunas
Pacai, Vilnius
Protėviai, Vilnius
Red Brick, Radiškis
Somm , Vilnius
Stebuklai, Vilnius
Stikliai, Vilnius



Telegrafas, Vilnius
Uoksas, Kaunas
Vila Komoda, Palanga

Un établissement décroche l'Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN salue les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus durables. Alliant excellence gastronomique et engagements durables, ils proposent à leurs convives des expériences qui inspirent non seulement les gourmets du monde entier, mais également l'ensemble des acteurs du secteur de la restauration.

À Radiškis, à une heure au nord de la capitale se trouve Farmers Circle, une superbe ferme de 7 000 m² avec en son centre une grange d'époque magnifiquement restaurée qui accueille aujourd'hui le restaurant **Red Brick**. Naturellement, la majorité des produits frais proviennent de la ferme elle-même et le reste, des alentours. Le chef Arnór Ingi Bjarkason a imaginé un menu moderne qui met les produits de saison et la durabilité à l'honneur. Ce menu s'ouvre sur d'élégants amuse-bouches, suivis d'un cabillaud skrei accompagné d'une sauce au poulet, de menthe, d'argousier et de carottes. Tous ces plats aux saveurs subtiles ne manqueront pas de charmer les papilles des gourmets. L'histoire de chaque assiette est présentée par une équipe exceptionnelle (et parfois par le chef lui-même). Par ailleurs, il est également possible de dormir sur place afin de prolonger cette délicieuse expérience. Notre équipe d'inspection a apprécié chaque minute de son passage à Red Brick, notamment les interactions avec le chef.

Trois Prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Les Prix spéciaux MICHELIN sont attribués à des talents exceptionnels qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.

Les lauréats de cette année sont :

Prix du Jeune Chef – Tadas Eidukevičius du restaurant Demo, à Vilnius

Tout comme le restaurant Demo s'est vu attribuer une Étoile MICHELIN pour sa cuisine d'exception, son chef exécutif Tadas Eidukevičius remporte lui le Prix du Jeune Chef. Après avoir fait ses armes auprès de grands noms de la gastronomie espagnole, Tadas est à présent un chef confirmé. Ce jeune professionnel, qui laisse s'exprimer tout son talent chez Demo, prouve que la sagesse n'attend pas le nombre des années. Sa philosophie s'articule autour d'une valeur clé : le respect. Il insuffle une certaine fraîcheur à son menu et parle de l'avenir de la nourriture de manière prophétique. Sa cuisine novatrice et originale est équilibrée et pleine de



saveurs, et chacun de ses plats laisse percevoir l'étendue de son talent. Un avenir brillant attend ce jeune chef de talent.

Prix du Service – Gaspar Fernandes du restaurant Gaspar's, à Vilnius

Si le restaurant Gaspar's fait son entrée dans la catégorie Bib Gourmand en proposant une cuisine de grande qualité à prix modéré, son chef propriétaire est également distingué puisqu'il décroche cette année le Prix du Service. Il peut sembler inhabituel d'attribuer cette distinction à un chef, mais plus que légitime dans ce cas. En effet, en plus de gérer l'équipe de cuisine de son petit établissement, Gaspar Fernandes encadre également l'ensemble des opérations. C'est pourquoi vous ne le trouverez pas seulement en cuisine, mais aussi en salle, en train de servir. Son enthousiasme est palpable, tout comme son désir de satisfaire ses convives, que l'on retrouve chez son équipe. Plus que des collègues, on a vraiment l'impression d'avoir affaire à une famille. Tout au long de leur expérience chez Gaspar's, les convives pourront apprécier la qualité du service, chaleureux et attentionné.

Prix de la Sommellerie – Kamilė Bartusevičiūtė du restaurant Pacai, à Vilnius

Installé au rez-de-chaussée d'un hôtel historique, Pacai se distingue par son atmosphère légèrement rétro et sa cuisine ancrée dans la tradition lituanienne. Pour l'accompagner justement, la sommelière Kamilė Bartusevičiūtė a composé une superbe carte des vins qui comporte de beaux vins rouges de France ou d'Italie, mais également des flacons inédits issus des vignobles du monde entier. Plusieurs grands vins sont servis au verre. Les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par les connaissances de l'équipe qui conseille les convives avec enthousiasme. Chaque suggestion est parfaitement pensée et expliquée avec passion. La brigade de cuisine participe à la création des accords mets et vins, qui se fait en commun. Si Kamilė travaille dur pour maintenir un certain niveau d'exigence, on retrouve au sein de son équipe une joie et un enthousiasme communicatifs.

Le Guide MICHELIN Lituanie 2024 en bref

- 34 restaurants recommandés au total, dont :
- 4 restaurants une Étoile MICHELIN
- 4 restaurants Bib Gourmand
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN



Pour en savoir plus sur l'histoire, la méthodologie ou l'organisation de la sélection du Guide MICHELIN, rendez-vous sur guide.michelin.com ou suivez les actualités publiées sur facebook.com/MichelinGuideME et instagram.com/michelinguide.

Le kit de presse complet, qui comprend des photos prises lors de la conférence de presse qui s'est tenue ce jour à Vilnius est disponible [ici](#).



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



iOS



Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational

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. (www.michelin.com)



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7



www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris