Paris, le 5 novembre 2026

La quatrième sélection du Guide MICHELIN Lettonie vient d'être dévoilée

- 12 nouveautés intègrent l'édition 2027
- 2 adresses se voient attribuer un Bib Gourmand pour leur cuisine d'un excellent rapport qualité-prix
- 4 Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Michelin a le plaisir de présenter la quatrième sélection du Guide MICHELIN Lettonie. Cette année encore, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont parcouru la région à la recherche des meilleurs restaurants. 12 nouvelles adresses se sont ainsi démarquées et intègrent ce nouveau millésime. L'édition Lettonie 2027 compte 35 restaurants, dont 2 établissements une Étoile MICHELIN et 7 récompensés du Bib Gourmand pour leur excellente cuisine proposée à un prix modéré.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : *« Nous sommes ravis de voir que 12 nouveaux restaurants rejoignent la sélection lettone 2027, un record pour cette destination. Parmi eux, Baltā Kaza et Café Mimosa ont fait sensation en décrochant directement un Bib Gourmand grâce à leurs propositions d'un excellent rapport qualité-prix. Cette année encore, des tables aux univers variés ont conquis nos équipes d'inspection en proposant des plats lettons, géorgiens, japonais ou encore vietnamiens. En plus de leur cuisine, ces établissements se sont distingués par leur cadre puisque la sélection comporte aussi bien des adresses de quartier prisées des locaux qu'une brasserie indépendante installée dans une petite ville. »*

Les deux restaurants une Étoile MICHELIN conservent leur distinction

JOHN Chef's Hall et Max Cekot Kitchen, tous les deux situés à Riga, conservent leur Étoile MICHELIN pour 2027.

7 restaurants sont distingués du Bib Gourmand

Nommé d'après Bibendum, le célèbre « bonhomme Michelin », le Bib Gourmand récompense les restaurants qui proposent une cuisine de grande qualité à prix contenu. 2 restaurants installés à Riga obtiennent un Bib Gourmand et intègrent le Guide MICHELIN pour la première fois.

Niché au cœur de la vieille ville, **Baltā Kaza** s'est illustré grâce à son style nordique raffiné et épuré. Son chef s'inspire de spécialités lettones qu'il réinvente avec modernité. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié sa joue de bœuf fondante, longuement mijotée, et ont été séduits par le dessert à base de chocolat blanc et de crème aigre. Baltā Kaza a également d'autres atouts, notamment son équipe de service chaleureuse et son agréable terrasse où les convives peuvent s'installer pour apprécier l'atmosphère de la capitale, avec ses rues pavées.

Situé à la lisière de la ville, **Café Mimosa** est un lieu moderne et décontracté, dont la terrasse ne désemplit pas. Pour le brunch, les gourmets ont le choix entre un large éventail de plats. À l'heure du déjeuner, la carte se rétrécit et les options sont cette fois plus classiques. Plusieurs assiettes ont impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN, notamment le bouillon de betterave que les convives sont invités à personnaliser avec du citron, de la crème aigre et de l'ail crémeux. Les inspectrices et inspecteurs ont aussi beaucoup apprécié le schnitzel de poulet, avec sa mozzarella coulante et sa mayonnaise à la truffe.

Ces nouveautés rejoignent les 5 établissements déjà récompensés d'un Bib Gourmand l'an passé, et qui conservent tous leur distinction :

H.E. Vanadziņš, Cēsis, Milda, Riga, SMØR Bistro, Riga, Shōyu, Riga, Snatch, Riga

10 restaurants rejoignent la sélection principale

Figurer au Guide MICHELIN est déjà un gage de qualité en soi. Cette année, 26 restaurants, dont 10 nouveautés, ont impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par leur cuisine de qualité qui leur vaut une place dans la sélection principale.

Les 26 restaurants qui composent la sélection principale du Guide MICHELIN Lettonie 2027 sont :

3 Chefs, Riga, Akustika, Valmiera, B7, Riga, BABO, Riga, Chef's Corner Restaurant, Riga, **DUNA Taproom & Kitchen**, Kuldīga – Nouveauté, Entresol, Riga, **Faces**, Jūrmala – Nouveauté, **GŌNGU**, Riga – Nouveauté, Kest, Cēsis, **Kice**, Riga – Nouveauté, Le Dome, Riga, LOWINE, Riga, **Madame-Mei**, Riga – Nouveauté, **Brasērija**, Riga – Nouveauté, Māsa, Riga, MO, Liepaja, Pavāru māja, Līgatne, Riviera, Riga, **Sakhli**, Riga – Nouveauté, Seasons, Riga , **Shichirin**, Riga – Nouveauté, **Shiyuzu**, Riga – Nouveauté, The Catch, Riga, **Vistiņas Karbonādes Steiki**, Baltezers – Nouveauté, Zoltners, Tērvete

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés

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

Prix MICHELIN du Jeune Chef – **Dmytro Voloshyn**, à la tête du restaurant Māsa, établi à Riga

C'est en 2026 que **Dmytro Voloshyn** est devenu chef exécutif de ce bistrot moderne et animé, situé au cœur de la capitale. Avant cela, il a parcouru l'Europe pendant plus de dix ans, et travaillé dans plusieurs restaurants. Ces expériences variées lui ont permis d'enrichir sa formation classique et de s'ouvrir à de nouveaux horizons. Aujourd'hui, la passion du chef pour la gastronomie lettone l'amène à sublimer les saveurs locales avec audace et modernité, en réinterprétant des recettes traditionnelles.

Prix MICHELIN du Service – **Maksims Cekots**, membre de l'équipe de Kice, à Riga

Petit frère du restaurant Max Cekot Kitchen, Kice est installé dans le même bâtiment, un ancien entrepôt qui a été restauré. Si cette jeune adresse est plus décontractée, son équipe est tout aussi chaleureuse et passionnée que celle de son aîné. Polis et professionnels, ses membres traitent chaque convive avec attention et enthousiasme, ce qui contribue à leur offrir une expérience inoubliable du début à la fin. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par le soin accordé aux détails, depuis le rythme du service jusqu'à la manière dont les plats sont présentés aux clients.

Prix MICHELIN de la Sommellerie – **Juris Semjonovs**, qui officie au restaurant Pavāru māja, installé à Līgatne

Juris Semjonovs travaille aux côtés du chef **Ēriks Dreibants**, désigné Mindful Voice/Voix Engagée pour l'année 2027. Pour créer sa carte des boissons, Semjonovs s'est inspiré de l'éthique du restaurant, forgée autour d'une nature reine. C'est la raison pour laquelle il propose principalement des vins naturels et biodynamiques. Il fabrique aussi des liqueurs de fruits au moyen d'ingrédients récoltés dans le jardin, et propose quelques créations sans alcool.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – **Veko Tsukhishvili**, du restaurant Sakhli, à Riga

Sakhli est l'un de ces établissements où l'on se sent tout de suite à l'aise, grâce à son atmosphère accueillante, mais aussi à son équipe attentionnée qui prend soin de ses convives. Que les néophytes de la cuisine géorgienne se rassurent : le personnel de salle se fera un plaisir de leur présenter les nombreuses spécialités inscrites à la carte, telles que le *khinkali* (un ravioli à la viande) et le *kolio* (un plat composé de blé bouilli et de miel).

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lettonie 2027 en un coup d'œil :

- 35 restaurants recommandés au total, dont :

- 2 restaurants une Étoile MICHELIN

- 7 restaurants Bib Gourmand

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Lettonie 2027 est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application gratuite du Guide MICHELIN, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par lieu ou par style de cuisine.

Mindful Voices/Voix Engagées MICHELIN

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé *: « Mindful Voices/Voix Engagées donne la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »*

Le chef **Ēriks Dreibants**, qui est à la tête du restaurant Pavāru māja, installé à Līgatne, est invité à rejoindre la communauté Mindful Voices/Voix Engagées pour cette première édition. Dans son élégant établissement, le chef travaille au plus près de la nature. Si de nombreux produits sont directement cultivés dans le jardin du restaurant, l'équipe pratique également la cueillette sauvage pour se procurer

certains produits typiques de la région. Enfin, le reste des ingrédients est fourni par des agriculteurs locaux. Le menu imaginé par Dreibants s'articule donc tout naturellement autour de ces produits préservés de l'influence humaine et de l'industrialisation. Afin d'éviter tout gaspillage, le chef s'attache par ailleurs à valoriser chaque produit dans sa globalité.

Cliquez ici pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

Hôtels

La sélection des restaurants rejoint la sélection hôtelière du Guide MICHELIN Lettonie qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Lettonie et dans le monde entier. Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

En Lettonie, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent l'A22 Hotel, récompensé d'une Clef MICHELIN et installé dans l'ancienne ambassade américaine – qui possède son propre restaurant Étoilé MICHELIN – ou encore le Dome Hotel & Spa (également récompensé d'une Clef MICHELIN), une adresse établie dans un lieu pittoresque de la vieille ville, qui propose des cocktails ainsi que des menus à déguster en terrasse, au bord du fleuve.

Pour en savoir plus à propos de la Lettonie, consultez notre page Magazine pour en savoir plus sur ce pays.

2 jours à Riga : marchés, musées et Étoiles MICHELIN

Seasons Restaurant, Riga : où chaque plat est inspiré de tableaux de maîtres

Trois hôtels une Clef MICHELIN reflètent l'esprit sophistiqué, mais aussi décontracté, de Riga

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

@Michelin

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN
112, avenue Kléber - 75116 Paris +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7 www.michelin.com @Michelin