

Paris, le 5 juin 2026

La troisième sélection du Guide MICHELIN Lituanie vient d'être dévoilée

- Deux nouveaux restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN
- Une adresse décroche un Bib Gourmand pour sa cuisine d'un excellent rapport qualité-prix
- Quatre Prix Spéciaux MICHELIN sont décernés à des professionnels de talent

Michelin a le plaisir de présenter la troisième 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. Au total, le millésime 2026 compte 44 adresses, dont 5 une Étoile MICHELIN, 8 Bib Gourmand reconnus pour leur cuisine de qualité à prix abordable, ainsi que 3 tables appartenant à la communauté Mindful Voices/Voix Engagées.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Des trois pays baltes, c'est en Lituanie qu'on trouve la scène gastronomique la plus dynamique. Cela se ressent au vu du nombre de restaurants qui intègrent la sélection cette année, et des deux nouvelles Étoiles MICHELIN décernées. Entre spécialités lituaniennes, japonaises, américaines, françaises ou encore italiennes, ces 10 nouveautés représentent différents styles de cuisine, offrant aux gourmets locaux et internationaux autant de possibilités de découvrir de nouvelles saveurs.*

L'arrivée de 2 nouveaux établissements Étoilés MICHELIN témoigne également de l'incroyable qualité du paysage culinaire local. C'est une formidable avancée pour la scène gastronomique lituanienne, qui compte déjà trois tables une Étoile MICHELIN, dont l'une est désormais gérée par une nouvelle cheffe. »

Cinq restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Attribuées aux restaurants qui proposent 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.

Deux adresses décrochent une Étoile MICHELIN en 2026 : si la première est promue depuis la sélection principale, la seconde fait cette année son entrée au Guide MICHELIN.

Deep Roots, à Vilnius, intègre le millésime 2026 en recevant directement une Étoile MICHELIN. Son nom fait référence à la philosophie de ce restaurant, qui est guidée par les mots clés « maison », « connexion » et « racines ». Les plats particulièrement originaux et percutants imaginés par le chef **Andrius Kubilius** sont aussi surprenants que séduisants, et sont inspirés par ses souvenirs d'enfance, notamment les recettes de sa grand-mère. Chacun est accompagné d'une présentation détaillée, tandis que les produits cultivés sur l'exploitation du restaurant tiennent une place de choix dans les assiettes.

[Red Brick](#), qui est installé à Radiškis, faisait déjà partie du précédent palmarès lituanien et décroche cette année sa première Étoile MICHELIN. Installé dans une très belle ferme trônant au centre d'une exploitation agricole de 295 hectares située à une heure de Vilnius, cet établissement propose des plats composés à partir de légumes et de viande produits dans les champs voisins. Au menu, on retrouve des créations justes et équilibrées, auxquelles le chef **Ignas Damanskas** insuffle de nombreuses touches asiatiques, sans pour autant dénaturer l'essence des ingrédients stars de chaque assiette. Ses plats végétariens notamment, ont particulièrement impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN.

Les trois restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN l'an dernier conservent leur distinction pour la troisième année consécutive.

[Demo](#), situé à Vilnius

[Džiaugsmas](#), situé à Vilnius

[Nineteen18](#), situé à Vilnius

Huit restaurants sont distingués du Bib Gourmand dont une nouveauté

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

Un restaurant rejoint la catégorie des Bib Gourmand en 2026 :

Pievos se trouve tout près du fleuve Niémen, dans la station thermale de Birštonas, située à 30 km au sud de Kaunas. Cette charmante adresse, qui fait à la fois fleuriste et café, possède également un agréable petit restaurant. L'équipe gère ce lieu avec un soin et une passion infinis, ce qui contribue à créer, avec les nombreuses plantes décorant la pièce, une atmosphère locale et chaleureuse. Côté cuisine, le menu suit le rythme des saisons et on trouve à la carte des plats colorés, un régal pour les yeux mais aussi pour le palais. Outre les clients qui viennent pour le repas, on croise également ici de nombreux habitués, installés au comptoir, qui prennent le temps de boire une tasse de café ou de s'offrir un morceau de gâteau.

Cet établissement rejoint les 7 Bib Gourmand existants, qui conservent tous leur distinction. Il s'agit de : [Augustin](#) (Vilnius), [B'ARN Bistro](#) (Vilnius), [El Gato Negro](#) (Vilnius), [14Horses](#) (Vilnius), [Gaspar's](#) (Vilnius), [Le Travi](#) (Vilnius), [Nūman](#) (Kaunas)

Huit nouveaux restaurants rejoignent la sélection principale

Buff On, à Vilnius

Elėno, à Vilnius

Monist, à Palanga

OMAKASE by Vaidas Užgerys, à Vilnius

Palanga, à Palanga

Saint-Malo, à Vilnius

SIJA, à Kaunas

Skóg, à Vilnius

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 – Ignas Damanskas, à la tête du restaurant Red Brick, à Radiškis

Ignas Damanskas a rejoint l'équipe de Red Brick en tant que chef exécutif en 2025, et a tout de suite attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. La vision de ce jeune talent, qui a déjà acquis une belle expérience dans les cuisines de grands restaurants, est en parfaite adéquation avec la philosophie de l'établissement, qui a également sa propre exploitation et fait partie de la communauté Mindful Voices/Voix Engagées. Tout en étant authentiquement lituanien, le chef il approche la cuisine avec un regard large, ouvert sur le monde, et s'inspire de nombreux éléments internationaux. Il sert lui-même certains des plats, et fait preuve d'un enthousiasme palpable lorsqu'il explique à ses convives l'inspiration derrière ses assiettes. Avec toutes ses qualités, il n'est pas surprenant que Damanskas ait permis à Red Brick de décrocher cette année sa première Étoile MICHELIN.

Prix MICHELIN du Service – Paulius Žekonis, qui officie chez Nūman, à Kaunas

Nūman est l'un de ces restaurants où l'on se sent à l'aise dès les premiers instants. L'équipe de service adopte une attitude décontractée, tout en restant dans la maîtrise. Ses membres prennent le temps de discuter avec les convives et d'apprendre à les connaître, tout en s'acquittant de leur travail avec une grande efficacité. Ils contribuent à créer une atmosphère agréable et tissent un vrai lien avec les clients, qui ont l'impression qu'on se souviendra d'eux s'ils reviennent au restaurant dans quelques semaines, ce qui sera sûrement le cas.

Prix MICHELIN de la Sommellerie – Ignatij Semionov, qui travaille chez Saint-Malo, à Vilnius

Pour accompagner les spécialités françaises proposées chez Saint-Malo, le sommelier Ignatij Semionov propose une sélection de plus de 400 vins. Aux côtés de grands viticulteurs, producteurs et châteaux, dont certains proposent de beaux clarets matures, on trouve également à la carte plus de 30 cuvées au verre, y compris une sélection spéciale pour accompagner les huîtres. Malgré sa jeunesse, Semionov possède de grandes connaissances, ainsi qu'une véritable passion pour son art, et est accessible et enthousiaste. Ce sommelier, l'un des plus talentueux de la région balte, crée une expérience d'accords mets et vins profonde et fluide grâce à son accessibilité et à son savoir.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – Rokas Vasiliauskas de chez SIJA, à Kaunas

SIJA, l'une des dernières nouveautés de la scène gastronomique locale, a ouvert ses portes en décembre 2025. Après avoir travaillé à l'étranger, le chef Rokas Vasiliauskas est revenu s'installer dans son pays natal pour ouvrir ce charmant restaurant avec sa partenaire Greta Rutkauskaitė. Celles et ceux qui viennent manger ici peuvent ressentir la passion qui anime le couple, et les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont d'ailleurs été impressionnées par l'accueil chaleureux, le service décontracté et les au revoir sincères qui leur ont été réservés. Les plats lituaniens, modernes et saisissants du chef Vasiliauskas s'inscrivent dans le patrimoine culinaire du pays et sont inspirés de ses souvenirs d'enfance.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Lituanie 2026 en un coup d'œil :

- 44 restaurants recommandés au total, dont :
- 5 restaurants une Étoile MICHELIN
- 8 restaurants Bib Gourmand

La sélection de restaurants lituanienne est constituée par les inspecteurs et inspectrices à plein temps du Guide MICHELIN, qui réservent et dînent en tout anonymat dans les restaurants qu'ils inspectent afin de bénéficier du même traitement que les autres convives. La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Lituanie 2026 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

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 donnera 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. »

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées

Hôtels

La sélection des restaurants rejoint également la sélection hôtelière du Guide MICHELIN Lituanie qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Lituanie 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 Lituanie, parmi les hôtels les plus spectaculaires figurent [Artagonist](#), une adresse qui rend hommage à l'art, mais aussi l'[Hotel Pacai](#), bâti aux XV^e siècle, aujourd'hui récompensé d'une Clef MICHELIN, ou encore l'[Esperanza Lake Resort](#), également distingué d'une Clef MICHELIN, qui s'étend sur 11 hectares.

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 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

 @Michelin





GUIDE MICHELIN