

Paris, le 24 juin 2026

L.A. Jordan décroche trois Étoiles MICHELIN dans l'édition 2026 du Guide MICHELIN Allemagne

- Dans cette édition 2026, le Guide MICHELIN Allemagne distingue 339 restaurants Étoilés
- L.A. Jordan à Deidesheim décroche la troisième Étoile, célébrant la gastronomie au cœur de l'Allemagne rurale et viticole.
- Quatre Prix Spéciaux récompensent l'excellence du service, de la sommellerie, de la jeune cuisine et de l'ouverture de l'année

Le Guide MICHELIN a le plaisir de présenter sa nouvelle sélection de restaurants pour l'Allemagne. L.A. Jordan, installé à Deidesheim (Rhénanie-Palatinat), rejoint la famille très restreinte des adresses trois Étoiles MICHELIN. Au total, 339 tables Étoilées MICHELIN brillent sur le pays, témoignant de l'excellence qui règne au sein du paysage gastronomique national. Le millésime 2026 compte ainsi 12 établissements trois Étoiles MICHELIN (dont une nouveauté), 48 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 4 nouveautés) et 279 adresses une Étoile MICHELIN (dont 20 nouveautés). Pour compléter ce palmarès, quatre Prix Spéciaux MICHELIN saluant la passion et le savoir-faire de professionnels talentueux ont également été décernés.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, ainsi que l'ensemble de l'équipe d'inspection, est très impressionné par l'engagement des restaurateurs locaux. « Ils font preuve d'une créativité incroyable ainsi que d'un engagement sans faille envers l'excellence. Le nombre de distinctions décernées cette année en est la preuve, et chaque établissement mérite pleinement sa récompense. De plus en plus de chefs s'attachent à proposer des plats régionaux préparés à partir d'ingrédients de saison, et font le choix de travailler avec des producteurs responsables afin de créer la gastronomie de demain. Cependant, les spécialités régionales ne sont pas les seules à susciter un intérêt croissant, puisque les propositions végétariennes et véganes sont également plus en vogue que jamais. En Allemagne, de nombreux restaurants proposent des concepts abordables, qui vont droit au but, rendant ainsi la cuisine gastronomique plus

GUIDE MICHELIN

accessible aux convives. Ce qui fait l'attrait de la scène culinaire allemande, c'est sa richesse : animée par des influences modernes et traditionnelles, elle est relevée de touches internationales captivantes. »

Un nouveau restaurant décroche trois Étoiles MICHELIN

Au total, ce nouveau palmarès compte 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN. Si au cours des dernières années, les établissements qui se sont illustrés dans cette catégorie étaient surtout situés dans les grandes villes, cette fois, c'est l'Allemagne rurale qui est mise à l'honneur. Le restaurant **L.A. Jordan**, situé à Deidesheim, sur la route des vins d'Allemagne, a décroché la plus haute distinction décernée par le Guide MICHELIN. Installé sur les terres de l'ancien vignoble Bassermann-Jordan, **Daniel Schimkowitsch** a gravi la dernière marche du podium et a reçu une troisième Étoile MICHELIN grâce à sa cuisine créative et minimaliste. L'avis des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN est unanime : « Absolument époustouflant ! L'univers culinaire du chef est captivant, très lisible. Il sublime des ingrédients d'exception associés avec le plus grand soin et crée des assiettes originales et harmonieuses. »

Les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié le plat composé de poisson et de fruits de mer, une création élégante aux arômes envoûtants. « Le merveilleux homard norvégien aux saveurs thaïlandaises et le huchon avec sa vinaigrette au shiso parfaitement équilibrée, accompagnés de salsifis, créent un plat absolument mémorable ! » Dans une région viticole telle que le Palatinat, la grande carte des vins met évidemment à l'honneur des vignerons locaux. Pour choisir le meilleur accord mets et vin, les clients peuvent compter sur le sommelier du restaurant et ses conseils avisés. Enfin, l'expérience gastronomique ne serait pas complète sans un excellent service qui répond parfaitement aux besoins des convives.

48 établissements deux Étoiles MICHELIN dont 4 nouveautés

4 nouvelles adresses aux concepts novateurs sont récompensées cette année. Installé à Munich, au sein de l'impressionnant BMW Welt, **THE CLOUD by Käfer** propose un concept original porté par le chef **Jens Madsen**. Ce concept, intitulé « nomadisme culinaire », a permis au restaurant d'obtenir une deuxième Étoile MICHELIN. Il convient également de citer **Niclas Nußbaumer**, une autre étoile montante de la gastronomie allemande. Ce dernier dirige **the dune**, un établissement à l'esprit cosmopolite installé au luxueux hôtel The Florentin, à Francfort-sur-le-Main, qui décroche d'emblée deux Étoiles MICHELIN grâce à son menu créatif composé d'assiettes aux associations franches, qui révèlent une

GUIDE MICHELIN

grande maîtrise technique. Dans la même ville, un autre établissement reçoit directement deux Étoiles MICHELIN. Il s'agit de **RAUSCH**, qui imagine pour les gourmets une cuisine minimaliste tout à fait délicieuse. Ici, le chef **Jochim Busch** propose une expérience gastronomique claire, centrée sur les ingrédients, à travers des plats aux contrastes maîtrisés. Avant de prendre la tête de cet établissement, le chef gérait déjà l'adresse installée au même endroit, qui portait alors le nom de Gustav. Autre table à intégrer cette catégorie, **Mühle**, à Schluchsee, a été promu depuis la famille des adresses qui valent l'étape. Dans ce bel établissement moderne inspiré par son terroir, le chef exécutif **Fabian Obergfell** imagine des plats à la fois délicats et riches, empreints d'ingéniosité, sur lesquels il appose sa touche personnelle.

20 nouveaux restaurants obtiennent une Étoile MICHELIN

Parmi les 279 restaurants une Étoile MICHELIN de ce millésime, on compte 20 nouveautés. Parmi eux se trouvent **Das Philippin** à Rutesheim, géré par le chef **Tim Striegel**. Ancien café, cet établissement a été transformé en restaurant et propose une expérience gastronomique au dîner. Un autre établissement, **Schote**, a également impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. Il est tenu par **Nelson Müller** qui a déménagé toute son équipe depuis la ville d'Essen jusqu'à Bergisch Gladbach l'an passé. Le chef propose désormais un menu moderne dans le cadre exceptionnel de l'hôtel Diepeschrather Mühle. Une autre adresse se démarque, il s'agit de **Eatrenalin**, située à Europa-Park, dans la ville de Rust. Sous la houlette du chef **Peter Hagen-Wiest** – qui est aussi à la tête du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Ammolite – House of Light** – les convives peuvent déguster une cuisine unique au monde, portée par un concept innovant. Les autres nouvelles tables une Étoile MICHELIN de la sélection sont :

- **Theodor's**, Bonn
- **Porte Neuf**, Detmold
- **Ostseelounge**, Dierhagen
- **Staderer**, Eichstätt
- **Teko by Lange Rodriguez**, Essen
- **Lohninger**, Francfort-sur-le-Main
- **Arc Restaurant**, Hambourg
- **Restaurant Mohn**, Hohnhorst
- **Cølbo**, Klingenberg am Main
- **NeoBiota**, Cologne
- **The Tourist Trap**, Mannheim
- **Dopamin**, Sarrebourg
- **Gourmet restaurant "1751"**, Schwerin
- **Harzfenster by Johannes Steingrüber**, Seesen

- **Aunt Anna**, Sprockhövel
- **Laesâ**, Stuttgart
- **Café GUPI**, Weil am Rhein

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels qui s'illustrent dans leur domaine

Cette année, quatre prix récompensent le formidable travail de professionnels chevronnés dans les catégories suivantes : Service, Jeune Chef, Sommellerie et Ouverture de l'Année.

Le **Prix MICHELIN du Service** est attribué à **Karin Weißer** du restaurant **Sankt Benedikt**, à Aachen. Cette hôtesse dévouée fait partie intégrante de l'équipe depuis de nombreuses années. De nature chaleureuse, elle est particulièrement attentive aux besoins des convives et veille à ce qu'ils se sentent à l'aise tout au long du leur repas. Ils sont ainsi dans les meilleures conditions pour découvrir la cuisine contemporaine de Maximilian Kreus, qui a d'ailleurs permis au restaurant de conserver son Étoile MICHELIN une année de plus. Weißer s'appuie sur sa grande expérience pour conseiller les clients, et a toujours un mot gentil pour chacun. En plus de ses compétences en service, elle est également sommelière en fromages et possède une grande connaissance viticole.

Le lauréat du **Prix MICHELIN du Jeune Chef** est **Axel Boesen**, qui est à la tête du restaurant **Dopamin**, installé à Sarrebourg, dans la Villa Keller bâtie en 1801. Talentueux, passionné et doté d'une capacité sans pareil à créer des associations originales, le jeune vingtenaire qui travaillait il y a encore peu de temps au restaurant deux Étoiles MICHELIN **The Japanese**, à Andermatt, a créé ici un menu moderne et raffiné, teinté d'influences nordiques et asiatiques. C'est ce superbe menu qui a permis à cet établissement moderne, décontracté et élégant de décrocher sa première Étoile MICHELIN peu après avoir intégré la sélection. Ce prix est attribué en coopération avec **Antonius Caviar**.

Cette année, le **Prix MICHELIN de la Sommellerie** revient à **Noris F. Conrad** qui fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Tantris**, à Munich. Doté d'une riche expérience, ainsi que d'une nature sympathique et abordable, le sommelier joue un rôle clé dans l'expérience de service fluide et professionnelle proposée dans ce restaurant gastronomique dont la décoration nous plonge dans les années 1970. Avec assurance et décontraction, Conrad recommande les cuvées idéales pour accompagner les plats français que le chef Benjamin Chmura prépare à partir d'ingrédients choisis avec soin. Ce prix est sponsorisé par la Maison de champagne française **Perrier-Jouët**.

GUIDE MICHELIN

THE CLOUD by Käfer a reçu le **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année**. Porté par son concept de « nomadisme culinaire », le restaurant installé dans l'enceinte du BMW Welt, à Munich, est dirigé par le chef **Jens Madsen** qui met chaque année à l'honneur une nouvelle région du monde dont il réinterprète différentes spécialités au gré des saisons. Le succès de ce concept unique a permis au restaurant d'intégrer la sélection en décrochant d'emblée deux Étoiles MICHELIN.

Dix nouveaux établissements sont récompensés du Bib Gourmand

Il y a une semaine, 10 nouvelles adresses ont été récompensées du Bib Gourmand par le Guide MICHELIN. Cette distinction très populaire est attribuée aux restaurants qui proposent une expérience d'un très bon rapport qualité-prix, quel que soit leur style de cuisine. Le Guide MICHELIN Allemagne compte donc désormais 147 tables saluées d'un Bib Gourmand. Les gourmets pourront retrouver ces adresses à travers tout le pays, aussi bien dans les grandes villes qu'en campagne. Leur point commun, ce sont leurs créations savoureuses, préparées avec soin à partir d'ingrédients de qualité et proposées à prix abordables.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2026 en un coup d'œil :

- 12 restaurants trois Étoiles MICHELIN (dont 1 nouveauté)
- 48 restaurants deux Étoiles MICHELIN (dont 4 nouveautés)
- 279 restaurants une Étoile MICHELIN (dont 20 nouveautés)
- 147 restaurants récompensés d'un Bib Gourmand (dont 10 nouveautés)

La nouvelle sélection des adresses Étoilées MICHELIN est disponible à l'adresse <https://news.michelin.de/>, sur le site internet du Guide MICHELIN, ainsi que sur l'application gratuite à télécharger sur iOS ou Android.

Le Guide MICHELIN Allemagne 2026 sera disponible en magasins en Allemagne et en Autriche à partir du 27 juillet. Au total, il compte 480 pages et recommande plus de 1 240 restaurants.

Mindful Voices/Voix Engagées – un hommage aux concepts inspirants

Mindful Voices/Voix Engagées est le nouvel espace éditorial du Guide MICHELIN, créé en juin 2026. Il met en lumière des chefs, des hôteliers et des vignerons afin de leur permettre de partager leurs histoires et approches inspirantes, ainsi que leur engagement en faveur du développement durable dans leur domaine respectif. Inaugurée en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN, qui est uniquement

GUIDE MICHELIN

décernée à des acteurs du secteur de la restauration, va donc être amenée à disparaître.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, explique : « 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 dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie et du vin. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix. »

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

MERCI A NOS PARTENAIRES

**LAFONT****METRO****TheFork** **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).



GUIDE MICHELIN

Suivez toutes nos actualités sur

X@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
