COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 22 janvier 2025

Le Guide MICHELIN Autriche récompense 82 restaurants Etoilés dans une nouvelle sélection nationale

- **Steirereck im Stadtpark obtient trois Étoiles MICHELIN**
- **13 nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN et 53 nouvelles tables une Étoile MICHELIN témoignent du dynamisme de la scène gastronomique autrichienne**
- **33 restaurants voient leurs engagements en faveur de la transition gastronomique récompensés d'une Etoile Verte MICHELIN**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Autriche. En collaboration avec l'Österreich Werbung, l'office national du tourisme national et huit offices du tourisme fédéral, Le Guide MICHELIN présente pour la première fois depuis 2009 le palmarès couvrant toute l'Autriche. Il permet une extraordinaire mise en avant des richesses gastronomiques et touristiques de ce merveilleux territoire alpin.

Ce nouveau millésime compte 82 restaurants Étoilés MICHELIN, 43 établissements récompensés du Bib Gourmand pour l'excellent rapport qualité-prix de leur offre, ainsi que 33 tables saluées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus respectueuse des ressources.

« L'Autriche possède un paysage gastronomique captivant, caractérisé par la tradition et l'innovation. Nous sommes absolument ravis de cette nouvelle sélection, qui se veut aussi variée que surprenante. » a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Sillonnant toute l'Autriche nos inspectrices et inspecteurs se sont attablés à des restaurants de différents styles, pour tous les budgets, portés par une même exigence en matière de qualité, d'application et de savoir-faire. »
« De plus en plus d'établissements s'engagent corps et âme en faveur de la transition gastronomique, en complément d'une véritable tendance de préservation des traditions culinaires. » indique également Gwendal Poullennec.

Nouvel ambassadeur de l'excellence culinaire autrichienne : Steirereck im Stadtpark décroche trois Étoiles MICHELIN

Steirereck im Stadtpark, restaurant jusqu'alors distingué de deux Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection viennoise, tutoie aujourd'hui le sommet de l'excellence avec l'obtention de sa troisième Étoile. Cette incroyable ascension n'est pas le fruit du hasard : elle est due aux personnalités singulières et à l'authenticité que le chef **Heinz Reitbauer**, son chef exécutif **Michael Bauböck** et leur équipe insufflent à chaque assiette. « Une cuisine qui est tout sauf ordinaire. Les plats ne sont ni grandiloquents ni saturés d'informations. Ici, les produits sont travaillés avec beaucoup de délicatesse et de fraîcheur, mais aussi et surtout avec une élégance rare et une complexité juste. » expliquent les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Steirereck démontre avec une facilité déconcertante que cuisine raffinée n'est pas toujours synonyme d'ingrédients rares et luxueux. L'équipe d'inspection a été impressionnée par le « mou de veau avec ses boulettes aux cébettes et à la marjolaine » ainsi que par les autres plats à la carte, parmi lesquels quelques classiques autrichiens et de nombreuses spécialités régionales. Outre sa cuisine, le restaurant dispose d'un autre atout de taille : René Antrag, son sommelier, qui a été récompensé à plusieurs reprises pour son incroyable connaissance des vins.

Steirereck im Stadtpark n'est pas le seul établissement viennois et autrichien à toucher les étoiles puisque le restaurant **Amador**, installé au cœur du domaine viticole Hajszan Neumann, conserve depuis plusieurs années ses trois Étoiles MICHELIN grâce à la cuisine créative et sophistiquée de son chef **Juan Amador**.

13 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN

Cette année, 13 nouvelles tables autrichiennes ont été récompensées de deux Étoiles MICHELIN.

Jusqu'alors, cinq établissements occupaient cette catégorie, dont **Stüva** à Ischgl, dans le Tyrol (TIR), où le chef propriétaire **Benjamin Parth** séduit ses convives grâce à un menu porté par des produits d'une qualité exceptionnelle et une créativité sans pareil.

Ois, adresse *cosy* située chez Mühltalhof, dans la ville de Neufelden (OOE), où **Philip Rachinger** livre une cuisine d'exception sublimée de quelques touches surprenantes. N'oublions pas la cuisine assumée et moderne proposée par **Johannes Nuding**, est tout aussi remarquable. Le chef a choisi de revenir à ses racines après une carrière internationale rondement menée et exprime aujourd'hui son talent chez **Schwarzer Adler** à Hall, dans le Tyrol (TIR).

Les gourmets apprécieront également les spécialités alpines servies chez **Griggeler Stuba**, situé au sein du « Burg Vital Resort » à Lech am Arlberg (VBG), où le chef **Sebastian Jakob** a créé un menu innovant rehaussé de quelques touches japonaises.

Obauer, situé à Werfen (SBG) est incarné par les frères **Karl et Rudolf Obauer** qui perpétuent les valeurs de cette entreprise familiale de longue date au sein de cette adresse traditionnelle.
L'équipe d'inspection a été conquise par **Kräuterreich by Vitus Winkler**, à Sankt Veit im Pongau (SBG), qui, bien qu'obéissant à un style et à une philosophie tout à fait différents, brille par son identité claire et originale.
Formidablement créative, la cuisine proposée chez **Vitus Winkler** met à l'honneur la nature et les nombreuses richesses de la région, sans oublier le travail de l'équipe sur les herbes aromatiques qui subliment les plats. En plus de deux Étoiles MICHELIN, cet établissement a également été récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour son approche respectueuse de l'environnement.
Le restaurant **Doubek** rejoint pour la première fois la sélection et obtient deux Étoiles MICHELIN avec un concept original autour de la flamme développé par le chef **Stefan Doubek**. Tout au long du repas, les convives prennent part à un voyage sensoriel passionnant.
À Vienne, trois autres restaurants conservent leurs deux Étoiles MICHELIN : **Silvio Nickol Gourmet Restaurant**, **Mraz & Sohn** et enfin **Konstantin Filippou**.

53 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN
53 des 62 établissements autrichiens décorés d'une Étoile MICHELIN font cette année leur entrée au Guide MICHELIN. Parmi eux, on peut citer **Die Forelle**, situé à Weißensee (KTN). C'est au cœur d'une réserve naturelle que le chef exécutif **Hannes Müller** s'inspire de son environnement pour donner vie à un concept régional et créatif qu'il a baptisé « Berg.See.Küche » [montagne, lac, cuisine] et qui lui a également valu de décrocher l'Étoile Verte MICHELIN. Le restaurant **RAU nature-based cuisine**, installé à Großraming (OOE), mérite également une mention spéciale avec un concept gastronomique autour des « 10 saisons » imaginé par le chef **Klemens Gold**. Il met lui aussi à l'honneur la nature et la saisonnalité et c'est cette philosophie qui lui a permis de décrocher l'Étoile Verte MICHELIN. Chez **Sigwart's Tiroler Weinstuben**, une adresse familiale établie à Brixlegg (TIR), le propriétaire **Gertraud Sigwart** séduit les gastronomes grâce à sa cuisine traditionnelle agrémentée de quelques touches personnelles.
Dans la catégorie cuisine d'exception, **Esslokal** n'est pas en reste. À Hadersdorf am Kamp (NOE), où il est installé, le chef **Roland Huber** propose un large éventail de plats aux influences asiatiques.
En plus des cinq adresses déjà récompensées d'une Étoile MICHELIN (**TIAN**, **Edvard**, **APRON**, **[aend]** et **Pramerl & the Wolf**), trois nouveaux restaurants viennois viennent étoffer cette catégorie. Il s'agit d'**Esszimmer - Everybody's Darling**, porté par le concept frais et moderne d'**Alexander Kumptner**, de l'élégant restaurant **Herzig** qui propose une cuisine moderne et efficace imaginée par **Sören Herzig** et de **Z'SOM** où **Diego Briones**, son propriétaire, importe des

saveurs de son Amérique latine natale, tandis que la responsable de salle ajoute au lieu une touche tyrolienne.

33 Étoiles Vertes MICHELIN récompensent l'engagement de restaurateurs pour leur approche vertueuse de la gastronomie.
Distinction attribuée aux établissements de la sélection du Guide MICHELIN les plus engagés en matière de transition gastronomique, l'Etoile Verte salue les initiatives et les actions menées par 33 établissements nouvellement recommandés.
Outre **MAST Weinbistro** et **TIAN**, les deux tables viennoises précédemment récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN, 31 nouvelles adresses se sont illustrées pour cette nouvelle édition.
Am Mahrbach, à Königsdorf (BGL), un établissement niché en pleine nature, dans le style d'une authentique ferme « Dreikanthof », et qui s'est également vu décerner une Étoile MICHELIN ; le restaurant **Floh**, à Langenlebarn (NOE) ; mais aussi le **Thaller** à Sankt Veit am Vogau (STM), une aventure entrepreneuriale familiale traditionnelle saluée pour les initiatives durables de son **auberge** et de son **restaurant**, lequel est également détenteur d'une Étoile MICHELIN. Il y a également **Rauchkuchl**, doté d'une cuisinière à bois centenaire, installé dans la commune de Stuhlfelden (SBG), ainsi que **Guat'z Essen**, à Stumm (TIR), aussi récompensé d'une Étoile MICHELIN. Enfin, c'est dans un environnement verdoyant que l'on trouve **Wirtshaus Steirereck am Pogusch**, une adresse indéniablement centrée sur le respect de l'environnement située à Turnau (STM).

43 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand
Dans le cadre de cette nouvelle sélection autrichienne, le Guide MICHELIN a décerné 43 Bib Gourmand, qui récompensent les adresses caractérisées par des prix maîtrisés associés à des expériences culinaires remarquables. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont salué d'un Bib Gourmand 38 nouveaux établissements comme **Zum fröhlichen Arbeiter** à Apetlon (BGL), **Malerwinkel**, situé dans un boutique-hôtel d'art à Fehring (STM), ou encore **Mocking das Wirtshaus**, installé au pied de la piste de ski alpin de Streif, dans la célèbre station de Kitzbühel (TIR). D'autres adresses ont également été sélectionnées pour leur cuisine de qualité à prix modéré, dont le restaurant **Göttfried** installé au cœur de la vieille ville de Linz (OOE), l'élégant **Freigeist**, à Lustenau (VBG) et la pittoresque auberge de **Hueber der Wirt in Bründl**, à Sankt Georgen an der Leys (NOE).

Quatre établissements de la précédente sélection viennoise (**MAST Weinbistro, Meierei im Stadtpark, Mochi et Woracziczky**) conservent leur distinction, tout comme **Carnozet**, situé à Hirschegg, dans la vallée de Kleinwalsertal.

Trois Prix Spéciaux MICHELIN
Le Guide MICHELIN a décerné trois Prix Spéciaux à des professionnels qui s'illustrent dans leur art : le Prix du Service, le Prix du Jeune Chef et le Prix de la Sommellerie.
Barbara Eselböck, qui fait partie de l'équipe du **Taubenkobel**, à Schützen am Gebirge (BGL), se voit décerner le Prix MICHELIN du Service. Au sein de cette institution familiale, elle fait preuve d'une passion, d'une bienveillance et d'un engagement sans faille, et sublime l'expérience gastronomique deux Étoiles MICHELIN proposée par son époux, Alain Weissgerber.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef a été attribué à **Julian Stieger**, chef exécutif du restaurant **Rote Wand Chef's Table**, situé à in Lech am Arlberg (VBG). Son concept « à la table du chef » lui a valu un franc succès et a séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN qui l'ont récompensé de deux Étoiles MICHELIN. Le chef propose un menu surprise composé de plats modernes qui vont à l'essentiel et traduisent un grand travail de créativité et d'association des saveurs.

Le très mérité lauréat du Prix MICHELIN du Sommelier est **Alexander Koblinger**, véritable encyclopédie vivante du vin au **Döllerers Genießerrestaurant** à Golling an der Salzach (Salzbourg). Il est l'un des rares Master Sommeliers d'Autriche ayant perfectionné ses compétences aux États-Unis et en Grande-Bretagne et occupe aujourd'hui le poste de chef sommelier dans la région de Salzbourg. Ses accords mets-vins sont présentés avec une grande sensibilité. Son expertise sublime le travail du chef Andreas Döllerer au sein de son restaurant Döllerer qui offre une cuisine moderne et alpine hautement récompensée mais aussi au sein de son auberge traditionnelle Wirtshaus.

Le Guide MICHELIN Autriche 2025 en bref :
(Au total, 333 restaurants ont été recommandés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN)

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 18 restaurants deux Étoiles MICHELIN (13 nouveautés)
- 62 restaurants une Étoile MICHELIN (53 nouveautés)
- 33 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (31 nouveautés)
- 43 Bib Gourmand (38 nouveautés)

La sélection complète des restaurants autrichiens est accessible sur la Newsroom MICHELIN, ainsi que sur le site internet et l'application gratuits du Guide MICHELIN.
Ces établissements rejoignent la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Autriche et dans le monde entier. Par ailleurs, l'année 2024 a marqué le lancement

des Clefs MICHELIN, qui récompensent les meilleures adresses hôtelières. Tout comme les Étoiles MICHELIN sont attribuées à des restaurants à travers le monde entier, les Clefs MICHELIN récompensent les lieux de séjour les plus remarquables recommandés par le Guide MICHELIN. Tous les hôtels sont sélectionnés pour leur design, leur architecture, leur service et leur caractère. Les Clefs MICHELIN sont la promesse d'une expérience de séjour extraordinaire. Chaque hôtel peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Depuis leur création, les Clefs MICHELIN ont été décernées dans le cadre de sélections nationales et le palmarès autrichien a été dévoilé le 9 octobre 2024. Au total, 43 établissements ont reçu une Clef MICHELIN, 17 adresses ont été récompensées de deux Clefs MICHELIN. Enfin, deux hôtels se sont vu décerner trois Clefs MICHELIN. Parmi les lieux prisés pour leur architecture et leur décoration intérieure se trouvent le légendaire hôtel de luxe **Rosewood Schloss Fuschl**, situé à Hof près de Salzbourg, le non moins célèbre **Hotel Sacher**, empreint d'un charme viennois inégalable, également situé dans la capitale, ou encore le **Hollmann Beletage Design & Boutique Hotel**, une adresse intimiste à la fois moderne et élégante.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie.

Abréviations

BGL : Burgenland
KTN : Carinthie
NOE : Basse-Autriche
OOE : Haute-Autriche
SBG : Salzbourg
STM : Styrie
TIR : Tyrol
VBG : Vorarlberg
W : Vienne

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 132 200 personnes.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN
+ 33 (0) 1 45 66 22 22
7 jours / 7

www.michelin.com
@MichelinNews
112, Avenue Kléber, 75016 Paris