

Boulogne-Billancourt-Jeudi 14 octobre 2021

69 hauts lieux de la gastronomie dans le tout premier Guide MICHELIN Moscou

- **9 restaurants étoilés MICHELIN dans la première édition du Guide MICHELIN consacrée à la capitale russe**
- **3 Étoiles vertes MICHELIN décernées à des chefs locaux qui ouvrent la voie à une gastronomie durable**

L'arrivée tant attendue du Guide MICHELIN marque la consécration du développement rapide de la culture gastronomique en Russie au cours des 30 dernières années. L'histoire et les traditions uniques de la région, façonnées par la variété des produits locaux de haute qualité provenant de l'Extrême-Orient, de l'Altaï, de la mer Noire et du nord-ouest de la Russie, inspirent des chefs talentueux pour créer des chefs-d'œuvre culinaires exquis que l'on ne trouve nulle part ailleurs.

La toute première cérémonie de remise des Étoiles MICHELIN de Moscou a eu lieu ce soir, à la salle de concert Zaryadye, au cœur de la capitale russe. Cet événement, organisé dans le strict respect des consignes sanitaires locales, a réuni plus de 500 convives.

« Le Guide MICHELIN et Moscou partagent un moment historique avec la révélation de la sélection du Guide MICHELIN Moscou 2022. Les inspecteurs ont été particulièrement séduits par la qualité des produits locaux. La Russie offre un merveilleux éventail d'expressions du terroir : des côtes maritimes aux forêts sauvages, des herbes aromatiques parfumées aux fruits de mer de première qualité... Il y a tellement à découvrir », déclare Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Grâce aux échanges culturels qui ont eu lieu au fil de l'histoire entre la Russie et l'Europe, l'Asie centrale et le Moyen-Orient, les gourmets feront l'expérience de repas authentiques, pleins de saveurs et absolument inoubliables. »



GUIDE MICHELIN

Outre les restaurants qui ont reçu les distinctions culinaires emblématiques du Guide MICHELIN, deux **Prix MICHELIN** ont permis de récompenser des professionnels :

La première édition du **Prix MICHELIN du Jeune chef**, parrainée par Blancpain, a été présentée : **Nikita Poderyagin**, chef du restaurant **Björn** depuis 2016 sait mêler perfectionnisme et émotions au service des gourmets et son évolution est à suivre avec attention à l'avenir.

Les gourmets ont aussi pu découvrir le **Prix du service MICHELIN**, parrainé par San Pellegrino, décerné à l'équipe de service du restaurant **Twins Garden**, dirigée par **Vitaly Filonov**. Grâce au fort engagement de ces professionnels, les gastronomes sont transportés dans l'univers culinaire des frères Berezutskiy pour un merveilleux voyage gustatif.

La gastronomie a été célébrée par l'annonce de la première sélection du Guide MICHELIN Moscou, avec la révélation des **Bib Gourmand** (pour les restaurants offrant un rapport qualité-prix particulièrement intéressant et permettant aux gourmets d'apprécier un repas à moins de 2000RUB), des **Étoiles MICHELIN** (pour les restaurants proposant une cuisine de grande qualité) et des **Étoiles Vertes MICHELIN** (pour les restaurants pionniers dans leur démarche durable).

Comme pour toutes ses autres sélections, le Guide MICHELIN a utilisé la même méthodologie. L'équipe d'inspecteurs indépendants et anonymes du Guide s'est rendue sur le terrain pour ses traditionnels essais de table, au cours desquels ils ont évalué le repas vécu à travers 5 critères d'appréciation :

- La qualité des produits utilisés
- La maîtrise des techniques de cuisson
- La maîtrise des saveurs
- La personnalité du chef dans sa cuisine
- La cohérence entre les visites

Grâce au sérieux et à la rigueur de leur méthodologie, les inspecteurs ont pu construire collégialement cette première sélection 2022 du Guide MICHELIN Moscou.



GUIDE MICHELIN

7 restaurants une-étoile MICHELIN

Beluga – situé à l'hôtel National, près de la Place Rouge, le Beluga propose l'une des plus belles sélections de caviar et de vodka de toute la Russie. Tout en faisant l'expérience de l'âme authentique de ce lieu historique, les gourmets peuvent découvrir et apprécier la cuisine du chef Evgeny Vikentiev, élégante et délicate.

Biologie - La cheffe Ekaterina Alehina propose à ses hôtes un voyage à travers une cuisine personnelle, qui met l'accent sur la durabilité, en privilégiant les produits biologiques. On retrouve la personnalité artistique de la cheffe dans le restaurant lui-même, décoré de ses propres peintures et de meubles vintage.

Grand Cru – Bienvenue dans cet établissement à l'atmosphère chaleureuse, qui propose une cuisine française classique mais modernisée, avec l'une des meilleures cartes des vins de Moscou. Le chef alsacien David Hemmerlé apporte un agréable parfum de finesse française à Moscou.

Sakhalin – Située au 22^e d'un impressionnant bâtiment, la cuisine d'Alexey Kogay propose une belle sélection de fruits de mer de première qualité provenant de Russie, notamment des produits pêchés au large de l'île éponyme. Ce restaurant élégant et branché offre également une vue impressionnante sur la ville.

Savva – Le chef Andrei Shmakov sait mélanger techniques classiques et modernes pour proposer une cuisine russe toute en subtilité. L'élégance du restaurant et la qualité du service en font un lieu incontournable pour les gourmets moscovites.

Selfie – Anatoly Kazakov, chef cuisinier, est à l'avant-garde de la gastronomie moderne. Ce restaurant propose des plats créatifs, dont les vedettes principales sont les ingrédients, mis en valeur avec une grande justesse par les techniques du chef.

White Rabbit – La cuisine du chef Vladimir Mukhin fait honneur à la merveilleuse vue qu'offre le toit panoramique en verre. Ce jeune chef propose une cuisine aussi moderne que personnelle, qui sait tirer le meilleur des produits locaux, entre découvertes et nostalgie.



GUIDE MICHELIN

2 restaurants deux-étoiles MICHELIN

ARTEST Chef's table – Offrant aux gourmands une expérience visuelle et immersive, grâce au design très particulier du restaurant, la table du chef Artem Estafiev se concentre sur la fermentation, les contrastes de saveurs et des textures extrêmement variées. Certainement l'une des cuisines les plus modernes de Moscou.

Twins Garden – Les frères jumeaux Ivan & Sergey Berezutskiy proposent une offre complètement différente de l'ordinaire à Moscou. Ici, les chefs mettent en avant la symbiose entre la science et la nature, et privilégient une alimentation végétarienne et durable, tout en valorisant de nombreux produits locaux. Les gourmets sont ainsi conviés à un voyage gustatif singulier.

3 restaurants Étoile verte MICHELIN

Biologie (une-étoile MICHELIN), cheffe Ekaterina Alehina

Le restaurant de la cheffe Ekaterina Alekhina est une belle oasis qui vaut bien le voyage hors du centre de la ville. Cette femme dévouée, aux convictions fortes, investit réflexion et temps sur des sujets majeurs. Mettant en avant les produits cultivés à la fois par la cheffe et par des producteurs locaux, la cuisine de Biologie est le résultat d'un travail passionné et soignée, célébrant le « bien-manger ».

Björn (Bib Gourmand), chef Nikita Poderyaghin

Ici, l'équipe est très fière de son éthique durable et souhaite partager cette philosophie à ses hôtes. Loin d'être inactive, elle cherche constamment des moyens de renforcer son engagement environnemental et d'atteindre son objectif de production zéro déchet. Elle a également introduit les « Wild Dinners », des voyages gastronomiques dans des lieux inattendus, en pleine nature, pour saisir et apprécier des enjeux dont chacun devrait se préoccuper.

Twins Garden (deux-étoiles MICHELIN), chefs Ivan et Sergey Berezutskiy

GUIDE MICHELIN

Au Twins Garden, il y a un réel engagement pour la préservation de l'environnement avec des ingrédients de saison : la majorité des produits proviennent de la ferme du restaurant, jusqu'à la volaille et au lapin.

Le menu dégustation, végétarien, est un bel exemple de leur philosophie, tout comme la large sélection de vins biodynamiques ou le four à énergie solaire.

15 restaurants Bib Gourmand ont également été distingués, permettant aux gourmets de découvrir des chefs talentueux et des offres gastronomiques pour moins de 2 000 RUB, avec par exemple **Hibiki**, un petit bijou dirigé par le chef et propriétaire Sang Keun Oh, qui propose une cuisine inspirée avec des assiettes d'une grande qualité, ou **Eva** qui célèbre la cuisine grecque avec des ingrédients frais, tout en capturant d'incroyables saveurs.

Moscou devient la 35^e destination gastronomique choisie par le Guide MICHELIN, avec Singapour, les pays nordiques, Pékin et la Californie. Ce coup de projecteur international permettra aux gastronomes du monde entier de trouver facilement une raison de faire un voyage inoubliable dans la capitale russe, et donnera également un élan au développement de la restauration, tant à Moscou que dans les autres villes russes.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Moscou 2022 comprend :

69 restaurants

2 restaurants avec 2 Étoiles MICHELIN

7 restaurants avec 1 Étoile MICHELIN

3 restaurants avec une Étoile verte MICHELIN

15 restaurants Bib Gourmand

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Moscou 2022 ci-dessous, sur le site officiel du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/> et sur l'App, disponible gratuitement sur iOS :



[Page Facebook officielle du Guide MICHELIN](#)

[Chaîne Youtube du Guide MICHELIN](#)



GUIDE MICHELIN

Le dossier de presse du Guide MICHELIN Moscou est disponible sur le lien suivant : <https://indd.adobe.com/view/03c72922-63a1-4828-996c-b7a5903b8462>

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt

Sélection du Guide MICHELIN Moscou 2022

15 Kitchen+Bar	Selected
Aist Аист	Selected
Alice	Selected
AQ Kitchen	Selected
ARTEST - Chimney Hall Artest (Каминный зал)	Selected
Assunta Madre	Selected
Avocado Queen	Selected
BOLSHOI by Novikov	Selected
Buro TSUM Буро ЦУМ	Selected
Butler Батлер	Selected
Café Pouchkine Кафе Пушкинь	Selected
CDL ЦДЛ	Selected
Chemodan Чемодан	Selected
Corner Cafe&Kitchen Novodmitrovskaya Корнер кафе	Selected
Cristal Room Baccarat	Selected
Darbazi Дарбази	Selected
Elarji Эларджи	Selected
Expedition Экспедиция	Selected

















GUIDE MICHELIN

Fahrenheit Фаренгейт	Selected
Grace Bistro	Selected

Grand Café Dr. Zhivago Гранд Кафе Dr. Живаго	Selected
Hands	Selected
Hedonist Гедонист	Selected
L.E.S. Л.Е.С.	Selected
La Marée - Malaya Gruzinskaya	Selected
La Marée - Petrovka	Selected
La Marée - Smolenka	Selected
Margarita Bistro	Selected
MØS	Selected
Mushrooms	Selected
Natahtari Натахтари	Selected
OVO	Selected
Parisienne	Selected
Pavilion Pavilion Пруд Патрики	Selected
Peshi	Selected
Pinch	Selected
Regent By Rico	Selected

GUIDE MICHELIN

Riesling Boyz Рислинг Бойз	Selected
Semifreddo	Selected
Severyane Северяне	Selected

Tehnikum Техникум	Selected
Uhvat Ухват	Selected
Volna Волна	Selected
Wine & Crab	Selected
Wine Religion	Selected
Björn Бьёрн	 
Cevicheria Севичерия	
Delicatessen	
ERWIN.RekaMoreOkean ERWIN. РекаМореОкеан	
Eva	
FLØR	
Geraldine Жеральдин	
Hibiki	
Kazbek Казбек	
Lucky Izakaya Bar	
Rybtorg Рыбторг	
Tilda Food & Bar	
Ugolëk Уголëк	

GUIDE MICHELIN

Uilliam's	
VANI	

Beluga Белуга	
Biologie	 
Grand Cru	
Sakhalin Сахалин	
Savva Савва	
Selfie Селфи	
White Rabbit	
ARTEST - Chef's Table	 
Twins Garden	  



GUIDE MICHELIN
