Visit Sweden News Room

Gastronomie en Suède – nouveautés 2026

Plusieurs ouvertures très attendues marquent la scène suédoise. Voici nos suggestions pour faire de 2026 une année vraiment spéciale :

Emberlin – Frantzén ouvre un grill contemporain à Stockholm

Le chef triplement étoilé au Guide Michelin, **Björn Frantzén**, s'apprête à dévoiler une nouvelle table. Après avoir hissé la gastronomie suédoise au sommet, il enrichit son univers culinaire avec un lieu inédit, alliant excellence technique, créativité et atmosphère contemporaine. Prévu pour 2026 dans le quartier très en vue de Stureplan, Emberlin signe un nouveau chapitre pour le Frantzén Group. Ce grill moderne mettra la cuisson au feu ouvert à l'honneur avec une carte à la fois généreuse et soignée : viandes, poissons, fruits de mer, légumes et volailles. Un *raw bar* proposera crudos, sashimis et sushis en introduction, tandis que des desserts ludiques viendront conclure le repas avec légèreté.



Björn Frantzén ouvre une nouvelle adresse gastronomique. Photo:Frantzén Group

Le lieu comprendra une salle animée et un bar spacieux à cocktails signature. Ouvert jusqu'à tard, **Emberlin** promet une ambiance électrique en plein cœur de la vie nocturne stockholmoise, alliant saveurs franches et esprit festif.

Karlatornet, la plus haute tour de Suède accessible au public, à Göteborg

Avec ses 246 mètres de hauteur, Karlatornet devient le plus haut gratte-ciel de Scandinavie. À partir de l'été 2026, son observatoire panoramique, Gothenburg view, et son restaurant situé au 69e étage ouvriront leurs portes au public

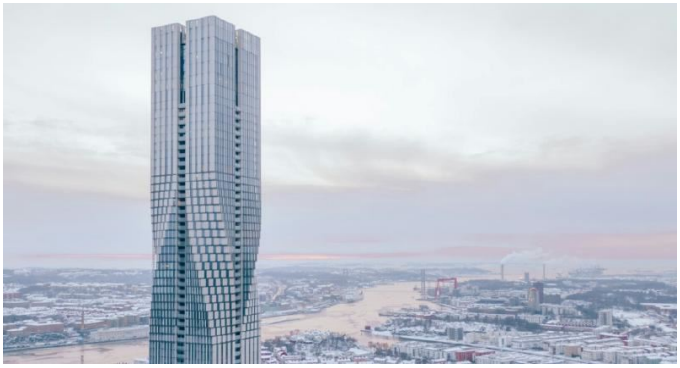


Photo : House of Vision/Göteborg & Co (Télécharger)

Au programme : vue imprenable sur Göteborg et expérience gastronomique à couper le souffle, suspendue entre ciel et ville.

Knystaforsen parmi les 10 restaurants les plus « cool » du monde en 2026, selon *Forbes*

Le restaurant étoilé Knystaforsen, installé dans une ancienne scierie à Rydöbruk, dans le Halland (sud-ouest de la Suède), au bord d'un fleuve chantant et entouré de forêts préservées, figure dans la liste annuelle des 10 restaurants les plus « cool » de 2026 établie par le magazine *Forbes*.



Photo : Un chef au feu de bois, à Knystaforsen. Eva H. Tram

Sélectionnée par des experts internationaux, cette distinction met en lumière les établissements les plus innovants et inspirants, appelés à façonner l'avenir de la gastronomie mondiale. A Knystaforsen, ni urgence ni fioritures. Pendant quatre heures, dégustez un menu inspiré du garde-manger de la nature. « Mystérieux, magnifique et résolument authentique. Ici, le repas devient un véritable voyage. Des plats cuisinés au feu de bois sous les étoiles à l'élégance feutrée d'une salle à manger éclairée à la bougie, chaque moment est une exploration culinaire. Un lieu où la nature sauvage se révèle avec une grâce discrète », selon *Forbes*.

La Girafe s'installe à Uppsala

Le chef suédois multi-primé et entrepreneur Pontus Frithiof ouvre en février 2026 une nouvelle adresse,La Girafe, sur la grande place Stora Torget, dans la ville étudiante et historique d'Uppsala, à 35 minutes de train de Stockholm. Dans la lignée de La Girafe Arlanda, située à l'aéroport, ce bistrot proposera une cuisine de bistrot soignée et inventive, du brunch au dîner, au cœur de la quatrième plus grande ville de Suède. Frithiof décrit sa cuisine comme « une gastronomie de bistrot français, avec une touche de fantaisie »



Photo: Pontus Frithiof

Bankpalatset, nouveau bistrot à Helsingborg

Le chef Simon Weinberg, connu pour ses passages chez NOMA, Bagatelle et Operakällaren, ouvriraBankpalatset au centre

de Helsingborg, dans le sud du pays, au printemps 2026. Le restaurant mariera avec élégance influences nordiques et méditerranéennes dans un cadre de bistrot moderne, avec déjeuner, dîner et un bar à cocktails animé réunis sous un même toit.



Photo : Simon Weinberg (Download)

---

https://press.visitsweden.com/2025-12-17-Gastronomie-en-Suede-nouveautes-2026