

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 1^{er} mars 2018

PELEGRINI ET 360° OBTIENNENT UNE ÉTOILE DANS LA NOUVELLE SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN CROATIE

Le guide MICHELIN Croatie 2018 est disponible en ligne sur viamichelin.com et MichelinTravel.com

Michelin a le plaisir de dévoiler la deuxième sélection du guide MICHELIN Croatie, qui comprend 62 restaurants répartis dans tout le pays.

« Nos inspecteurs ont parcouru la Croatie depuis l'Istrie jusqu'à Dubrovnik, en passant par les îles de l'Adriatique, Zagreb et tous les territoires frontaliers de l'est. Ils ont découvert une scène gastronomique qui s'améliore rapidement sous l'influence de la cuisine istrienne et dalmate », commente Michael Ellis, directeur international des guides MICHELIN. « L'enthousiasme et l'énergie d'une jeune génération de chefs locaux jouent aussi un rôle dans cette évolution. Les jeunes chefs voyagent et interagissent avec leurs confrères européens, auprès de qui ils découvrent des techniques, des idées, des concepts qu'ils utilisent ensuite dans leur propre restaurant, au bénéfice des touristes et des clients de la région. »

Cette année, le restaurant **Pelegri**, situé à Sibenik, obtient sa première étoile MICHELIN. Le chef Rudolf Štefan y crée des recettes très intéressantes, enracinées dans le terroir. Les inspecteurs MICHELIN ont été impressionnés par la personnalité du chef, dont la technique précise se met au service d'une cuisine assez cérébrale, au goût frais, simple et très épuré.

Le restaurant **360°** gagne également une étoile. Dans cet établissement de Dubrovnik, où les convives jouissent d'une vue splendide sur le port, Marijo Curić met en œuvre des idées innovantes et une technique créative pour proposer une grande cuisine méditerranéenne, moderne et respectueuse des produits locaux.

Déjà distingué d'une étoile MICHELIN en 2017, le restaurant **Monte**, à Rovinj, conserve cette distinction en 2018.

Le guide MICHELIN Croatie 2018 sélectionne par ailleurs quatre établissements distingués d'un Bib Gourmand, une récompense accordée aux restaurants qui proposent un menu de bonne qualité à moins de 35 € / 260 HRK. Ces adresses sont réparties dans tout le pays : sur l'île touristique de Korčula, avec le restaurant **Konoba Mate**, à Split, avec **Konoba Fetivi**, à Ilok (extrême est du pays) avec **Dunav** et à Krapina, au nord de Zagreb, avec le restaurant **Vuglec Breg**.

La sélection du guide MICHELIN Croatie 2018 est disponible sur www.viamichelin.com et www.michelintravel.com.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 30 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique.





Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique.

Contact presse :

Samuelle DOROL

Tél : +33 (1) 45 66 22 22

E-mail : samuelle.dorol@michelin.com