



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 7 septembre 2021

## **Le Guide MICHELIN Croatie révèle sa nouvelle sélection 2021 avec trois nouveaux restaurants Etoilés.**

Malgré la pandémie, la Croatie est une destination aux multiples atouts qui commence à retrouver ses touristes. Le Guide MICHELIN célèbre aujourd'hui la résilience et le talent des restaurants croates, en dévoilant sa nouvelle sélection 2021.

Les inspecteurs du Guide MICHELIN ont découvert de nouvelles pépites gastronomiques à partager avec les gourmets du monde entier, dans la dynamique capitale Zagreb, sur la côte Adriatique qui régale les amateurs de fruits de mer, ou dans la péninsule istrienne qui produit des viandes délicates et des huiles d'olives parfumées.

« La Croatie est une destination particulièrement intéressante qui permet aux voyageurs et aux gourmets de vivre des expériences gastronomiques authentiques et variées. Le pays offre aux chefs des produits locaux de grande qualité, qui les poussent à se dépasser jour après jour. » déclare Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN « Ces derniers mois ont été difficiles pour le pays, avec la crise sanitaire mais aussi le séisme qui l'a meurtri. Malgré ces épreuves dramatiques, la scène culinaire croate grandit, en particulier sur la côte et dans la capitale. Nos inspecteurs ont pu découvrir des professionnels passionnés et engagés pour leur terroir. »

Le Guide MICHELIN révèle de nouveaux établissements étoilés dans cette sélection 2021, avec 3 restaurants récompensés d'Une Etoile MICHELIN :

**Agli Amici** : le chef Italien Emanuele Scarello s'est installé en Croatie cet été pour travailler sur une nouvelle destination gastronomique à Rovinj. Le restaurant, situé dans un splendide hôtel de luxe, reprend les codes de l'adresse du chef Agli Amici d'Udine, en Italie, tout en se basant sur les produits locaux et en accordant une attention toute particulière aux produits méditerranéens ainsi qu'à ceux de la région Istrienne. Le chef Lorenzo Lai est aux commandes de cet établissement.

**Alfred Keller** : situé à Mali Losinj, un charmant village au sud de l'île de Cres, le restaurant Alfred Keller prend ses marques dans le luxueux hôtel Alhambra, à proximité d'une promenade menant à une baie d'eau cristalline. Les propositions culinaires sont quotidiennes et valorisent le meilleur des produits croates dans un style français. C'est le célèbre chef Christian Kuchler qui supervise la cuisine, tenue par le chef Michael Gollenz, un de ses protégés.



## GUIDE MICHELIN

---

**Nebo** : une fois passées les portes du magnifique et moderne hôtel Hilton Casabella de Rijeka, montez au cinquième étage pour découvrir le restaurant Nebo avec son bar à cocktail, surplombant la ville d'Opatija et la côte Istrienne. Vous y découvrirez un coucher de soleil incroyable mais également un service soigné qui vous accompagnera dans la découverte de la cuisine précise et authentique du jeune chef Deni Sdroc, déjà connu de la région.

Cette année, 3 restaurants Une Etoile ayant connu un changement de chef confirment également le maintien de leur distinction :

Lovran – **Draga di Lovrana**, chef Zdravko Tomšić

Novajlia – **Boskinac**, chef Matija Kruhonja

Zagreb – **Noel**, chef Bruno Vokal

Les gourmets pourront également découvrir trois nouveaux Bib Gourmand :

Buje - **Konoba Malo Selo** - qui propose une cuisine locale aux accents rustiques

Valbandon - **Alla Beccaccia** – pour découvrir une cuisine traditionnelle et des spécialités au grill

Zagreb - **Izakaya by Time** – pour voyager avec sa cuisine asiatique et fusion

Enfin, 6 nouveaux restaurants Assiette MICHELIN intègrent la sélection :

Buje – **Luciano**

Mali Losinj – **Matsunoki**

Pula – **Ribarska Koliba**

Rovinj - **Cap Aureo**

Zagreb – **Man02**

Zagreb – **Theatrium by Filho**



## GUIDE MICHELIN

Cette édition 2021 du Guide MICHELIN Croatie intègre une nouvelle distinction : l'Etoile Verte MICHELIN. Révélée en janvier 2020 dans l'édition française du Guide, l'Etoile Verte MICHELIN valorise les restaurants particulièrement engagés pour une gastronomie plus durable et soucieuse de son environnement.

Grâce à la grande richesse des produits locaux croates, les chefs peuvent éviter d'utiliser des matières premières lointaines, et ainsi valoriser quotidiennement leur territoire. Représentatif de cette dynamique globale, le restaurant **Zinfandel's** reçoit cette année l'Etoile Verte MICHELIN, pour son engagement inspirant en faveur d'une gastronomie plus durable et responsable. En partenariat avec WWF, le restaurant a été le premier en Croatie à recevoir le Zero Waste label (en tant que participants au projet Hotel Kitchen). L'offre culinaire de l'établissement est également respectueuse de l'écosystème local : le vin est produit à partir de fruits cultivés sur la terrasse de l'hôtel, les menus (qui ne sont pas imprimés mais disponibles en QR codes pour éviter le gaspillage de papier) sont adaptés aux saisons et font la part belle aux produits locaux, dont nombreux sont ceux venant de fermes familiales voisines. Zinfandel's travaille également sur sa gestion des déchets : ils sont tous triés, et les déchets d'huiles et graisses sont rachetés par des acteurs du biogaz.

La nouvelle sélection Croatie 2021 est disponible dès à présent sur l'Application du Guide MICHELIN. Téléchargez l'application pour découvrir tous les restaurants sélectionnés par le Guide, dans le monde, et réserver des hôtels uniques, pour des expériences inoubliables.



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](http://www.michelin.com)).



GUIDE MICHELIN

---

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN  
**+33 (0) 1 45 66 22 22**  
7J/7J

---

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

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