



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, jeudi 23 septembre 2021

## **Le Guide MICHELIN Slovénie 2021 continue de faire briller la scène gastronomique locale**

Le restaurant Gostišče Grič rejoint la liste des établissements étoilés

Vila Podvin est distingué d'une Etoile Verte MICHELIN

Michelin a le plaisir de présenter l'édition 2021 du Guide MICHELIN Slovénie. Référençant 53 adresses, dont 1 nouveau restaurant 1 Etoile, 1 nouveau restaurant Etoile Verte MICHELIN, 1 nouveau restaurant Bib Gourmand et 2 autres établissements qui font leur entrée dans le Guide pour la première fois, le millésime 2021 continue de refléter l'excellence de la scène culinaire slovène.

« 2020 comme 2021 ont été des années difficiles pour le milieu de la restauration. Devant composer aux rythmes des ouvertures et des fermetures de leurs établissements, les chefs slovènes ont néanmoins démontré une résilience, une combativité et un talent inchangés qui nous ont beaucoup impressionnés. La sélection de restaurants que nous présentons aujourd'hui est donc le reflet d'une scène culinaire locale, particulièrement engagée pour une gastronomie durable, et qui continue de se développer. Nous espérons de tout cœur que cette nouvelle sélection incitera encore un peu plus les gourmets à retourner aux restaurants, et à découvrir ou redécouvrir la Slovénie au travers de ses meilleurs tables », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Diverse et colorée, empreinte de tradition ou de modernité, la sélection 2021 du Guide MICHELIN Slovénie est un fabuleux miroir des identités et styles culinaires pluriels qui forgent la scène gastronomique locale. De la cuisine fusion à la cuisine de terroir, des auberges alpines aux tables contemporaines de Ljubljana, des saveurs méditerranéennes à celles venues d'Asie, les restaurants slovènes recommandés par le Guide MICHELIN offrent une palette gourmande particulièrement vaste.



## GUIDE MICHELIN

### **Gostišče Grič est distingué d'une Etoile MICHELIN**

Situé dans le petit village de Šentjošt nad Horjulom, au cœur d'une zone agricole, **Gostišče Grič**, orchestré par le chef-propriétaire Luka Košir, est promu de Bib Gourmand à une Etoile MICHELIN. Proposant une cuisine d'inspiration régionale retravaillée au goût du jour, les assiettes virtuoses de Luka Košir mettent en valeur les meilleurs produits de proximité, les légumes de son propre potager, ainsi que les canards issus de son élevage – le tout premier du pays à être certifié biologique. Afin d'enrichir et de personnaliser encore un peu plus ses préparations, le chef aime ajouter des twists aromatiques qu'il prend plaisir à aller cueillir en forêt.

A l'image de la qualité de sa cuisine, le restaurant propose également une excellente sélection de vins toujours très bien présentés par l'équipe de salle. Situé à seulement quelques kilomètres de la capitale, **Gostišče Grič** donne à vivre, dans un cadre bucolique, une expérience gastronomique de haut vol, profondément engagée et récompensée d'une Etoile Verte (déjà obtenue en 2020).

En plus de ce nouveau restaurant étoilé, le Guide MICHELIN Slovénie 2021 réaffirme l'exceptionnelle qualité gastronomique de la table de la cheffe Ana Roš, Hiša Franko, en maintenant les Deux Etoiles. Les établissements Gostilna Pri Lojzetu, Dam, Hiša Denk, Restavracija Atelje et Vila Podvin sont eux aussi à nouveau récompensés d'une Etoile pour l'excellence de leurs assiettes.

Au total 1 restaurant Deux Etoiles et 6 restaurants Une Etoile sont donc référencés dans le millésime 2021.

### **Une nouvelle Etoile Verte MICHELIN est attribuée au restaurant Vila Podvin**

Dans un pays européen parmi les plus avancés en matière de protection de l'environnement, l'engagement pour une gastronomie durable figure au cœur du projet de nombreux restaurants slovènes. Comptant déjà 5 adresses dont les initiatives exceptionnelles pour une gastronomie durable ont été déjà récompensées l'an dernier d'une Etoile Verte MICHELIN, le restaurant Vila Podvin, situé à Radovljica, se voit lui aussi décerner cette distinction.

Parmi ses engagements notables, le chef Uroš Štefelin se fait le défenseur d'une proximité militante. Les produits qu'il cuisine sont pensés et réfléchis en amont avec les fermiers avec lesquels il travaille et proposés à la vente une fois par mois, dans les jardins du restaurant qu'il transforme pour l'occasion en marché de producteurs. Uroš Štefelin organise également des leçons de cuisine pour les enfants afin de les sensibiliser à la saisonnalité et la santé alimentaire.

### **Le restaurant TaBar rejoint la sélection Bib Gourmand**

Aux côtés des restaurants Mahorčič, Gostilna Rajh, Gostilna na Gradu, Gostilna Repovž, Gostilnica Ruj et Jožef à nouveau recommandés avec un Bib Gourmand dans l'édition 2021 du Guide, **TaBar** est la nouvelle adresse Bib Gourmand de ce millésime. Nichée au cœur de la vieille ville de Ljubljana, cette brasserie propose



## GUIDE MICHELIN

---

des tapas d'inspiration slovène à la fois sophistiquées et particulièrement maîtrisées. Ici, les petites portions à partager sont reines et s'offrent une touche de modernité assumée. Le sommelier du restaurant saura également trouver le parfait accord mets-vins en piochant dans une carte exclusivement slovène.

Deux nouveaux restaurants font également leur entrée dans le Guide MICHELIN : il s'agit de l'établissement Vila Planinka à Zgornje Jezersko et Landernik à Ljubljana qui portent à 39 le nombre de restaurants recommandés avec une Assiette MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Slovénie 2021 en quelques chiffres :

- 1 restaurant 2 Etoile
- 6 restaurants 1 Etoile (dont 1 nouveau)
- 6 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 7 restaurants Bib Gourmand (dont 1 nouveau)
- 39 restaurants Assiettes MICHELIN (dont 2 nouveaux)

Les informations sur la sélection du Guide MICHELIN Slovénie 2021 sont à retrouver dans notre guide papier ainsi que gratuitement sur toutes nos plateformes numériques : site internet <https://guide.michelin.com/> et applications mobiles.



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)).

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

## The MICHELIN Guide Slovenia 2021

### Two Star Restaurant

Restaurant	Location
Hiša Franko	Kobarid

### One Star restaurants

Restaurant	Location	New
Dam	Nova Gorica	
Gostišče Grič	Šentjošt nad Horjulom	N
Gostilna Pri Lojzetu	Vipava	
Hiša Denk	Zgornja Kungota	
Restavracija Atelje	Ljubljana	
Vila Podvin	Radovljica	

### Bib Gourmand restaurants

Restaurant	Location	New
Gostilna na Gradu	Ljubljana	
Gostilna Rajh	Murska Sobota	
Gostilna Repovž	Šentjanž	
Gostilnica Ruj	Dol pri Vogljah	
Jožef	Idrija	
Mahorčič	Rodik	
TaBar	Ljubljana	N

### Plate restaurants

Restaurant	Location	New
B-Restaurant	Ljubljana	
Danilo	Škofja Loka	
Dvor Jezeršek	Cerklje na Gorenjskem	
Etna	Divača	
Galerija okusov	Petrovče	
Gostilna AS	Ljubljana	
Gostilna Francl	Celje	
Gostilna Krištof	Kranj	
Gostilna Vovko	Brusnice	
Gostilna za Gradom	Koper	

**GUIDE MICHELIN**

Gredič	Dobrovo v Brdih	
Hiša Krasna	Sežana	
Hiša Torkla	Izola	
JB Restavracija	Ljubljana	
Julijana	Bled	
Kendov Dvorec	Spodnja Idrija	
Landerik	Ljubljana	<b>N</b>
MAK	Maribor	
Maxim	Ljubljana	
Monstera Bistro	Ljubljana	
Ošterija Debeluh	Brežice	
Otočec Castle	Otočec na Krki	
Pavus	Laško	
Pikol	Nova Gorica	
Restavracija Calypso	Nova Gorica	
Restavracija CUBO	Ljubljana	
Restavracija Harfa	Ljubljana	
Restavracija Hotela Marina	Izola	
Restavracija Sedem	Maribor	
Restavracija Shambala	Ljubljana	
Restavracija Strelec	Ljubljana	
Restavracija Vander	Ljubljana	
Rizibizi	Portorož	
Separé	Ljubljana	
Sophia	Portorož	
Stara Gostilna	Piran	
Sushimama	Ljubljana	
Valvas'or	Ljubljana	
Vila Planinka	Zgonje ezersko	<b>N</b>

**MICHELIN Green Star restaurants**

<b>Restaurant</b>	<b>Location</b>	<b>New</b>
Gostilna za Gradom	Koper	
Gostilna Krištof	Kranj	
Gostišče Grič	Horjul	
Hiša Franko	Kobarid	
Mahorčič	Rodik	



GUIDE MICHELIN

Vila Podvin

Radovljica

**N**