



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Le 7 décembre 2021

## La toute première sélection du Guide MICHELIN Belgrade présente 14 restaurants

- **Le Guide MICHELIN Belgrade 2022 met en valeur la cuisine locale et célèbre la diversité de la cuisine serbe.**
- **14 restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN, dont un établissement distingué par un Bib Gourmand.**

Michelin est ravi de dévoiler pour la première fois un Guide MICHELIN à Belgrade afin de célébrer la richesse de la scène gastronomique de la ville. Dans cette toute première sélection, **14 restaurants** sont recommandés, dont un qui reçoit un Bib Gourmand des inspecteurs du Guide MICHELIN. Cette distinction est l'une des préférées du public et récompense les restaurants offrant un menu de haute qualité pour un bon rapport qualité-prix.

*« Avec cette sélection, Belgrade devient une destination recommandée par le Guide Michelin pour la richesse et la diversité de ses expériences culinaires », explique Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Ces deux dernières années ont été difficiles pour la restauration et le tourisme et cette première sélection à Belgrade est aussi un premier pas pour renforcer l'industrie locale. Le potentiel est réel ici, avec de jeunes professionnels effervescents et talentueux prêts à briller et à mettre en valeur leur culture. On ressent à Belgrade une ambiance très dynamique, mais aussi une authenticité généreuse, jusque dans les expériences culinaires. »*

Les multiples facettes de la cuisine du pays, dues à sa situation géographique entre l'Est et l'Ouest et à la richesse de ses échanges au cours de l'Histoire, ont donné naissance à une culture culinaire forte et variée, où les influences turques, hongroises et autres Balkans abondent.

Les paysages serbes, riches en terres fertiles, constituent un merveilleux terrain d'expression pour les chefs, avec des produits de grande qualité au fil des saisons. Au fil du temps, la Serbie a également été connue pour sa viticulture, avec des cépages pleins de caractère. Le résultat est une scène culinaire active au quotidien, populaire et accessible à tous les gourmets.



## GUIDE MICHELIN

---

Comme toujours, la sélection de Belgrade a été effectuée par des inspecteurs anonymes et indépendants sur la base des critères universels du Guide MICHELIN, afin de faire les meilleures recommandations aux gourmets du monde entier.

Cette première sélection regroupe **14 restaurants**, allant d'un restaurant dans un centre commercial à un restaurant dans une ancienne poste de douane... et la gamme de cuisines est tout aussi variée, du classique et de l'authentique (**Salon 1905, Gušti mora, JaM**) au moderne et au créatif (**Enso, Homa, Magellan, The Square, Legat 1903**), du serbe au japonais (**Ebisu**) ou au méditerranéen (**Comunale Cafè e Cucina, Mezestoran Dvorište, Langouste**).

### **Un Bib Gourmand est décerné à Iva New Balkan Cuisine**

**Iva New Balkan Cuisine**, un sympathique café-restaurant de quartier, a reçu un Bib Gourmand pour sa cuisine de grande qualité et de bon rapport qualité-prix. Dans ce restaurant à l'allure moderne, les gourmets peuvent déguster des recettes traditionnelles des Balkans subtilement raffinées tout en restant saines et réconfortantes.

### **Un restaurant distingué pour ses engagements durables**

Un autre établissement, **Bela Reka**, est encouragé pour ses références durables. Dans cet établissement de la ville, la ferme du propriétaire (située dans les montagnes de Homolje) propose une merveilleuse gamme de viandes et de fromages de chèvre, accompagnée des vins de leur domaine. Leur objectif est de promouvoir les agriculteurs et les producteurs locaux, et de préserver l'identité de la cuisine traditionnelle serbe.

La sélection du Guide MICHELIN Belgrade 2022 est publiée en format numérique uniquement - les listes peuvent être consultées sur le [site](#) du Guide MICHELIN et sur les applications gratuites [iOS](#) et [Android](#) du Guide MICHELIN.



Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Il conçoit et distribue les pneumatiques, services et solutions les plus adaptés aux besoins de ses clients. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des guides pour enrichir les voyages et les déplacements, afin de faire vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours sur 7

---



GUIDE MICHELIN

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

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

La sélection du Guide MICHELIN Belgrade 2022 :

Bela Reka	SÉLECTIONNÉ
Comunale Cafè e Cucina	SÉLECTIONNÉ
Ebisu	SÉLECTIONNÉ
Enso	SÉLECTIONNÉ
Gušti mora	SÉLECTIONNÉ
Homa	SÉLECTIONNÉ
Iva New Balkan Cuisine	SÉLECTIONNÉ / Bib Gourmand
JaM	SÉLECTIONNÉ
Langouste	SÉLECTIONNÉ
Legat 1903	SÉLECTIONNÉ
Magellan	SÉLECTIONNÉ
Mezestoran Dvorište	SÉLECTIONNÉ
Salon 1905	SÉLECTIONNÉ
The Square	SÉLECTIONNÉ