



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt – 30 juin 2022

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN dans le Guide MICHELIN Croatie 2022

- Avec 7 nouvelles adresses, cette sélection 2022 compte 84 restaurants
- Tous les établissements Étoilés en 2021 maintiennent leur haut niveau et leur distinction en 2022
- Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN, un Bib Gourmand et 6 restaurants recommandés font leur entrée dans le Guide MICHELIN Croatie 2022

C'est aujourd'hui qu'a été révélée la sélection du Guide MICHELIN Croatie 2022. Cette destination qui séduit les voyageurs du monde entier avec son littoral idyllique, la richesse de sa terre et sa mer cristalline continue d'attirer l'attention des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN avec sa gastronomie toute en fraîcheur et saveurs.

Tous les restaurants Une Étoile maintiennent leur haut niveau de cuisine

Pour cette nouvelle sélection, les inspectrices et inspecteurs ont voulu mettre en avant le niveau constant de grande qualité des professionnels locaux, en maintenant toutes les Étoiles décernées aux restaurants en 2021.

Restaurant 360 (Dubrovnik), **LD Restaurant** (Korčula), **Alfred Keller** (Mali Lošinj), **Nebo** (Rijeka), **Monte** (Rovinj), **Agli Amici Rovinj** (Rovinj), **Pelegrini** (Šibenik) et **Noel** (Zagreb), illustrent le haut niveau d'expérience gastronomique proposée en conservant leur statut d'établissement Une Étoile MICHELIN. Les restaurants **Draga di Lovrana** (Lovran) et **Boškinac** (Novalja) réalisent quant à eux cette performance tout en ayant changé de chef, démontrant ainsi l'harmonie des équipes et leurs qualités d'adaptation.

« Nos inspectrices et inspecteurs ont été très sensibles à la grande qualité constante des expériences de table proposées par les restaurants. Soucieuses de mettre à l'honneur le terroir croate, les équipes de ces établissements ont particulièrement su faire preuve de régularité, rappelant l'importance de ce critère essentiel dans l'attribution d'une Étoile MICHELIN » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Année après année, nous observons également un engagement croissant des restaurants et des



GUIDE MICHELIN

professionnels pour une gastronomie plus durable, avec la mise en avant de matières premières de grande qualité, sourcées localement, qui font la fierté du patrimoine culinaire croate », ajoute Gwendal Poullennec.

Une nouvelle Étoile Verte MICHELIN

Cette distinction du Guide MICHELIN lancée en 2020 pour promouvoir les restaurants engagés en faveur d'une gastronomie plus durable s'étend en Croatie avec un nouvel établissement rôle-modèle identifié par les inspectrices et inspecteurs du Guide :

Konoba Mate – Korčula

« Chez Konoba Mate, le territoire est au cœur de l'approche culinaire ! Dans cet établissement, vous pouvez découvrir les recettes traditionnelles de l'île de Korčula et ses environs, préparées avec une grande variété de produits (fruits, légumes, produits laitiers...) sourcés localement, dans une dynamique de « kilomètre zéro ». »

Un nouveau Bib Gourmand à Split

Très populaire, la sélection de restaurants Bib Gourmand recommande des établissements offrant une expérience culinaire mémorable à prix raisonnable. Elle s'enrichit d'une nouvelle pépite à Split :

Šug – Split

« La région de Dalmatie s'invite à la table de ce restaurant, qui vous séduira par ses spécialités locales traditionnelles (autour de la mer et de la terre), dans un environnement chaleureux et convivial, le tout, à un tarif particulièrement intéressant ! »

6 nouveaux restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN

Pour cette sélection 2022, ce ne sont pas moins de 6 nouvelles adresses qui ont attiré l'attention et les papilles des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN :

Taj Mahal – Dubrovnik

« Une ode à la gastronomie traditionnelle Bosniaque, dans une carte qui s'articule autour de la viande et des légumes. »



GUIDE MICHELIN

Johnson – Mošćenička Draga

« Dans une des régions les plus tendances du Nord de la Croatie, laissez-vous porter par cette cuisine de marché, toute en simplicité, qui évolue en fonction des trouvailles du jour. »

Kinoteka – Split

« Un restaurant qui célèbre la technologie moderne tout en étant respectueux des traditions et produits locaux. Ici, vous trouverez de quoi satisfaire tous les gourmets, y compris les végétariens, avec un menu qui leur est spécialement dédié. »

Gallo – Zagreb

« Dégustez des poissons frais de la Méditerranée, avec une touche d'Italie et les immanquables pâtes fraîches maison ! Pensez aussi à garder de l'appétit pour un de leurs mémorables desserts. »

Nav – Zagreb

« Partez à l'aventure avec un menu dégustation surprenant, qui réinterprète la cuisine Croate sur une base d'excellents produits. »

Il Ponte – Trogir

« Découvrez un restaurant à la croisée des chemins entre tradition et modernité, qui saura vous séduire par ses idées particulièrement créatives autour d'influences méditerranéennes. »

La nouvelle sélection du Guide MICHELIN Croatie 2022 est disponible dès à présent sur le site internet <https://guide.michelin.com/fr/fr> et l'application gratuite du Guide MICHELIN. Téléchargez l'application pour découvrir tous les restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN, ainsi que la sélection d'hôtels qui présente des lieux de séjour uniques et exceptionnels en Croatie et dans le monde.

Le Guide MICHELIN est une référence gastronomique internationale. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière. Chaque hôtel du Guide est choisi pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires - avec des options pour tous les budgets - et chacun d'eux peut être réservé directement sur le site web et les applications du Guide MICHELIN.

La sélection pour la Croatie compte actuellement 27 hôtels parmi les plus spectaculaires du pays : des pionniers de la durabilité comme le D-Resort Šibenik,



GUIDE MICHELIN

des hôtels de notre collection " Plus " comme la Villa Nai 3.3, ou l'emblématique Hôtel Excelsior.

Visitez le site web du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android, pour rechercher tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.



A propos de Michelin

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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

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