



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 8 septembre 2022

Le Guide MICHELIN Slovénie 2022 présente une sélection de restaurants dynamique et réjouissante

- 4 nouveaux restaurants Une Etoile rejoignent la sélection 2022
- Avec de nouveaux établissements sélectionnés et distingués situés aux quatre coins du pays, la troisième édition du Guide MICHELIN Slovène confirme le dynamisme et la hausse de niveau constante de la scène gastronomique locale
- Deux nouveaux restaurants reçoivent une Etoile Verte, illustrant l'engagement des professionnels slovènes pour une gastronomie plus durable

Le Guide MICHELIN a dévoilé aujourd'hui sa nouvelle sélection de restaurants en Slovénie. Avec un total de 58 établissements recommandés, dont 1 Deux Etoiles, 9 Une Etoile, 7 Bib Gourmand et 6 restaurants salués par une Etoile Verte pour leurs efforts en matière de gastronomie durable, la Slovénie s'affirme comme une destination gastronomique dont le potentiel et la qualité n'ont de cesse de progresser.

« Cette troisième édition slovène du Guide MICHELIN démontre la hausse du niveau gastronomique qui se ressent sur tout le territoire. En effet, les 10 nouvelles adresses qui entrent ou sont promues dans la sélection 2022 se situent dans 7 villes différentes et nos inspectrices et inspecteurs se réjouissent de constater que, d'année en année, des restaurants de grande qualité émergent ou progressent aux quatre coins du pays. Par ailleurs, tout au long de leurs visites, nos équipes ont continué d'observer à quel point le souci de proposer des expériences de table plus durables et vertueuses était une tendance de fond et un marqueur culinaire fort de la scène gastronomique locale. Cette spécificité est entretenue par des chefs toujours plus engagés, comme en témoigne l'arrivée de deux nouvelles Etoiles Vertes MICHELIN dans la sélection 2022 » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

4 nouveaux restaurants décrochent Une Etoile MICHELIN

Dirigé par Filip Matjaž et situé à Portoroz au bord de l'Adriatique, **COB** propose une promenade gourmande à travers la région d'Istrie que les deux chefs affectionnent tant. Très inspiré, il réinterprète avec talent des recettes anciennes en y apportant une touche de modernité.

En décrochant Une Etoile MICHELIN, **Milka**, place pour la première fois la ville de Kranjska Gora sur la carte gastronomique nationale, et confirme le retour en force du jeune chef, David Žefran. Dans cet établissement, les menus dégustation témoignent de la très grande maîtrise technique du chef qui fait également la part belle aux produits locaux et à son terroir. De l'utilisation d'herbes aromatiques endémiques au recours à des modes de conservation traditionnels David Zefran est fier ambassadeur de son territoire qu'il prend plaisir à faire découvrir à ses clients.

Les équipes d'inspection ont également eu plaisir à redécouvrir le travail du chef Uros Stefelin dans son nouveau restaurant **Hiša Linhart** situé au cœur de Radovljica. Cette nouvelle table obtient Une Etoile MICHELIN pour sa cuisine particulièrement savoureuse, basée sur une approche locavore et centrée sur "le produit du jour" qui se décline également avec des options végétales.

Restavracija Strelec obtient lui aussi Une Etoile MICHELIN, offrant à la capitale une deuxième distinction dans cette catégorie. Situé dans le château de Ljubliana, ce restaurant régale ses hôtes avec la cuisine moderne du chef Igor Jagodic, qui allie une très bonne maîtrise technique des cuissons et une sélection exigeante de produits de premier choix. Dans cet établissement, une très grande attention est portée aux accords mets-vin.

Enfin, **Hiša Franko**, le restaurant de la cheffe Ana Roš, conserve ses Deux Etoiles MICHELIN, confirmant la qualité exceptionnelle de sa proposition gastronomique, tandis que les restaurants **Restavracija Atelje, Dam, Grič, Gostilna Pri Lojzetu, Hiša Denk** sont reconduits dans la sélection avec une Etoile MICHELIN. Au total, la sélection slovène référence donc 10 établissements étoilés.

2 nouvelles Etoiles Vertes MICHELIN sont attribuées

Destinée à indiquer aux gourmets les restaurants particulièrement engagés pour un modèle de gastronomie plus durable, l'Etoile Verte MICHELIN a également pour but de saluer et d'encourager les initiatives vertueuses déployés par des restaurateurs modèles. Souvent surnommée « le poumon vert de l'Europe » la Slovénie confirme son statut de précurseur en matière de gastronomie éco-responsable, avec deux nouveaux restaurants récompensés d'une Etoile Verte MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

Hiša Linhart, dirigé par le chef Uroš Štefelin qui avait déjà obtenu une Etoile Verte MICHELIN dans un précédent établissement, est distingué pour son travail remarquable avec le monde agricole voisin et sa volonté affirmée de valorisation et de défense des petits producteurs locaux.

Durabilité et sobriété figurent également au cœur de la raison d'être de la **Gostilna Repovž**. Orchestré par le chef Meta Repovž, le restaurant a mis en place une organisation et un mode de fonctionnement particulièrement remarquables et ambitieux, allant de la production bio de la ferme familiale vieille de 300 ans à la récupération d'eau de pluie ou encore à la gestion de la consommation d'énergie.

Au total, le Guide MICHELIN Slovénie référence 6 restaurants distingués d'une Etoile Verte MICHELIN.

6 nouveaux restaurants rejoignent les recommandations du Guide MICHELIN

Si le Guide MICHELIN est bien connu pour ses Etoiles, sa mission de recommandation s'applique à toutes les bonnes adresses et dans toutes les catégories. Au fil de leurs pérégrinations et de leurs découvertes, les équipes d'inspection sélectionnent donc de bonnes tables à l'attention de tous les gourmets. Cette année, 6 nouveaux établissements de qualité, situés dans 6 villes différentes sont ajoutés à la sélection du Guide MICHELIN : **Altrokè** à Ljubljana, **City Terasa** à Maribor, **Restavracija 1906** à Bled, **Restavracija Mama Marija** à Kranjska Gora, **Špacapanova Hiša** à Komen et **Vila Podvin** à Radovljica.

Enfin, dans la catégorie Bib Gourmand, destinée à mettre en avant les tables de qualité offrant un très bon rapport qualité-prix, le Guide MICHELIN Slovénie continue de référencer 7 adresses.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Slovénie 2022 est disponible gratuitement sur le [site Internet](#) et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide, qui met en avant les lieux de séjour les plus exclusifs à ne pas manquer en Slovénie et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité d'exception (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN. Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Il propose désormais une approche renouvelée et exigeante en matière de recommandation hôtelière.

Rendez-vous sur le site du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.



GUIDE MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Slovène 2022 en un coup d'œil :

58 restaurants sélectionnés dont :

1 restaurant Deux Etoiles MICHELIN

9 restaurants Une Etoile MICHELIN, dont 4 nouveaux

6 restaurants Etoile Verte MICHELIN, dont 2 nouveaux

7 restaurants Bib Gourmand

41 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, dont 6 nouveaux.

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).

Sélection 2022 des restaurants étoilés du Guide MICHELIN Slovénie

Restaurants	Distinction
Hiša Franko	***
Gostilna Pri Lojzetu	**
Dam	**
Restavracija Atelje	**
COB	** N
Grič	**
Hiša Denk	**
Restavracija Strelec	** N
Hiša Linhart	** N
Milka	** N
Jožef	**
TaBar	**
Mahorčič	**
Gostilna Rajh	**
Gostilnica Ruj	**
Gostilna na Gradu	**
Gostilna Repovž	**
Gredič	Recommandé
Restavracija Mama Marija	Recommandé
Špacapanova hiša	Recommandé
Stara Gostilna	Recommandé
Vila Planinka	Recommandé
Landerik	Recommandé
Rizibizi	Recommandé
Restavracija Calypso	Recommandé
Pikol	Recommandé
MAK	Recommandé
Pavus	Recommandé
Galerija okusov	Recommandé
Restavracija Hotela Marina	Recommandé
Hiša Krasna	Recommandé
Gostilna Francl	Recommandé
Restavracija Sedem	Recommandé
Restavracija Harfa	Recommandé



GUIDE MICHELIN

Separé	Recommandé
Restavracija 1906	Recommandé
Hiša Torkla	Recommandé
Gostilna Krištof	Recommandé
Dvor Jezeršek	Recommandé
Sushimama	Recommandé
Restavracija CUBO	Recommandé
Restavracija Shambala	Recommandé
Ošterija Debeluh	Recommandé
JB Restavracija	Recommandé
Kendov Dvorec	Recommandé
B-Restaurant	Recommandé
Etna	Recommandé
Sophia	Recommandé
Valvas'or	Recommandé
Julijana	Recommandé
Gostilna AS	Recommandé
Otočec Castle	Recommandé
Danilo	Recommandé
Gostilna Vovko	Recommandé
Monstera Bistro	Recommandé
Altrokè	Recommandé
Vila Podvin	Recommandé
City Terasa	Recommandé

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