



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - le 29 septembre 2022

## **Avec le Guide MICHELIN Athènes 2022, les Etoiles brillent sur l'acropole.**

- **La capitale grecque compte un nouveau restaurant deux Etoiles MICHELIN ainsi que deux restaurants recevant une Etoile pour la première fois.**
- **Deux restaurants se distinguant par leur engagement en matière de durabilité reçoivent l'Etoile Verte MICHELIN.**
- **Avec 7 nouveaux établissements référencés, cette sélection compte désormais un total de 27 restaurants.**

Etabli à Athènes depuis 1987, c'est aujourd'hui que le Guide MICHELIN a dévoilé sa nouvelle sélection dédiée à la capitale grecque, qui compte désormais de nouvelles Etoiles MICHELIN, tant vertes que culinaires, ainsi que de nouvelles pépites à découvrir par les gourmets.

« Athènes, berceau de la civilisation occidentale, connaît une véritable renaissance gastronomique grâce à de talentueux chefs qui s'installent pour se lancer dans la capitale. Qu'ils soient originaires des îles grecques et aient soit de renouveau à Athènes, ou bien qu'ils opèrent un retour aux sources après avoir évolué en Europe du Nord, ce sont des professionnels passionnés qui ont à cœur de faire briller la scène culinaire de la cité de la couronne violette. » explique Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « En parallèle, on observe une prise de conscience croissante de ces chefs autour de la durabilité alimentaire, mettant en avant l'importance du sourcing de produits locaux, parfois même provenant de leurs propres potagers et jardins. »

La sélection 2022 du Guide MICHELIN Athènes voit **un restaurant recevoir deux Etoiles MICHELIN ainsi qu'une Etoile Verte :**

**Delta**, s'illustre par son esthétique avant-gardiste spectaculaire, au cœur du Centre Culturel de la Fondation Stavros Niarchos. Les propositions gastronomiques des chefs George Papazacharias et Thanos Feskos, tous les deux forts d'une expérience dans les pays nordiques, mêlent concepts et techniques culinaires scandinaves et produits locaux, avec en fil rouge une importance accordée à la durabilité environnementale.



## Deux nouveaux restaurants reçoivent une Etoile MICHELIN :

**Soil**, situé dans le quartier Pangrati, et offrant une charmante terrasse, est l'écrin de la cuisine proposée par les chefs Tasos Mantis et Alexandros Mouridis. Son nom ("sol" au sens Agricole du terme), donne déjà quelques indices sur la philosophie animant l'établissement, qui se veut proche de son territoire, attentif à la durabilité alimentaire et fervent acteur de l'approche « Farm to table » ; c'est en toute logique qu'ils produisent leurs propres légumes dans leur potager d'Alepori, et que leur restaurant reçoit également **l'Etoile Verte MICHELIN**.

**The Zillers** est un restaurant unique en son genre, sans l'ombre d'un doute, car il se situe sur le toit du Zillers Boutique Hotel, permettant aux convives de jouir d'une vue formidable tant sur l'Acropole que sur la Cathédrale de l'Annonciation. L'offre flexible permet de profiter tant d'un déjeuner léger et décontracté, que d'un dîner résolument gastronomique proposé par le chef Pavlos Kiriakis, qui réinterprète les traditions locales à travers des menus dégustation créatifs.

Les restaurants **Botrini's, CTC, Hytra, Pelagos** and **Varoulko Seaside**, déjà distingués d'une Etoile MICHELIN l'an passé, confirment leur niveau gastronomique en maintenant leur distinction, tout comme les Bib Gourmand **Cerdo Negro 1985, Nolan** and **Oikeio** dont on salue cette année encore, l'attention portée au rapport qualité-prix.

## 4 restaurants font leur entrée dans la sélection 2022 du Guide MICHELIN Athènes.

- Chez **Hervé**, nommé d'après le chef-propriétaire Hervé Pronzato, le bar, face à la cuisine, vous permettra de profiter de votre repas tout en observant la brigade en action. L'offre culinaire se concentre sur un menu dégustation unique, en 15 services, basé sur les traditions grecques qui s'acoquinent d'inspirations cosmopolites (France, Asie, Amérique latine...).
- **Linou Soumpasis k sia** surprend par son esthétique, installé dans une ancienne boutique artisanale de bougies (des produits restent toutefois encore à la vente) dans le quartier animé de Psyri. C'est dans une ambiance de bistro décontractée que vous pourrez profiter d'une cuisine grecque toute en simplicité et authenticité, qui offre quelques modernités surprenantes et un engagement fort à utiliser des produits bio.

## GUIDE MICHELIN

- **Merceri**, bistro classique et authentique, propose la cuisine de Maria Dioudi et Melina Chomata, deux cheffes qui se sont rencontrées alors qu'elles officiaient dans de luxueux hôtels de Santorin. Leur cuisine, moderne et aux influences internationales, rend hommage aux recettes grecques, et vous sera proposée dans une ambiance informelle au déjeuner et plus ambitieuse au dîner, flirtant avec une approche gastronomique.
- Chez **VERi TABLE**, un bistro au style français animé par un chaleureux couple, vous trouverez des propositions mettant à l'honneur la cuisine provençale ; le chef-propriétaire Alain Parodi, y a œuvré dans de prestigieux restaurants. Les grands classiques côtoient des recommandations hebdomadaires et des menus sur mesure.

### La sélection 2022 du Guide MICHELIN Athènes en un clin d'œil :

27 restaurants sélectionnés dont

- 1 restaurant deux Etoiles MICHELIN
- 8 restaurants une Etoile MICHELIN
- 3 restaurants Bib Gourmand

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Athènes 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 à Athènes 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. A Athènes, découvrez parmi les hôtels les plus spectaculaires, des pionniers de la durabilité tels que [the Modernist](#), ou distinguez-vous avec notre sélection « Plus » comprenant [the New Hotel](#), [the Gatsby](#), et les hôtels-boutiques les plus désirables comme [A77 Suites](#).

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> ou téléchargez notre application disponible gratuitement sur iOS et Android pour découvrir les restaurants de la sélection et pour réserver un hôtel inoubliable.



**La sélection du Guide MICHELIN Athènes 2022 :**

Delta	***
Botrini's	**
CTC	**
Hytra	**
Pelagos	**
Soil	**
Spondi	**
The Zillers	**
Varoulko Seaside	**
Cerdo Negro 1985	👤
Nolan	👤
Oikeïo	👤
Aleria	Selected
Alficon	Selected
Aneton	Selected
Annie Fine Cooking	Selected
Athénée	Selected
Cookooyava	Selected
GB Roof Garden	Selected
Hervé	Selected
Le Pavillon	Selected
Linou Soumpasis k sia	Selected
Merceri	Selected
Okio	Selected
SENSE	Selected
VERi TABLE	Selected
Vezené	Selected

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



GUIDE MICHELIN

---

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

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

7 jours sur 7

---

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

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

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