



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 12 décembre 2022

## **Le Guide MICHELIN Belgrade met en lumière 17 restaurants dans sa nouvelle sélection 2023**

- **Malgré les conséquences difficiles de la crise sanitaire, Belgrade continue d'offrir une proposition culinaire de qualité, ouverte sur l'international**
- **3 nouveaux restaurants font leur entrée dans la sélection du Guide MICHELIN Belgrade**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection 2023 du Guide MICHELIN Belgrade. Dans cette deuxième édition, 3 nouveaux restaurants intègrent les recommandations du Guide, portant à 17 le nombre d'établissements mis en avant par les inspecteurs dans la capitale Serbe.

« Malgré les difficultés engendrées par la crise du COVID pour le secteur de la restauration et du tourisme international, Belgrade fait preuve de résilience et poursuit sa progression. Nos équipes d'inspection ont pu constater avec enthousiasme une belle qualité dans les assiettes des restaurants recommandés, dont les propositions culinaires, empreintes de modernité et de diversité, font aussi la part belle aux traditions culinaires locales. Parmi les tendances observées, l'apparition d'influences internationales et de saveurs novatrices dans le répertoire gastronomique belgradois démontre la volonté des restaurateurs et de leurs équipes à faire de leur ville une destination gourmande à découvrir » a indiqué Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN.

### **3 restaurants font leur entrée dans la sélection du Guide MICHELIN**

Le **METROPOLITAN GRILL**, situé non loin du Musée d'Art Contemporain, dans l'enceinte d'une chaîne hôtelière internationale, met la cuisine méditerranéenne au cœur de sa proposition. Dans un ensemble totalement cosmopolite, mêlant les influences serbes, balkaniques et orientales, les plats à la carte seront au goût des palais les plus exigeants.

Dans une ambiance musicale éclectique et avec une vue imprenable sur la ville, **SKY LOUNGE** décline une cuisine contemporaine aux saveurs internationales, mêlant influences asiatiques et saveurs méditerranéennes. Le choix de poissons y est excellent !



## GUIDE MICHELIN

---

Au **Twenty Two**, perché au dixième étage de l'hôtel Metropol, dans le quartier universitaire, la cuisine est reconnue pour sa qualité et le bar à cocktail pour son raffinement. A l'expérience agréable s'ajoute une vue à 360 degrés sur la ville, donnant aux gourmets l'occasion d'un panorama incroyable sur le coucher de soleil.

En plus de ces trois nouvelles adresses, tous les établissements référencés dans l'édition 2022 du Guide MICHELIN Belgrade sont reconfirmés dans la sélection 2023. Parmi eux, **Iva New Balkan Cuisine** est de nouveau salué pour son excellent rapport qualité-prix et conserve ainsi la distinction Bib Gourmand.

La sélection des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN Belgrade 2023 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 Belgrade 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 Belgrade, découvrez des adresses idéales pour les jeunes voyageurs et les petits budgets comme le [Mama Shelter Belgrade](#), ou encore des lodges de montagne comme le [Viceroy Kopaonik](#), et des boutiques de créateurs comme [Townhouse 27](#) et [Hotel Indigo](#).

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.





GUIDE MICHELIN

## Sélection du Guide MICHELIN Belgrade 2023

<b>Iva New Balkan Cuisine</b>	<b>Bib Gourmand</b>
<b>Bela Reka</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Comunale Caffè e Cucina</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Ebisu</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Enso</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Gušti mora</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Homa</b>	<b>Recommandé</b>
<b>JaM</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Langouste</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Legat 1903</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Magellan</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Metropolitan Grill</b>	<b>Recommandé (Nouveau)</b>
<b>Mezestoran Dvorište</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Salon 1905</b>	<b>Recommandé</b>
<b>SkyLounge</b>	<b>Recommandé (Nouveau)</b>
<b>The Square</b>	<b>Recommandé</b>
<b>Twenty Two</b>	<b>Recommandé (Nouveau)</b>

### 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)).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

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

7J/7J

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

 @MichelinPress

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