



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 10 juin 2025

Un nouveau restaurant Étoilé MICHELIN rejoint la sélection 2025 du Guide MICHELIN Pologne

- La sélection polonaise célèbre 22 nouveaux établissements situés à Wrocław
- La Pologne compte à présent 7 tables Étoilées MICHELIN
- 7 nouvelles adresses décrochent un Bib Gourmand pour leur cuisine de grande qualité à prix modéré

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Pologne 2025 qui accueille cette année une nouvelle destination. En effet, la ville de Wrocław rejoint les villes de Varsovie, Cracovie et Poznań, ainsi que la région de Poméranie, déjà bien connues des inspectrices et inspecteurs.

Ce nouveau millésime compte 108 adresses, parmi lesquelles une nouvelle table Étoilée MICHELIN, la septième du pays mais aussi 7 nouveaux Bib Gourmand.

« Je suis ravi de voir que la sélection polonaise continue sa progression en accueillant cette année la dynamique ville de Wrocław, connue pour son architecture d'exception. Les inspectrices et inspecteurs ont pu découvrir de nombreuses adresses », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Nos équipes ont été impressionnées par la vitesse à laquelle la cuisine polonaise se développe à travers tout le pays, menée par une nouvelle génération de chefs qui s'applique à mettre en lumière des ingrédients locaux d'exception, tout en faisant évoluer la cuisine nationale avec une positivité contagieuse. Enfin, je suis très heureux d'annoncer qu'un nouveau restaurant une Étoile MICHELIN rejoint ce millésime 2025. »

Bottiglieria 1881 conserve ses deux Étoiles MICHELIN

Situé à Cracovie, **Bottiglieria 1881** conserve ses deux Étoiles MICHELIN pour la troisième année consécutive, continuant ainsi de s'imposer comme le meilleur restaurant de Pologne. Caractérisée par des saveurs audacieuses et une originalité rare, la cuisine servie ici a une fois encore enchanté les papilles des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

hub.praga, situé à Varsovie, décroche sa première Étoile MICHELIN

hub.praga devient le troisième restaurant Étoilé MICHELIN de Varsovie.

Le chef propriétaire du restaurant, **Witek Iwański**, mérite amplement cette distinction qu'il a obtenue grâce à son souci du détail et à sa cuisine parfaitement



GUIDE MICHELIN

maîtrisée. Ses créations reposent sur des ingrédients de qualité que sa brigade sublime au moyen de sauces exquis et de saveurs percutantes, tout en veillant à l'harmonie de chaque plat. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été particulièrement impressionnés par les délicieux pains maison, mais aussi par l'écrevisse polonaise à la royale, le plat signature de la Maison, sans oublier la crème glacée au beurre accompagnée de caramel au beurre salé.

La Pologne compte désormais six restaurants une Étoile MICHELIN puisque les établissements Arco by Paco Pérez à Gdańsk, Giewont à Kościelisko, Muga à Poznań, ainsi que NUTA et Rozbrat 20 à Varsovie, conservent leur distinction.

Sept nouveaux Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN, sept nouveaux Bib Gourmand rejoignent également la sélection polonaise. Nommée d'après Bibendum, le célèbre « Bonhomme Michelin », cette distinction est décernée aux restaurants qui proposent une cuisine de grande qualité à prix modéré. Ce nouveau cru est un excellent millésime pour les gourmets qui cherchent à vivre des expériences inédites à prix contenu.

La ville de Wrocław, nouvelle venue dans la sélection, s'est illustrée avec avec l'arrivée de trois Bib Gourmand dans la sélection.

Situé en centre-ville, **BABA** est l'endroit idéal pour passer une bonne soirée. Chaque plat est une explosion de saveurs qui met à l'honneur l'essence des ingrédients, une expérience que vient sublimer un service chaleureux. Non loin de là se trouve **IDA kuchnia i wino**, une adresse qui prouve à chacun que simplicité peut rimer avec excellence. L'équipe s'appuie sur sa grande technique ainsi que sur des produits de qualité pour créer des assiettes d'une grande profondeur. Situé à l'est de la ville, juste en face de la captivante fontaine multimédia de Wrocław, **Tarasowa** se démarque par son cadre unique. Parfaitement équilibrés, les plats aux saveurs audacieuses servis ici sont à la hauteur de l'emplacement du restaurant.

À Cracovie, **NOAH** a décroché un Bib Gourmand grâce à sa succulente cuisine israélienne d'un excellent rapport qualité-prix. Chaque plat est un ravissement pour les papilles, y compris les plus simples comme le pita maison, délicatement huilé et parsemé de sel gemme. C'est à deux heures de là, plus précisément à Zakopane, près de la frontière slovaque, que se trouve le restaurant **Stary Niedźwiedź**. Il rejoint lui aussi la famille des Bib Gourmand grâce à son menu haut de gamme bon marché, élaboré à partir d'ingrédients frais travaillés avec précision. Pour ne rien gâcher, cette adresse se situe au pied des sublimes montagnes des Tatras.

Poznań accueille son quatrième Bib Gourmand. Il s'agit de **Posto**, installé dans le quartier de Jeżyce. Son menu met à l'honneur la cuisine de tradition française à travers des spécialités populaires comme le pâté en croûte, généreux et



GUIDE MICHELIN

parfaitement exécuté. Enfin, la capitale nous offre un dernier Bib Gourmand avec **Wyraj**, une table à la fois unique et fascinante. En effet, elle s'inspire de la mythologie slave pour créer des plats savoureux, servis dans une atmosphère chaleureuse.

Les 14 Bib Gourmand précédemment sélectionnés conservent leur distinction. Il s'agit de Hewelke et Treinta y Tres à Gdańsk, Folga et MOLÁM à Cracovie, Fromażeria, SPOT. et TU.REStAURANT à Poznań, 1911 Restaurant et Vinissimo à Sopot, ainsi que Ceviche Bar, Kieliszki na Próżnej, Koneser Grill, kontakt et Le Braci à Varsovie.

La catégorie Bib Gourmand compte à présent 21 adresses.

Elixir conserve son Étoile Verte MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques culinaires plus respectueuses de l'environnement en proposant une expérience gastronomique alliant excellence et initiatives écoresponsables.

Situé à Gdańsk, **Elixir** est devenu l'an passé le premier restaurant de Pologne à être salué de l'Étoile Verte MICHELIN. Cette année encore, l'équipe d'inspection a souhaité récompenser sa volonté de réduire ses déchets à un minimum ainsi que son utilisation de produits locaux, deux initiatives qui donnent encore plus de valeur à sa cuisine.

Lauréats des Prix spéciaux

Avec ses prix spéciaux, le Guide MICHELIN vise à mettre en lumière les talents qui contribuent à sublimer l'expérience gastronomique, au-delà de la seule qualité culinaire. Ce faisant, il reconnaît également la diversité des métiers et des savoir-faire impliqués dans le secteur de la restauration

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'année : **Sztuczka**, Gdańsk

Après avoir passé 10 ans à Gdynia, le chef Rafał Wałęsa a choisi de s'établir à Gdańsk, une décision qui a porté ses fruits. Situé en face du superbe musée de la Seconde Guerre mondiale, l'une des curiosités architecturales de la ville, **Sztuczka** brille par son raffinement, son confort et son organisation bien rodée. Ici, Wałęsa crée des plats techniques, influencés par les gastronomies française et polonaise. Outre la cuisine et l'élégance du lieu, les inspectrices et inspecteurs ont été conquis par passion de l'équipe, par l'accueil qu'elle réserve aux convives et par la fluidité du service. Ce sont tous ces détails qui font de Sztuczka le digne lauréat du Prix de l'Ouverture de l'année.



GUIDE MICHELIN

Prix MICHELIN du Jeune Chef : **Adriana Wójcikowska**, *Vamos!, Cracovie*
Ouvrir son propre restaurant demande de la conviction, du courage et un fort esprit entrepreneurial. Heureusement, **Adriana Wójcikowska** a tout cela et mène Vamos! avec détermination sur le chemin du succès. Ce bistrot lumineux à la décoration simple mais ludique se distingue par son atmosphère unique et son service chaleureux qui met en valeur la cuisine méditerranéenne imaginée par la cheffe. Elle propose ici des spécialités italiennes fraîches, savoureuses et maîtrisées, à l'image du tiramisu exécuté avec aplomb. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également beaucoup aimé sa succulente focaccia.

Prix MICHELIN du Service : **Beata Śniechowska** *des restaurants BABA et Młoda Polska, Wrocław*

Personnage emblématique de la scène gastronomique locale, **Beata Śniechowska** ne manque pas de ressources. Cette talentueuse professionnelle, qui œuvre avant tout en cuisine, s'est illustrée cette année en ne voyant pas un, mais deux de ses restaurants intégrer la sélection. Il s'agit de Młoda Polska et de BABA, qui rejoint la catégorie des Bib Gourmand. Même lorsqu'elle porte sa casquette de cheffe, Beata Śniechowska reste attentive au service et veille à ce que son équipe crée un environnement accueillant, où les convives se sentent bien. Chez BABA, où elle passe le plus clair de son temps, le service est naturel et agréable et la cheffe apporte parfois elle-même les assiettes à table. Chez Młoda Polska aussi, l'équipe s'appuie sur son expérience pour offrir aux clients la meilleure expérience possible. C'est toujours un grand plaisir de voir une cheffe qui comprend l'importance du service et s'efforce d'en faire une priorité dans ses restaurants.

Prix MICHELIN de la Sommellerie : **Jan Winiarski et Aleksandra Harabasz**, *Dyletanci, Varsovie*

La plupart des restaurants rêvent d'avoir un grand sommelier. Dyletanci en a deux ! Lors de leur passage dans cette charmante adresse située à Varsovie, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont beaucoup apprécié l'accompagnement d'exception assuré par le sommelier/chef d'équipe **Jan Winiarski** et la sommelière cheffe adjointe **Aleksandra Harabasz**. Winiarski est à la fois généreux et investi, n'hésitant pas à proposer des demi-verres et des échantillons de vin pour aider ses convives à faire leur choix. Dotée de nombreuses connaissances, Harabasz est tout aussi impliquée dans son rôle. Formatrice certifiée pour la formation WSET, elle gère même sa propre entreprise de vin, *nowofalowi* (« Nouvelle vague »). Ensemble, les deux sommeliers ont élaboré une superbe carte des vins avec une sélection de bourgognes particulièrement intéressante.



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Pologne 2025 en un coup d'œil

108 restaurants récompensés, dont :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 6 restaurants une Étoile MICHELIN (une nouveauté)
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN
- 21 Bib Gourmand (7 nouveautés)

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>
<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>
<https://www.instagram.com/michelinguide>
<https://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>



[Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !](#)



POLISH
TOURISM
ORGANISATION



GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez nos actualités sur X

[X](https://x.com/Michelin)@Michelin

<https://x.com/Michelin>

