



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 15 juin 2023

Une nouvelle Etoile brille et inspire la gastronomie croate dans la sélection 2023 du Guide MICHELIN

- **Le Guide MICHELIN Croatie révèle aujourd’hui sa sélection 2023**
- **89 restaurants composent cette sélection, avec 11 établissements une Etoile (dont un nouvel Etoilé), 14 Bib Gourmand (dont 3 nouveaux) et 64 recommandés (dont 9 nouveaux)**
- **Un restaurant, particulièrement engagé pour une gastronomie plus durable, reçoit une Etoile Verte MICHELIN**

Michelin a dévoilé aujourd’hui la sélection 2023 du Guide MICHELIN dédié à la Croatie, destination qui a ravi les célèbres inspecteurs anonymes du Guide. Pas moins de 13 nouveaux restaurants ont su séduire leurs papilles exigeantes pour intégrer ce millésime 2023.

Le restaurant Korak, à Jastrebarsko, reçoit une Etoile MICHELIN et une Etoile Verte

Une découverte gastronomique particulièrement réjouissante est le restaurant **Korak**, situé au sein du domaine viticole éponyme, qui reçoit une Etoile MICHELIN pour grande qualité de sa cuisine mais aussi une Etoile Verte pour saluer son engagement inspirant vers une gastronomie plus respectueuse de l’environnement.

Entre respect de la tradition familiale et renouveau, ce restaurant offre une cuisine particulièrement savoureuse, mettant en avant des ingrédients issus des jardins des propriétaires ou bien de producteurs sélectionnés avec soin pour garantir un approvisionnement d’une grande qualité. Ces professionnels partageant des histoires de vie et l’amour de leur terroir ont à cœur d’illustrer la saisonnalité par les assiettes proposées. Choisissez entre deux parcours de dégustation, de 5 ou 8 services, et laissez-vous emporter par une expérience où le raffinement culinaire est porté par un excellent accueil et service, mené par la sœur du chef.

« Cette année, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont observé une attention grandissante à la qualité des matières premières locales, et un engagement renforcé des chefs et restaurateurs à trouver des producteurs au sein de leur écosystème proche. » commente Gwendal Poullennec, le Directeur International



GUIDE MICHELIN

du Guide MICHELIN « *Que ce soit au sein d'établissements Etoilés, ou bien de Bib Gourmand, le respect du produit est une priorité, et les équipes ont à cœur d'embarquer les gourmets dans une expérience gastronomique au service de la découverte du territoire, en sublimant produits locaux et poissons de la Méditerranée. Le pays s'illustre par une réelle sensibilité à la durabilité, et nous sommes curieux de découvrir dans le futur de nouvelles pratiques culinaires durables et inspirantes.* »

3 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection 2023

Beštija – Zagreb

Dans la cour intérieure d'un bâtiment du centre, vous trouverez ce plaisant bistrot au style sobre, entre tradition et modernité. La cuisine conjugue fraîcheur du marché et des produits locaux, dans des assiettes esthétiques et précises, aux portions généreuses, faisant la part belle à l'équilibre des saveurs maîtrisé par le chef.

Bugenvila – Cavtat

Au cœur de Cavtat, près du port, vous découvrirez ce restaurant, offrant une attrayante terrasse surplombée de merveilleux jasmins. Que ce soit en salle, ou en cuisine, les équipes font de votre bonheur une priorité. Le superbe menu fixe, au remarquable rapport qualité-prix accompagne des propositions à la carte articulées, autour des saisons, de la fraîcheur et de la Méditerranée. Les assiettes se révèlent attrayante et pleines de saveur.

Taj Mahal – Dubrovnik

Le menu et la salle racontent les saveurs et les traditions de Bosnie avec simplicité, entre plats traditionnels, viandes et légumes frais grillés, sélection de vins et cocktails. Au cœur de la vieille ville, venez partager l'engouement populaire mérité pour cette table gourmande.

9 nouveaux restaurants ont ravi les inspecteurs du Guide MICHELIN

Marco Polo – Dubrovnik

Ce charmant bistrot intimiste est situé dans un passage privé, au cœur de la vieille ville. Son menu est tout en légèreté, couleurs et saisonnalité : les propositions illustrent la Méditerranée en offrant des variations de propositions liées aux produits du marché.

GUIDE MICHELIN

Nicolo Polo – Gradac

Le Marco Polo est un petit boutique-hôtel situé au front de mer de la Riviera Makarska. Son restaurant, Nicolo Polo, vous propose de vous installer dans des espaces aériens ou sa terrasse animée, pour savourer des propositions simples et authentiques en journée, et plus élaborées le soir. La cuisine s’amuse à décliner la Méditerranée entre modernité et classicisme.

Mediterranea – Hvar

Près du pittoresque port au cœur de la vieille ville de Hvar, ce restaurant vous propose une agréable terrasse, ou une salle florale. Laissez-vous tenter par la carte des vins qui met en avant de très belles productions, certaines venant de Croatie, et de l’île elle-même.

BÒME – Split

Géré personnellement par le chaleureux chef Marco (un enfant du pays) et sa compagne Franciska, le restaurant BÒME offre 7 tables articulées telle un « L » autour de la cuisine ouverte. Les spécialités suivent un élan Méditerranéen gastronomique et moderne.

PiNKU Fish Wine - Split

Ce petit restaurant « de poche », autrefois une boucherie, est situé près du vieux marché aux poissons de Peškarija, source d’inspiration d’une cuisine de la mer moderne. Installez-vous à l’une des deux tables intérieures, face au comptoir en marbre de la cuisine, ou bien à l’une des 6 tables de la terrasse extérieure.

Konoba Kala – Supetar

Près du port principal, cette jolie table intimiste propose une charmante terrasse. La cuisine se conjugue autour de deux menus dégustations qui reflètent le paysage culinaire de l’île avec des ingrédients de saison, allant des poissons de l’Adriatique à un savoureux agneau.

Otok – Supetar

A quelques minutes à peine du charmant port de la pittoresque île de Brač, ce plaisant restaurant moderne est situé au rez-de-chaussée de l’hôtel Osam. La terrasse entourée de sages oliviers est l’endroit idéal pour savourer une cuisine Croate traditionnelle.

Balon – Zagreb

Dans un petit écrin de verdure, près des rives de la rivière Sava, un charmant restaurant tout de verre offre un service estival pour la haute saison.



GUIDE MICHELIN

La carte est authentique, avec un souffle de Méditerranée, sans oublier les idées originales du chef.

El Toro – Zagreb

El Toro est un nouvel établissement qui enrichit l'offre cosmopolite de la capitale croate. Tacos, sushi et sashimi, ou hamachi de thon au caviar Oscière raviront vos papilles. Les plats principaux sentent bon l'Amérique du Sud et ses grillades, avec de savoureux Rib Eye et autres T-bones à partager.

Le Guide MICHELIN Croatie 2023 en un coup d'œil :

- 11 restaurants Une Étoile MICHELIN (dont un nouveau)
- 3 restaurants distingués par l'Étoile Verte MICHELIN (dont un nouveau)
- 14 Bib Gourmand (dont 3 nouveaux)
- 64 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 9 nouveaux)

La sélection complète du Guide MICHELIN Croatie 2023 est disponible sur le site Internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/en> et sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android.



La sélection Guide MICHELIN Croatie 2023

Ville	Restaurant	Distinction
Dubrovnik	Restaurant 360	
Jastrebarsko	Korak (new)	 
Korčula	LD Restaurant	
Lovran	Draga di Lovrana	
Mali Lošinj	Alfred Keller	
Novalja	Boškinac	
Rijeka	Nebo	
Rovinj	Agli Amici Rovinj	
Rovinj	Monte	
Šibenik	Pelegriani	
Zagreb	Noel	
Banjole	Batelina	
Buje	Konoba Malo Selo	
Cavtat	Bugenvila (new)	
Dubrovnik	Taj Mahal (new)	
Ilok	Dunav	
Isola di Solta	Konoba Škoj	
Konjevrate	Konoba Vinko	
Korčula	Konoba Mate	 
Krapina	Vuglec Breg	
Split	Šug	
Valbandon	Alla Beccaccia	
Zagreb	Beštija (new)	
Zagreb	Izakaya	
Zagreb	Tač	
Bale	Meneghetti	Recommandé
Brtonigla	Morgan	Recommandé
Brtonigla	San Rocco	Recommandé
Buje	Luciano	Recommandé
Dubrovnik	Bistro Tavulin	Recommandé
Dubrovnik	Dubrovnik	Recommandé
Dubrovnik	Marco Polo (new)	Recommandé

GUIDE MICHELIN

Dubrovnik	Nautika	Recommandé
Dubrovnik	Pjerin	Recommandé
Dubrovnik	Proto Fish	Recommandé
Dubrovnik	Stara Loza	Recommandé
Dubrovnik	Vapor	Recommandé
Dubrovnik	Zuzori	Recommandé
Gradac	Nicolo Polo (new)	Recommandé
Hvar	Mediterraneo (new)	Recommandé
Korčula	Filippi	Recommandé
Livade	Zigante	Recommandé
Lovrečica	Badi	Recommandé
Mačkovec	Mala Hiza	Recommandé
Mali Lošinj	Matsunoki	Recommandé
Mošćenička Draga	Johnson	Recommandé
Murter	Konoba Boba	Recommandé
Novigrad	Marina	Recommandé
Novigrad	Damir & Ornella	Recommandé
Opatija	Villa Ariston	Recommandé
Osijek	Waldinger	Recommandé
Poreč	SV.Nikola	Recommandé
Pula	Ribarska Koliba	Recommandé
Rovinj	Cap Aureo	Recommandé
Rovinj	La Puntulina	Recommandé
Split	BÒME (new)	Recommandé
Split	Dvor	Recommandé
Split	Kadena	Recommandé
Split	Konoba Fetivi	Recommandé
Split	PiNKU fish & wine (new)	Recommandé
Split	ZOI	Recommandé
Split	Zrno Soli	Recommandé
Stari Grad	Maslina	Recommandé
Supetar	Konoba Kala (new)	Recommandé
Supetar	Otok (new)	Recommandé
Trogir	Il Ponte	Recommandé
Trogir	Konoba TRS	Recommandé
Tučepi	Jeny	Recommandé
Umag	Konoba Buščina	Recommandé
Varaždin	Bedem	Recommandé
Varaždin Breg	Zlatne Gorice	Recommandé
Velika Gorica	Mon Ami	Recommandé



GUIDE MICHELIN

Vodice	Konoba Tri Piruna	Recommandé
Zadar	Foša	Recommandé
Zadar	Kaštel	Recommandé
Zagreb	Balon (new)	Recommandé
Zagreb	Bistro Appetit by Marin Rendić	Recommandé
Zagreb	Boban	Recommandé
Zagreb	Dubravkin Put	Recommandé
Zagreb	El Toro (new)	Recommandé
Zagreb	Gallo	Recommandé
Zagreb	Le Bistro Esplanade	Recommandé
Zagreb	ManO2	Recommandé
Zagreb	Nav	Recommandé
Zagreb	Pod Zidom	Recommandé
Zagreb	Takenoko	Recommandé
Zagreb	Tekka	Recommandé
Zagreb	Theatrium by Filho	Recommandé
Zagreb	Zinfandel's	Recommandé 

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris