



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 17 octobre 2023

Guide MICHELIN Athènes 2023 : 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN font briller la scène culinaire locale

- **Trois nouvelles adresses une Étoile MICHELIN rejoignent cette année la sélection athénienne**
- **Un établissement est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement inspirant en faveur d'une gastronomie plus durable**
- **La sélection 2023 du Guide MICHELIN Athènes est composée de 31 restaurants**

Le Guide MICHELIN a dévoilé aujourd'hui le millésime 2023 des restaurants recommandés dans la capitale grecque. Il met ainsi à l'honneur les meilleures expériences culinaires qu'elle a à offrir aux gourmets locaux et aux voyageurs du monde entier. Entre les restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et les différentes distinctions décernées, à savoir les Étoiles MICHELIN, l'Étoile Verte MICHELIN ainsi que les Bib Gourmand, chacun trouvera son bonheur dans cette cité historique :

« Le Guide MICHELIN est arrivé à Athènes en 1987 et nous avons pu observer depuis, l'incroyable engagement des restaurateurs locaux qui mettent un point d'honneur à proposer à leurs convives une cuisine de grande qualité. », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette destination bénéficie d'une scène culinaire particulièrement dynamique qui met en avant les produits de la région. La cuisine grecque est le terrain de jeu favori des talents locaux qui rivalisent de créativité pour sublimer toutes ses saveurs, et donnent naissance à des expériences culinaires uniques, inspirées de l'histoire et de la culture de ce magnifique territoire. »

Dans le cadre de la sélection du Guide MICHELIN Athènes 2023, **trois restaurants décrochent une Étoile MICHELIN :**

Hervé

Hervé Prontazo et Grigoris Kikis, les chefs propriétaires de ce restaurant, proposent un menu en 15 plats, porté par une cuisine locale teintée d'influences françaises, italiennes et même asiatiques. Avec son bar de style japonais et sa cuisine ouverte, l'atmosphère du lieu constitue une expérience en soi.



GUIDE MICHELIN

Tudor Hall

Cet établissement nouvellement sélectionné a impressionné notre équipe d'inspection en réalisant un sans-faute qui lui a valu de décrocher sa première Étoile MICHELIN. Pour dîner dans cette adresse à la décoration raffinée, il vous faudra vous rendre au dernier étage du King George Hotel d'où vous pourrez admirer une vue à couper le souffle sur le Parthénon. Loin de pâlir en comparaison de ce spectacle, le menu contemporain proposé par le chef Asterios Koustoudis est tout aussi éblouissant.

Patio

Ce restaurant situé entre les murs du sublime Hôtel The Margi fait lui aussi son entrée dans la famille des restaurants une Étoile MICHELIN. Le chef Panagiotis Giakalis imagine une cuisine moderne et sophistiquée qui révèle toutes les saveurs de la Méditerranée et s'inscrit dans une philosophie « de la ferme à la table ».

Tous les restaurants Étoilés MICHELIN dans le cadre de la sélection 2022 maintiennent cette année leur distinction.

Une table est récompensée de l'Étoile Verte MICHELIN

Introduite en France en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN a pour vocation de mettre en lumière les adresses qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable et qui inspirent non seulement leurs convives, mais également leurs pairs, par leurs pratiques vertueuses. Cette année, le restaurant **Patio** rejoint **Delta** et **Soil**, récompensés l'an dernier par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. Grâce à son approche « de la ferme à la table » qui mise sur l'utilisation de produits locaux de qualité pour sublimer la gastronomie locale et les saveurs grecques, **Patio** se démarque et sensibilise par la même occasion ses convives à une cuisine plus respectueuse de l'environnement.

Deux nouveaux Bib Gourmand sont décernés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN

Très appréciée des gourmets, la sélection Bib Gourmand regroupe les tables qui proposent une cuisine authentique et de qualité à prix modéré :

Jerár

Cet établissement situé en dehors du centre touristique d'Athènes est doté d'une cuisine ouverte qui crée une ambiance décontractée. Ici, le chef Charis Nikolouzos met en avant ses racines grecques qu'il sublime en s'appuyant sur les cuisines du monde, notamment française et italienne. Jerár est l'endroit idéal pour déguster



GUIDE MICHELIN

des plats généreux, élaborés à partir d'ingrédients locaux et de saison, le tout dans une ambiance chaleureuse.

Fine Mess

Connue pour avoir créé l'atelier de pâtisserie « Lick the Spoon », la cheffe Elena Kaperda propose ici des spécialités de barbecue aux saveurs boisées et fumées. Cet établissement magnifiquement décoré est le seul de la ville à offrir ce concept, qui repose sur des cuissons lentes, à basse température.

Tous les restaurants récompensés d'un Bib Gourmand en 2022 maintiennent leur distinction.

Restaurants nouvellement sélectionnés

En plus des adresses déjà mentionnées ci-dessus, le Guide MICHELIN Athènes accueille également **see|ds** et **Simul** dans la grande famille internationale des restaurants d'exception.

La sélection 2023 du Guide MICHELIN Athènes en bref :

- 31 restaurants sélectionnés dont
 - 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
 - 11 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés)
 - 5 Bib Gourmand (2 nouveautés)
 - 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (1 nouveauté)
 - 14 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (2 nouveautés)

La sélection complète du Guide MICHELIN Athènes 2023 est accessible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Athènes et dans le monde entier.

Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. À Athènes, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des pionniers en matière de durabilité, à l'image de [Shila](#), des établissements de la collection « Plus » comme [The Modernist](#) et [AthensWas](#), des adresses au design saisissant comme [Mona](#) ainsi que des hôtels de luxe rendant hommage à l'âge d'or du jazz comme le [Gatsby](#).



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.



Le Guide MICHELIN Athènes 2023 :

| | |
|------------------------|----|
| Delta | ✿✿ |
| | |
| Botrini's | ✿ |
| CTC Urban Gastronomy | ✿ |
| Hervé (Nouveauté) | ✿ |
| Hytra | ✿ |
| Patio (Nouveauté) | ✿ |
| Pelagos | ✿ |
| Soil | ✿ |
| Spondi | ✿ |
| The Zillers | ✿ |
| Tudor Hall (Nouveauté) | ✿ |
| Varoulko Seaside | ✿ |
| | |
| Cerdo Negro 1985 | 😊 |
| Fine Mess (Nouveauté) | 😊 |
| Jerár (Nouveauté) | 😊 |
| Nolan | 😊 |



GUIDE MICHELIN

| | |
|-----------------------|---|
| Oikeïo |  |
| | |
| Aleria | Recommandé |
| Aneton | Recommandé |
| Annie Fine Cooking | Recommandé |
| Cookoovaya | Recommandé |
| GB Roof Garden | Recommandé |
| Le Pavillon | Recommandé |
| Linou Soumpasis k sia | Recommandé |
| Merceri | Recommandé |
| Okio | Recommandé |
| see ds (Nouveauté) | Recommandé |
| SENSE | Recommandé |
| Simul (Nouveauté) | Recommandé |
| VERi TABLE | Recommandé |
| Vezené | 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 PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber – 75116 Paris