



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 26 juin 2024

Deux Etoiles MICHELIN dans la sélection Croatie 2024 : une première dans l'histoire gastronomique du pays

- **Le Guide MICHELIN Croatie dévoile aujourd'hui sa sélection 2024**
- **Un établissement reçoit deux Etoiles MICHELIN pour la première fois en Croatie**
- **93 restaurants font partie de la sélection, avec également 10 établissements avec une Etoile MICHELIN (dont une nouvelle adresse), 11 Bib Gourmand (avec l'ajout d'un nouveau restaurant) et 71 recommandés (avec 7 nouveaux)**

C'est aujourd'hui que le Guide MICHELIN dévoile sa sélection de restaurants pour la destination Croatie qui ne cesse de charmer les voyageurs du monde entier, par son authenticité et ses paysages aussi colorés que lumineux.

Ce millésime 2024 est très spécial pour la sélection du Guide MICHELIN avec le premier restaurant deux Etoiles de l'histoire culinaire croate, démontrant ainsi une évolution constante de la qualité de l'offre gastronomique, et de l'engagement tant des chefs que des professionnels du secteur. Avec également l'addition d'un nouveau restaurant recevant une Etoile MICHELIN et la reconfirmation de non moins de 9 restaurants déjà Etoilés l'an passé, la scène culinaire Croatie montre plus que jamais sa gourmande effervescence.

Le restaurant « Agli Amici Rovinj » revêt deux Etoiles MICHELIN

Le Chef Emanuele Scarello et sa jeune brigade franchissent une étape historique à Rovinj en venant s'installer en bord de mer, sur la promenade élégante de la Marina moderne. Un coin enchanteur, avec une grande terrasse ainsi qu'une vue superbe sur l'étendue bleue et ses îles verdoyantes ; à la tombée de la nuit l'église Sainte-Euphémie apporte un charme supplémentaire. La cuisine est dirigée par le chef résident très talentueux Simone De Lucca et propose deux menus dégustations : "Rovinj" et "Istria", une proposition maritime et l'autre terrestre qui mettent en valeur une excellente matière première locale, mettant à l'honneur des produits de choix et des techniques maîtrisées.

Dubravkin Put, la nouvelle Etoile qui fait briller Zagreb

Tibor Valinčić, un chef talentueux et doué, a aidé à faire accélérer le développement de l'ensemble du restaurant ; avec son interprétation de la cuisine conjuguant technique, gestes traditionnels, et goûts uniques au service d'une harmonie. Au Dubravkin Put, qui tient son nom de la forêt, on y trouve une cuisine méditerranéenne fraîche et parfumée avec un penchant pour le poisson cru, comme le carpaccio de bar et de betterave, léger et parfumé. Parmi les plats de viande – d'une grande qualité – on y trouve un boeuf de Kobe ou une côtelette d'agneau de l'île de Pag servie avec des petits pois, des échalotes et du thym, un vrai délice. Pour les plus gourmands, nous recommandons le dessert Louis XV, composé de chocolat, et d'une glace de foie gras et vanille.

1 nouveau Bib Gourmand rejoint la sélection 2024**Fakin - Legrad**

Depuis son ouverture, il y a quelques années, ce restaurant a contribué à faire revivre le village de Legrad, dans le nord de la Croatie. Situé à côté de l'église, il se trouve sur la place, et possède une grande terrasse très animée les soirs d'été. L'aspect simple, élégant et moderne de l'intérieur anticipe la cuisine, qui propose des plats croates et d'Europe centrale. Des ingrédients locaux, de bonnes saveurs, un certain degré de créativité et de technicité, le tout à des prix raisonnables. La truite fumée avec mousse de raifort, pop-corn d'orge et huile de courge est excellente.

7 nouveaux restaurants sélectionnés dans le Guide MICHELIN**Wine Vault Restaurant – Edition Levante – Rovinj**

Ce restaurant doté d'une belle terrasse propose une cuisine locale, avec des ingrédients de la région agrémentés d'influences orientales. Une grande attention est dédiée à l'accord mets et vin, avec une large gamme de vins locaux et des mousseux, ainsi qu'une belle sélection de champagnes.

Tekka by Lone – Rovinj

Dans le charmant jardin d'été ou dans la magnifique salle à manger minimaliste, le restaurant japonais de l'hôtel très moderne Lone offre un lieu de rencontre entre l'Istrie et l'Orient. La technique et les recettes sont japonaises, mais le chef y apporte une personnalité locale. Parmi les plats que nous avons préférés, citons le magret de canard à la chicorée, cuit à la perfection et à la peau croustillante, accompagné d'une sauce crémeuse à l'umeboshi et à la grenade, à la fois sucrée et salée.

Spinnaker – Porec

Le chef Goran Hrastovčak a tout appris à La Pergola de Heinz Beck comment sublimer les ingrédients d'un plat. Dans les deux menus dégustations proposés, "Istrian Fables" et "Modern Tales", l'un plus traditionnel et l'autre plus innovant, la cuisine dépeint le territoire et ses produits emblématiques : langoustines, calamars, bar et bœuf d'Istrie. Les raviolis au homard accompagnés de topinambours et de bisque de langoustines sont excellents. Pour couronner le tout, il y a une vue sur le port de Poreč et une carte des vins qui ne se limite pas aux excellents produits d'Istrie, mais qui représente toute la Croatie et certaines autres régions européennes avec des étiquettes remarquables.

Torero

-

Zagreb

Dans le vieux centre plus touristique et animé de Zagreb, ce restaurant accueille ses hôtes avec un mur couvert de plantes et de feuilles symbolisant la Medvednica, une chaîne de montagnes au nord de la capitale, dont la cuisine s'inspire. Privilégiant les produits locaux, le plus souvent biologiques, la carte est colorée et créative et cherche à éveiller les sens en mettant en valeur les différentes composantes du goût : sucré, acide, amer... Le sommelier vous proposera des vins croates en accord avec les plats. Un service enthousiaste, attentif et agréable complète l'expérience. Ne manquez pas le risotto à base de riz Acquerello et la version Torero du cheesecake.

Zinfandel Food & Wine bar – Split

Dans une rue étroite de la vieille ville, ce restaurant accueillant et animé est ouvert du petit-déjeuner jusqu'au dîner, et propose une ambiance animée avec de la musique live. Le jeune chef croate propose une cuisine éclectique, alliant des influences dalmates et internationales. Les tonnarelli maison à la sauce au vin Prošek, à l'oignon, à l'ail et aux crevettes sont excellents. La carte des vins, bien choisie, couvre l'ensemble du pays, avec une quinzaine de vins au verre.

Restaurant Mare - Trogir

Situé sur l'île de Čiovo, à 5 minutes à pied du centre historique de Trogir, le restaurant se trouve à l'entrée de l'hôtel Bifora Heritage, un édifice du 14ème siècle, rénové en 2016. Le chef Robert Predag Zmire propose une cuisine délicieuse, basée sur des produits premium et des techniques modernes. Les plats sont soignés et savoureux, comme les nouilles de seiche au pesto d'herbes sauvages, asperges de mer, perles de citron et chips de crevettes, ou l'ikejime de bar très frais servi avec une variante de céleri et une sauce au persil. Une adresse chaleureuse et un peu à l'écart des circuits touristiques. Aux beaux jours, le patio intime en vieilles pierres est un lieu plein de charme.

Konoba Zijavica - Mošćenička Draga



GUIDE MICHELIN

Dans un charmant village de pêcheurs, la mer est dans votre assiette, mais aussi à quelques mètres de votre table. À l'intérieur, vous pouvez admirer le chef à l'œuvre dans la petite cuisine ouverte, mais le vrai plaisir est de s'asseoir dans la véranda au bord de la mer, bercé par le mouvement des vagues. Une cuisine de fruits de mer où le produit est le véritable protagoniste et soyez indulgent si quelque chose manque au menu, tout dépend de l'offre quotidienne des pêcheurs locaux et de la saison. Des recettes simples mais délicieuses : poissons crus, pâtes, poissons et crustacés au poids, une Eden pour les amateurs de fruits de mer extra frais. Quant à l'enchanteresse Mošćenička Draga, c'est l'endroit idéal pour se prélasser sur la plage ou faire une balade à vélo sur les hauteurs environnantes.

Le Guide MICHELIN Croatie 2024 en résumé:

- 1 restaurant deux Etoiles MICHELIN
- 10 restaurants une Etoile MICHELIN (dont une nouveauté)
- 3 restaurants reçoivent l'Etoile verte MICHELIN
- 11 Bib Gourmand (dont une nouveauté)
- 71 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 7 nouveautés)



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Croatie 2024 :

Les Etoiles MICHELIN

Agli Amici Rovinj Nouveau	2 Etoiles	Rovinj
Restaurant 360	1 Etoile	Dubrovnik
Korak	1 Etoile	Jastrebarsko
LD Restaurant	1 Etoile	Korčula
Alfred Keller	1 Etoile	Mali Lošinj
Boškinac	1 Etoile	Novalja
Nebo by Deni Srdoč	1 Etoile	Rijeka
Monte	1 Etoile	Rovinj
Pelegrini	1 Etoile	Šibenik
Dubravkin Put Nouveau	1 Etoile	Zagreb
Noel	1 Etoile	Zagreb

Bib Gourmand

Batelina	Bib Gourmand	Banjole
Konoba Malo Selo	Bib Gourmand	Buje
Taj Mahal	Bib Gourmand	Dubrovnik
Konoba Vinko	Bib Gourmand	Konjevrate
Konoba Mate	Bib Gourmand	Korčula
Vuglec Breg	Bib Gourmand	Krapina
Fakin Nouveau	Bib Gourmand	Legrad
Alla Beccaccia	Bib Gourmand	Valbandon
Tač	Bib Gourmand	Zagreb
Beštija	Bib Gourmand	Zagreb
Izakaya	Bib Gourmand	Zagreb

Restaurants Sélectionnés

Meneghetti	Sélectionné	Bale
Morgan	Sélectionné	Brtonigla
San Rocco	Sélectionné	Brtonigla
Luciano	Sélectionné	Buje
Bugenvila	Sélectionné	Cavtat
Bistro Tavulin	Sélectionné	Dubrovnik
Dubrovnik	Sélectionné	Dubrovnik
Marco Polo	Sélectionné	Dubrovnik

GUIDE MICHELIN

Nautika	Sélectionné	Dubrovnik
Pjerin	Sélectionné	Dubrovnik
Proto Fish	Sélectionné	Dubrovnik
Stara Loza	Sélectionné	Dubrovnik
Vapor	Sélectionné	Dubrovnik
Zuzori	Sélectionné	Dubrovnik
Nicolo Polo	Sélectionné	Gradac
Mediterraneo	Sélectionné	Hvar
Dunav	Sélectionné	Ilok
Filippi	Sélectionné	Korčula
Zigante	Sélectionné	Livade
Badi	Sélectionné	Lovrečica
Mala Hiza	Sélectionné	Mačkovec
Matsunoki	Sélectionné	Mali Lošinj
Johnson	Sélectionné	Mošćenička Draga
Konoba Zijavica Nouveau	Sélectionné	Mošćenička Draga
Konoba Boba	Sélectionné	Murter
Marina	Sélectionné	Novigrad
Damir & Ornella	Sélectionné	Novigrad
Villa Ariston	Sélectionné	Opatija
Waldinger	Sélectionné	Osijek
Spinnaker Nouveau	Sélectionné	Poreč
Ribarska Koliba	Sélectionné	Pula
Cap Aureo	Sélectionné	Rovinj
Tekka by Lone Nouveau	Sélectionné	Rovinj
Wine Vault Restaurant - Levante Edition Nouveau	Sélectionné	Rovinj
BÔME	Sélectionné	Split
Dvor	Sélectionné	Split
Kadena	Sélectionné	Split
Konoba Fetivi	Sélectionné	Split
PiNKU fish & wine	Sélectionné	Split
Šug	Sélectionné	Split
Zinfandel Food & Wine bar Nouveau	Sélectionné	Split
ZOI	Sélectionné	Split
Zrno Soli	Sélectionné	Split
The Restaurant at Maslina Resort	Sélectionné	Stari Grad

GUIDE MICHELIN

Konoba Kala	Sélectionné	Supetar
Otok	Sélectionné	Supetar
Il Ponte	Sélectionné	Trogir
Konoba TRS	Sélectionné	Trogir
Restaurant Mare Nouveau	Sélectionné	Trogir
Jeny	Sélectionné	Tučepi
Konoba Buščina	Sélectionné	Umag
Bedem	Sélectionné	Varaždin
Zlatne Gorice	Sélectionné	Varaždin Breg
Mon Ami	Sélectionné	Velika Gorica
Konoba Tri Piruna	Sélectionné	Vodice
Balon	Sélectionné	Zagreb
Bistro Appetit by Marin Rendić	Sélectionné	Zagreb
Le Bistro Esplanade	Sélectionné	Zagreb
Boban	Sélectionné	Zagreb
El Toro	Sélectionné	Zagreb
Foša	Sélectionné	Zadar
Gallo	Sélectionné	Zagreb
Kaštel	Sélectionné	Zadar
ManO2	Sélectionné	Zagreb
Nav	Sélectionné	Zagreb
Pod Zidom	Sélectionné	Zagreb
Takenoko	Sélectionné	Zagreb
Tekka	Sélectionné	Zagreb
Theatrium by Filho	Sélectionné	Zagreb
Torero Nouveau	Sélectionné	Zagreb
Zinfandel's	Sélectionné	Zagreb

La sélection complète du Guide MICHELIN Croatie 2024 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.





GUIDE MICHELIN

iOS

Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational

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. (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