

Paris, 10 décembre 2025

Le Guide MICHELIN Belgrade 2026 révèle une scène culinaire en évolution constante.

- Cinq nouveaux restaurants font leur entrée dans la sélection, qui compte désormais 25 établissements.
- Un nouveau Bib Gourmand a été décerné à une adresse proposant une cuisine de qualité à prix attractif.
- Il s'agit du cinquième millésime serbe, le premier ayant vu le jour en 2021.

Dévoilé aujourd'hui, le Guide MICHELIN Belgrade 2026 illustre la maturité et la solidité qui caractérisent l'offre gastronomique de la ville. Cinq nouvelles tables intègrent la sélection qui comprend donc désormais 25 restaurants. Il s'agit de la cinquième édition serbe puisque la première a été publiée en 2021.

« La nouvelle édition du Guide MICHELIN Belgrade reflète les remarquables progrès et la constance qui caractérisent la scène gastronomique de la ville. Nous sommes fiers de continuer à soutenir les chefs et restaurateurs locaux qui contribuent, jour après jour, à façonner la réputation culinaire de la Serbie et lui permettent aujourd'hui d'occuper une place de choix sur l'échiquier gastronomique international », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Les deux restaurants une Étoile MICHELIN conservent leur distinction pour la deuxième année consécutive

Situé dans le centre historique de Belgrade, le chef du restaurant **Langouste**, **Marko Đerić** poursuit son très beau travail de réinterprétation des saveurs locales au travers de délicieuses recettes sublimées d'une touche contemporaine.

Cette année encore, **Fleur de Sel**, située au cœur de la campagne serbe à Novi Slankamen, a conquis les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN grâce à ses plats créatifs teintés d'influences françaises, nés de l'imagination du chef **Nikola Stojaković**.

Bela Reka rejoint la sélection Bib Gourmand

Situé dans le quartier moderne de la ville, Novi Beograd, **Bela Reka** se démarque par sa cuisine traditionnelle et généreuse portée par des plats à base de viande et de fromage. L'équipe entretient un lien privilégié avec ses fournisseurs et produit par ailleurs une partie des produits. Outre sa cuisine, les gourmets apprécieront son service chaleureux et attentif, ainsi que son atmosphère animée.

Deux adresses déjà récompensées d'un Bib Gourmand conservent cette année leur distinction. Il s'agit d'**Istok** qui propose une cuisine d'Asie du Sud-Est captivante servie dans un cadre simple et minimaliste, et d'**Iva New Balkan Cuisine** où gourmets viennent pour déguster des spécialités serbes remises au goût du jour.

5 nouveaux restaurants intègrent la sélection principale

Souvenir : ce restaurant à l'atmosphère intemporelle bénéficie d'un cadre atypique puisqu'il est installé dans une péniche sur la Save. Son chef invite ici les gourmets à savourer des plats simples, traditionnels et ô combien appétissants, à l'image des crevettes grillées ou de la seiche de l'Adriatique accompagnée de pommes de terre. Les splendides salles à manger et le service professionnel viennent compléter l'expérience proposée.

Prime : cet élégant restaurant lumineux installé au sein du Crowne Plaza Hotel possède une âme singulière. On y sert une cuisine d'exception, principalement méditerranéenne, inspirée par les années que le chef a passées en Italie. Il propose d'ailleurs chaque jour des pâtes fraîches, sa spécialité.

Puter : le nom de cette adresse signifie « beurre », un choix qui sonne comme une revendication pour le chef qui s'inspire de la cuisine française où cet ingrédient joue justement un rôle clé, et de la gastronomie serbe, celle de ses racines, où le beurre occupe une place tout aussi importante. Dans ce bistrot moderne, les convives peuvent déguster des plats traditionnels, parfois mijotés, et toujours présentés avec soin.

S5 by Angie : cette adresse est tenue par une jeune cheffe passionnée qui a travaillé ici par le passé et a repris le flambeau afin d'y proposer une cuisine à son image. **Andela Risimić** a en effet conservé l'âme de ce restaurant italien auquel elle a ajouté sa touche personnelle. Chaque jour, elle s'inspire de ses expériences à l'étranger, notamment en Italie et à travers toute l'Europe, pour créer des plats chaleureux, à l'image de ses raviolis de lapin accompagnés d'une sauce aux champignons.

Restoran 27 : qu'il s'agisse des assiettes, du service ou de l'ambiance proposés ici, chaque élément est pensé pour favoriser le bien-être des convives. Le chef

imagine des recettes personnelles et créatives qui mettent à l'honneur des saveurs traditionnelles. Belgrade tient une place de choix dans le concept du restaurant, notamment concernant la provenance des ingrédients.

Le Guide MICHELIN Belgrade 2026 en un coup d'œil :

2 restaurants Étoilés MICHELIN

3 restaurants récompensés du Bib Gourmand (1 nouveauté)

20 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (5 nouveautés)

25 restaurants récompensés au total (5 nouveautés)

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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin

**RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN**

📍 112, avenue Kléber - 75116 Paris

☎ +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

🌐 www.michelin.com

✉ [@Michelin](https://twitter.com/Michelin)