

Paris, le 25 juin 2026

La sélection du Guide MICHELIN Croatie 2026 vient d'être dévoilée

- Une nouvelle Étoile MICHELIN brille sur l'Istrie
- 3 nouveaux établissements décrochent un Bib Gourmand pour leur cuisine d'un excellent rapport qualité-prix
- 4 Prix Spéciaux sont décernés à des professionnels de talent

La nouvelle édition du Guide MICHELIN Croatie, très attendue, a été officiellement révélée aujourd'hui. Au cours de leurs recherches, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont constaté une réelle progression au sein de la scène gastronomique croate. Vingt nouvelles tables ont ainsi rejoint la sélection, tandis que le restaurant Agli Amici, à Rovinj, conserve ses deux Étoiles MICHELIN et que Harry's Piccolo Poreč rejoint les 12 tables déjà récompensées d'une Étoile MICHELIN. La Croatie accueille également 3 nouveaux Bib Gourmand et voit 4 professionnels récompensés de Prix Spéciaux MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Nous sommes ravis d'accueillir les 20 adresses qui rejoignent cette année le prestigieux Guide MICHELIN Croatie. Cette évolution traduit la progression qui s'est opérée au sein du paysage culinaire national, tout particulièrement en Istrie. Avec l'accession du restaurant Harry's Piccolo Poreč à la famille des tables une Étoile MICHELIN, la région s'impose comme une destination culinaire de choix. La capitale, Zagreb, s'illustre une nouvelle fois grâce à ses nombreux restaurants aux univers variés. De manière générale, nous observons une tendance très positive et dynamique qui reflète le développement continu du secteur de la restauration. Ainsi, on trouve aussi bien en Croatie des adresses innovantes que des restaurants qui choisissent de s'orienter vers une cuisine plus simple et traditionnelle, qui met en lumière l'immense potentiel des ingrédients locaux. Une chose est sûre, cette belle sélection contribue à renforcer la réputation du pays en tant que destination gastronomique d'envergure mondiale.

Agli Amici Rovinj maintient ses deux Étoiles MICHELIN, gage d'une excellence constante

Depuis trois ans, cet extraordinaire restaurant fait preuve d'un niveau d'excellence inégalé. Le chef **Emanuele Scarello** et son resident **chef Simone de Lucca** (qui tenait auparavant Agli Amici, une institution installée dans la ville d'Udine, en Italie) possède un véritable talent lorsqu'il s'agit de créer et gérer un projet gastronomique d'envergure. L'expérience culinaire proposée ici, d'une grande qualité, est sublimée par un cadre enchanteur offrant aux convives une vue imprenable sur le port, transformant chaque repas en un moment inoubliable.

Une nouvelle Étoile MICHELIN brille sur Harry's Piccolo Poreč

C'est au premier étage d'un hôtel moderne que se trouve l'adresse dirigée par **Goran Hrastovčak**, un chef croate doté d'une grande expérience. Ce restaurant contemporain, tout en élégance, est complété par une belle terrasse, lieu idéal pour déguster quelques cocktails et apéritifs servis par une jeune équipe professionnelle, passionnée et chaleureuse.

Côté cuisine, les gourmets ont le choix entre deux menus dégustation ainsi que plusieurs propositions à la carte, qui les mènent dans un voyage entre terre et mer, Italie et Istrie, tradition et influences contemporaines. Les plats sont saisissants en tous points, qu'il s'agisse de leurs couleurs, de leurs arômes ou encore de l'harmonie des saveurs... le homard à la sauce béarnaise et au kruškovac, à la truffe noire et au poivron vert en est le parfait exemple.

Trois nouveaux établissements sont récompensés du Bib Gourmand**Bistro Loora - Dakovo**

Installé dans une rue piétonne animée qui mène à l'imposante cathédrale Saint-Pierre, ce petit bistrot accueillant possède une agréable terrasse installée dans une cour abritée. L'intérieur contemporain est habité d'une atmosphère décontractée et les clients peuvent apprécier des spécialités locales rehaussées d'une touche de modernité. S'il y a un plat à ne pas manquer chez Bistro Loora, c'est le bœuf Wellington, plat signature du chef.

Lulu Fusion Bistro - Osijek

Situé à quelques pas du centre historique, ce petit bistrot accueillant accueille les gourmets dans un espace contemporain intimiste où se trouve également un bar convivial auquel les clients peuvent s'installer et siroter un cocktail avant de passer

à table. La cuisine proposée ici est créative et ludique, teintée de saveurs asiatiques, et le chef utilise des ingrédients locaux pour créer des assiettes harmonieuses et équilibrées. Aux beaux jours, quelques tables sont également installées à l'extérieur pour profiter du soleil.

Nuré - Zagreb

Installé dans une rue étroite du centre-ville, cet établissement est une très belle surprise. Outre son atmosphère décontractée et chaleureuse, ce qui rend ce petit bistrot de quatre tables unique, c'est sa cuisine internationale imaginée par une famille coréenne qui a posé ses valises à Zagreb après avoir travaillé dans plusieurs restaurants gastronomiques d'Europe et d'Asie. Les plats, ponctués de touches coréennes, reflètent une personnalité créative singulière. Parmi les incontournables de la carte se trouvent le houmous au brocoli accompagné de scamorza, d'oignon croustillant et de poudre de paprika, ou encore le superbe carré d'agneau. Ce dernier est agrémenté d'une purée de pommes de terre fumée, de harissa, de poivrons grillés et d'une sauce green goddess. Les propositions servies au déjeuner sont néanmoins plus simples.

Seize nouveaux établissements rejoignent la sélection principale**7 Seas by Matija Bogdan** – Njivice**Cantilly Garden** – Samobor**Dida** – Crikvenica**Fosa** – Zadar**Jaz by Ana Ros Poreč** – Poreč**Jeska Fine Bistro** - Makarska**Kiyomi** – Zagreb**Konoba Campanelo** – Mirlovic Zagora**Labrax** - Zadar**Maguro** – Zadar**Nico's Bar & Bistro** – Zagreb**Plavi Podrum** – Opatjia**Sol** - Zagreb**Stancija Kovacici** - Opatjia**The Lubenice Restaurant** – Cres**The Restaurant Hotel Supetar** – Cavtat

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN récompensent des professionnels de talent

Les Prix Spéciaux MICHELIN sont attribués à des individus qui s'illustrent par leur passion et leur savoir-faire, et contribuent à offrir aux clients une expérience inoubliable.

Prix MICHELIN du Jeune Chef : Marin Pleše – Restaurant Vila Rova, Malinska

Ce jeune chef fait preuve d'une énergie débordante, mais aussi d'une surprenante maturité en cuisine. Pour ceux qui ont la chance de goûter à ses créations, son talent ne fait aucun doute, tout comme le fait qu'il est promis à une belle carrière. Le secret de son succès réside dans sa capacité à sublimer des produits locaux rares et authentiques au moyen de techniques modernes et maîtrisées. Chaque plat inscrit au menu raconte une histoire de tradition, d'innovation et de précision. Il n'est ainsi pas surprenant que ce jeune chef ait impressionné les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN grâce à son dynamisme et à son indéniable talent.

Prix MICHELIN de la Sommellerie : Branimir Vukšić – Pelegrini, une Étoile MICHELIN, Sibenik

L'amabilité et le savoir-faire de **Branimir Vukšić**, sommelier du restaurant Pelegrini, à Sibenik, sont les deux éléments clés qui font de chaque interaction avec lui un moment de partage et de passion. Sa carte des vins, qui met principalement à l'honneur des cuvées croates, est une invitation à découvrir la Dalmatie et ses plus beaux vignobles au détour d'un voyage gustatif empreint d'émotion. Le sommelier est doté d'une grande sensibilité, qui rend l'expérience des accords mets et vins tout à fait uniques.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année : Nure' – Bib Gourmand, Zagreb (Hwan Woong Kim/chef Minyoung Kim/propriétaire)

Cet établissement, aussi intime que splendide, se présente comme un restaurant fusion contemporain. Ici, la cuisine s'appuie sur des techniques françaises solides, une approche moderne et une interprétation personnelle. Les convives peuvent déguster des assiettes qui répondent à une vision rafraîchissante et créative de la gastronomie, encadrées par un service accueillant et humble. Nure' est le fruit d'un projet porté par une jeune équipe aguerrie, qui a notamment fait ses armes dans certains des plus grands restaurants de Séoul et de France.

Prix MICHELIN du Service : Tjitske Dekic-Brusse chez Monte – Rovinj

Derrière l'incroyable expérience gastronomique proposée chez Monte, qui a été le premier restaurant Étoilé MICHELIN de Croatie, se trouve une parfaite synergie menée d'une main experte par **Tjitske Dekic-Brusse**. Le service assuré ici est

mémorable : il mêle avec habileté précision et ponctualité grâce au travail d'une équipe parfaitement coordonnée.

Mindful Voices/Voix Engagées

La nouvelle plateforme Mindful Voices/Voix Engagées, créée en 2026, réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial au sein duquel les chefs, les hôteliers et les vignerons peuvent partager leurs histoires et pratiques avant-gardistes, avec leurs pairs, mais également avec le reste du monde.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a annoncé : « Mindful Voices/Voix Engagées donnera la parole à celles et ceux qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. Ce nouveau dispositif reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. Fidèle à son ADN et à ses valeurs, le Guide MICHELIN entend donner toute leur portée et leur résonance à ces voix de la gastronomie, de l'hôtellerie et du vin, afin de les faire entendre, partout dans le monde. »

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées

Le Guide MICHELIN Croatie 2026 en un coup d'œil**112 restaurants récompensés, dont :**

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 13 restaurants une Étoile MICHELIN (une nouveauté)
- 14 Bib Gourmand (3 nouveautés)
- 84 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (16 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



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE 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
