

Paris, le 16 juin 2026

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

- Un nouveau restaurant est récompensé d'une Étoile MICHELIN
 - Deux nouveautés décrochent un Bib Gourmand
 - Sept adresses intègrent la sélection principale

Michelin a le plaisir de présenter la sélection du Guide MICHELIN Slovénie 2026. Cette année encore, ses inspectrices et inspecteurs ont parcouru la région à la recherche des meilleurs restaurants et à l'issue de cette quête, 7 nouvelles adresses se sont démarquées, ce qui leur a permis d'intégrer ce nouveau millésime.

Au total, le Guide MICHELIN Slovénie 2026 compte 74 restaurants dont 1 table trois Étoiles MICHELIN, 1 établissement deux Étoiles MICHELIN, 8 adresses une Étoile MICHELIN et 12 Bib Gourmand proposant une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix.

« La septième édition du Guide MICHELIN Slovénie met en lumière l'incroyable capacité des restaurateurs, chefs et maîtres d'hôtel locaux à imaginer de nouveaux concepts gastronomiques, mais aussi à sublimer les produits d'exception du terroir slovène, et à soutenir les communautés agricoles et artisanales locales. Cette approche contribue à créer un écosystème vertueux, qui fait la force de la région. Année après année, la scène culinaire du pays continue d'évoluer. Aussi, tous les établissements récompensés, qu'il s'agisse de petites auberges ou de luxueux restaurants gastronomiques, ont un point commun : ils proposent des plats savoureux, préparés à partir d'ingrédients de qualité, qui rendent hommage à l'histoire de la région. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN.

Un nouveau restaurant est récompensé d'une Étoile MICHELIN

Cette année, le restaurant **Galerija okusov**, installé à Petrovče, décroche sa première Étoile MICHELIN : ici, le chef Marko Magaijne, qui propose un menu dégustation gourmand, a conquis les équipes d'inspection du Guide MICHELIN grâce à ses plats pensés avec soin, et dressés avec la même attention. Ses créations s'inspirent des saisons et des ingrédients locaux, qui sont travaillés avec adresse et originalité. Parmi les plus belles propositions du chef, on trouve des assiettes comme le poisson-chat et sarrasin, une mosaïque de poisson cuite à la vapeur, présentée sous forme de disque et déposée sur une délicate crème de

sarrasin. L'expérience culinaire proposée aux gourmets est complétée par une décoration moderne et une équipe de service prévenante.

Deux nouveaux restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

Le Bib Gourmand met à l'honneur les établissements de la sélection qui se démarquent grâce à leur offre d'un excellent rapport qualité-prix permettant à chacun de déguster un repas complet pour un prix raisonnable.

Cette année, deux nouvelles tables ont convaincu les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Direction **Klinec**, à Medana, un établissement où le temps semble ralentir. Il est doté d'une jolie terrasse où les gourmets peuvent s'installer à l'ombre de la vigne pour déguster leur repas tout en admirant la vue. Côté cuisine, les assiettes sont dressées avec sobriété et révèlent de merveilleuses saveurs. Le plat intitulé « Teletina pod peko », qui désigne une spécialité à base de veau préparée de manière traditionnelle, est une découverte à ne pas manquer.

Déjà récompensée l'an passé, **Gostilna Franci**, qui est installée à Celje, est désormais une adresse rodée qui propose une cuisine de tradition portée par des plats maîtrisés, cuits à la braise, ainsi que des propositions « simples » comme le semifreddo à la vanille. Toutes ces assiettes sont servies dans le cadre d'un stube traditionnel, avec beaucoup de bois et des nappes à carreaux dans l'esprit d'une trattoria italienne.

Sept restaurants rejoignent la sélection principale

En plus des établissements précédemment cités, plusieurs adresses ont également séduit les équipes d'inspection du Guide MICHELIN et intègrent à ce titre la sélection principale. En voici quelques-unes : en premier lieu, il y a **Bistro 9:45**, installée dans un élégant bâtiment neuf et chaleureux de Bovec qui offre une vue imprenable sur les arbres environnants et propose une cuisine aussi généreuse que savoureuse. Nous pouvons également citer **Bistro Štorja**. Cette adresse est établie à Postojna, une petite ville connue à travers le monde entier pour ses grottes. Ici, les convives apprécieront la modernité apportée à des plats confectionnés par une équipe qui expérimente avec différentes techniques.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN sont décernés

Les Prix spéciaux MICHELIN sont attribués à des individus exceptionnels qui contribuent à rendre l'expérience des convives inoubliable grâce à leur passion et à leurs compétences.

Prix MICHELIN du Jeune Chef – Le lauréat est **Marko Magajne**, le chef du restaurant **Galerija okusov**, à Petrovče. Après dix ans à la tête du restaurant, ce jeune professionnel de 34 ans a désormais acquis une excellente maîtrise de son art, et il propose une cuisine à la fois élégante et contemporaine. Il imagine pour ses clients des plats savoureux, élaborés à partir d'ingrédients locaux dans le respect de l'environnement.

Prix MICHELIN de la Sommellerie – **Nejc Farčnik** qui officie au restaurant **Grič**, établi à Šentjošt nad Horjulom, est un homme passionné par son métier qui a travaillé dans plusieurs pays. Aujourd'hui, il gère une carte des vins qui met en lumière son vignoble de prédilection : celui de Slovénie. Il propose aussi des crus français et italiens, ainsi qu'une sélection de vins naturels.

Prix MICHELIN du Service – **Peter Patajac**, qui officie chez **Gostilnica Ruj**, à Dol pri Vogljah. De nature joyeuse, ce professionnel qui possède de solides connaissances est un amoureux de la vie et de son travail, et il sait mettre les convives à l'aise, qui ont l'impression d'être reçus par un ami.

Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – C'est **Gostilna Franci**, géré par le chef Sebastijan Kovačič et installé à Celje, qui décroche ce prix. Le chef écrit aujourd'hui une nouvelle page de l'histoire de ce célèbre restaurant placé sous le signe de la tradition. C'est avec un infini respect qu'il préserve l'héritage de l'établissement tout en insufflant une touche de modernité à la préparation et au dressage de ses plats.

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 Slovénie 2026 en un coup d'œil :

- 74 restaurants recommandés au total, dont :
- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN
- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 8 restaurants une Étoile MICHELIN (1 promotion)
- 12 restaurants récompensés du Bib Gourmand (2 promotions)

La sélection de restaurants slovène est constituée par les inspecteurs et inspectrices à plein temps du Guide MICHELIN, qui réservent et dînent en tout anonymat dans les restaurants qu'ils inspectent afin de bénéficier du même traitement que les autres convives.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Slovénie 2026 est disponible sur le site internet ainsi que sur l'application gratuite du Guide MICHELIN, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par lieu ou par style de cuisine.



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 @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