

## **Le Guide MICHELIN célèbre pour la première fois la gastronomie slovène et promeut un tourisme européen durable**

*Une nouvelle étoile est née dans la constellation du Guide MICHELIN : nos inspecteurs révèlent pour la première fois leurs meilleures adresses slovènes*

Pour sa première révélation de palmarès depuis le début de la crise sanitaire, Michelin a le plaisir de célébrer une toute nouvelle destination : la Slovénie. Terre de synthèse de différentes cultures européennes, engagée dans le développement d'un tourisme durable et pensé à l'échelle continentale, celle que l'on baptise « le cœur vert de l'Europe » vient donc compléter la carte des destinations qui ont séduit les inspecteurs du Guide MICHELIN. 52 restaurants, dont 1 doublement étoilé et 5 étoilés, font leur entrée dans cette nouvelle sélection 2020 et témoignent de l'attractivité de la scène culinaire slovène.

Depuis plus d'un siècle, le Guide MICHELIN a à cœur de révéler l'excellence gastronomique des territoires à travers le monde en mettant en avant les tables de qualité et les femmes et les hommes talentueux qui les font vivre.

A l'occasion de la révélation de ce premier millésime consacré à la Slovénie, Gwendal POULLENNEC, directeur international des Guides MICHELIN commente : « La publication de ce nouveau Guide MICHELIN nous permet d'affirmer que la Slovénie a une très belle partition à jouer dans le concert des grandes destinations gastronomiques mondiales. En effet, au cours de leurs tournées à travers les différentes régions du pays, nos inspecteurs ont été charmés par une scène culinaire authentique et au très haut potentiel, capable de régaler et de ravir les gourmets les plus exigeants. Grâce à ses influences multiples et ses terroirs variés, au talent et à la créativité de ses chefs, à l'exceptionnelle qualité de ses produits locaux ou encore à une attention portée à la durabilité, la Slovénie recèle d'adresses qui méritent pleinement d'être découvertes ».

### **Valoriser celles et ceux qui s'engagent pour une gastronomie durable**

Soucieux de mettre en avant les initiatives ainsi que l'engagement de chefs qui militent pour un modèle de gastronomie plus durable, le Guide MICHELIN poursuit dans cette édition slovène un projet d'envergure internationale : celui de distinguer autour d'un emblème unique des chefs engagés dans la préservation de l'environnement.

Réunissant des adresses distinguées d'une ou plusieurs Etoiles, d'un Bib Gourmand ou d'une Assiette, cette sélection d'établissements fédère autour d'un même sujet des chefs engagés dont les initiatives et les méthodes inspirantes et vertueuses participent à la sensibilisation de chacun. Partout en Slovénie, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont trouvé de nombreux chefs qui ont à cœur de valoriser les produits de leur terroir tout en imaginant une cuisine respectueuse de la Nature et du rythme des saisons.

Les initiatives durables des 6 premiers chefs identifiés seront détaillées et mises en valeur sur les différentes plateformes du guide MICHELIN tout au long de l'année par la création de différents contenus.



Des collines viticoles de l'ouest aux magnifiques lacs de l'est en passant par la côte adriatique, et les rues animées de Ljubljana, les équipes d'inspecteurs du Guide Michelin ont découvert une cuisine à l'identité forte, qui oscille entre héritage culturel et innovation.

Bercée par l'environnement dans lequel elle évolue, la cuisine de la cheffe **Ana Roš** se voit distinguée de deux étoiles dans son restaurant **Hiša Franko** situé au nord-ouest de la Slovénie, à Kobarid. Autodidacte et cheffe à la créativité hors norme, c'est dans une ambiance conviviale qu'elle démontre avec précision, minutie et esthétisme l'étendue de son talent. Les accords toujours justes de son mari et sommelier Valter Kramar prolongent l'invitation au voyage que suggèrent ses assiettes. Hommage à la nature, son menu unique fait la part belle aux produits régionaux et propose de vivre une expérience de table d'exception où les saveurs trouvent un équilibre puissant.

Le Guide MICHELIN Slovénie 2020 décerne également leur première étoile à 5 restaurants :

C'est en plein cœur de la ville de Nova Gorica, dans une atmosphère à la fois urbaine et intimiste que le chef **Uroš Fakuč** du restaurant **DAM** guide ses clients vers un voyage culinaire subtilement moderne où les saveurs du monde viennent contraster l'héritage culinaire du chef. De son côté, le chef **Tomaž Kavčič** du restaurant **Pri Lojzetu** invite ses convives à savourer une escapade gourmande sous les hauts plateaux karstiques de la vallée de Vipava. Sa cuisine révèle toute la beauté du terroir slovène tout en mettant en avant des influences italiennes au travers d'assiettes aux saveurs authentiques et surprenantes.



À Ljubljana, capitale slovène, le restaurant **Atelje** se voit décerner sa première étoile. À l'image de la ville, dynamique et bon vivant, le chef **Jorg Zupan** tire en cuisine le meilleur parti de ses années passées aux quatre coins du monde. Au travers d'un menu d'une simplicité trompeuse, il élabore savamment des assiettes à base de produits locaux et internationaux qui donnent lieu à une dégustation délicate et inoubliable.

Le nord de la Slovénie accueille deux nouveaux restaurants distingués eux aussi d'une étoile. À Zgornja Kungota, dans son restaurant **Hisa Denk**, le chef **Gregor Vračko** se fait le parfait ambassadeur de l'excellence de la cuisine slovène. Porté par les attentes de sa clientèle, le chef propose un menu secret mais qui témoigne d'une approche moderne et créative des traditions culinaires de sa région.

Si chez **Vila Podvin** à Radovljica l'ambiance est résolument intimiste, la cuisine du chef **Uroš Štefelin** y est tout aussi unique et donne à savourer des assiettes qui regorgent de saveurs et stimulent les sens.

Aux côtés de ces 6 tables étoilées référencées, le Guide Michelin Slovénie distingue pour la première fois 9 restaurants Bib Gourmand.

Reparties aux quatre coins du pays, ces adresses proposent des prestations d'un excellent rapport qualité-prix. Le restaurant **Etna**, situé à Divaccia, invite à découvrir une cuisine aux influences multiples. Situé sur la rive gauche de la rivière Sava, c'est au cœur du village de Smlednik que les gourmets locaux et du monde pourront profiter des créations culinaires du restaurant **Evergreen**. À Šentjanž, où se cache le restaurant **Gostilna Repovž**, on déguste une cuisine locale et raffinée quand du côté de la région de Carniole, à Horjul, le restaurant **Gostišče Grič** livre au fils de ses services des assiettes précises, de saison et pleines de fraîcheur. En plein cœur d'Idrija, ville inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, le restaurant **Jožef** compose des symphonies de saveurs emplies de tradition. Au restaurant **Mahorčič**, situé à Rodik, le chef réinterprète lui les traditions slovènes pour offrir à ses clients des assiettes contemporaines et élégantes à base de produits locaux.

Mélange passionnant de différentes traditions culturelles, Ljubljana a également beaucoup à offrir. Le restaurant **Na Gradu** s'inspire par exemple des cultures alpine, pannonienne et méditerranéenne pour proposer à chacun de ses clients une découverte délicieuse de différentes traditions culinaires slovènes.

Proche de la frontière autrichienne et hongroise, c'est à Murska Sobota, que le chef du restaurant **Rajh** dévoile une cuisine inspirée des recettes de sa mère et de sa grand-mère où les produits locaux donnent naissance à des assiettes pleines de gourmandise. À l'opposé, à la frontière avec l'Italie où se trouve la ville de Dol pri Vogljah, le restaurant **Ruj** et son chef font embarquer, le temps d'un repas, leurs convives pour un voyage savoureux au cœur des traditions karstiques.

Depuis 1997, la distinction Bib Gourmand récompense les bonnes tables qui proposent un menu de qualité complet (entrée-plat-dessert) à prix raisonnable (35 euros maximum en Slovénie)

Pour finir, ce ne sont pas moins de 37 établissements qui se voient décerner une Assiette. Créée en 2016, l'Assiette est une distinction décernée aux restaurants dont la cuisine a séduit nos inspecteurs et mérite d'être recommandée.

La sélection complète du Guide Michelin Slovénie 2020 est à retrouver sur le site Internet du Guide MICHELIN [www.guide.michelin.com](http://www.guide.michelin.com) à partir du 16 juin 2020.

**Le Guide MICHELIN Slovénie 2020 en chiffres :**

- 1 restaurant 2 étoiles ;
- 5 restaurants 1 étoile ;
- 9 restaurants Bib Gourmand ;
- 37 restaurants Assiette.

**A propos de Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

