



Paris, le 29 mai 2026

Le Guide MICHELIN Pologne 2026 célèbre quatre nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN et 92 nouveautés dans sa nouvelle édition

- Pour la première fois de son histoire, la sélection polonaise couvre l'ensemble du pays et accueille 92 nouveaux restaurants
- Quatre établissements reçoivent leur première Étoile MICHELIN
 - Dix-neuf nouvelles adresses décrochent un Bib Gourmand

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Pologne 2026, dévoilée lors d'une cérémonie exclusive qui s'est tenue au ICE Kraków Congress Center. Cette édition est unique puisqu'il s'agit de la première sélection nationale à couvrir des villes et des régions rurales jusqu'alors inexplorées par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Ce nouveau millésime compte 197 adresses, parmi lesquelles 4 nouvelles tables Étoilées MICHELIN qui sont désormais au nombre de 10 dans le pays. Les gourmets de tous horizons en quête d'expériences culinaires qualitatives et abordables se réjouiront par ailleurs d'apprendre que 19 Bib Gourmand intègrent également la sélection.

« Je suis ravi de présenter la première sélection nationale du Guide MICHELIN Pologne, qui met désormais en lumière le formidable travail réalisé par les chefs à travers tout le pays. Nos célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes ont ainsi découvert de belles adresses, à la fois en ville et à la campagne, parmi lesquelles se trouvent des bars à vin, des bistrots locaux ou encore des restaurants chics, idéaux pour célébrer une occasion. En 2026, 92 établissements intègrent la sélection, traduisant l'ampleur et la richesse du talent qui anime la scène culinaire nationale » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Nos équipes ont une fois de plus été impressionnées par la vitesse à laquelle la cuisine polonaise se développe sur tout le territoire. De nombreux jeunes chefs font évoluer la gastronomie locale grâce à leur passion pour les produits du terroir, mais aussi grâce à leur désir de proposer des concepts plus créatifs et des saveurs plus exotiques. Il a toujours été aisé de manger pour un excellent rapport qualité-prix en Pologne, et les 19 nouveaux Bib Gourmand récompensés cette année le confirment. Enfin, je suis ravi de voir que 4 tables

font leur entrée dans la famille des tables Étoilées MICHELIN. Félicitations à elles ainsi qu'à toutes les adresses récompensées cette année. »

Quatre nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

La plus grande nouvelle de cette année, c'est la progression du nombre de restaurants Étoilés MICHELIN en Pologne, avec l'arrivée de 4 nouveaux établissements.

Steampunk, situé à Pszczyna, tient une place à part puisqu'il s'agit de la première adresse Étoilée MICHELIN à intégrer la sélection nationale. Ce qui fait l'originalité de cette adresse qui propose une expérience tout à fait hors du commun, c'est d'abord son emplacement, au huitième étage d'un ancien château d'eau. Mais c'est également sa décoration rétrofuturiste. Les assiettes sont saisissantes, tant sur le plan visuel que gustatif, et les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par la technique et l'harmonie des saveurs qui se dégagent des créations du chef **Ziemowit Owczarz**.

À Varsovie, **Alon Omakase** est devenu le premier restaurant japonais du pays à décrocher une Étoile MICHELIN. Le chef **Alon Than** et son équipe proposent ici une expérience de sushi edomae authentique et séduisante, portée par des techniques maîtrisées et des découpes précises. Dans les assiettes, on retrouve une impressionnante palette de saveurs, notamment de délicieux produits de la mer issus des quatre coins du monde, sublimés par des assaisonnements justes et de belles associations. Parmi les plats phares d'Alon Omakase, les équipes d'inspection ont particulièrement apprécié la pureté du nigiri de langoustine au citron vert.

Depuis que Wrocław a rejoint le palmarès polonais l'an dernier, sa scène gastronomique n'a cessé d'évoluer et offre deux nouveaux établissements Étoilés MICHELIN à l'édition 2026. Le premier, **BABA**, appartenait jusqu'alors à la catégorie des Bib Gourmand. C'est le talent de la cheffe **Beata Śniechowska**, mais aussi ses réinterprétations de spécialités polonaises, qui lui ont permis de décrocher aujourd'hui sa première Étoile MICHELIN. Installée dans un environnement à la fois décontracté et animé, elle crée des assiettes complexes et subtiles à la fois, qui font ressortir tout le caractère des ingrédients. Son plat signature, intitulé « petit bonbon », revisite le célèbre pierogi et a particulièrement séduit les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

Également situé à Wrocław, le restaurant **Most** propose une expérience intimiste au sein de la brasserie Między Mostami. À la lecture, le menu dégustation imaginé par le chef **Łukasz Budzik** donne peu de détails : l'intitulé

des plats ne comporte qu'un seul mot qui ne laisse rien deviner du savoir-faire et de la créativité que l'on découvre à chaque bouchée. La cuisine du chef s'appuie sur un élément clé : des ingrédients d'une grande qualité, mariés avec ingéniosité pour donner vie à de succulentes créations. Les équipes d'inspection du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié le plat composé de cèpes et de pommes de terre, parmesan et truffe.

La Pologne compte désormais 10 restaurants une Étoile MICHELIN car les adresses récompensées l'an passé, à savoir **Arco by Paco Pérez** à Gdańsk, **Giewont** à Kościelisko, **Muga** à Poznań, ainsi que **NUTA**, **hub.praga** et **Rozbrat 20** à Varsovie, conservent toutes leur distinction.

Bottiglieria 1881 conserve ses deux Étoiles MICHELIN

Situé à Cracovie, **Bottiglieria 1881** est récompensé de deux Étoiles MICHELIN pour la quatrième année consécutive, continuant ainsi de s'imposer comme le meilleur restaurant de Pologne. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par le niveau de raffinement et par la créativité des assiettes imaginées par le chef, qui propose sa propre version de spécialités polonaises. C'est grâce à ses plats aux saveurs percutantes et originales qu'il conserve une fois de plus sa distinction.

Dix-neuf nouveaux Bib Gourmand décernés

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN, 19 nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection polonaise.

Cette année, de nombreux Bib Gourmand ont été attribués dans les régions qui rejoignent pour la première fois la sélection. À Białystok, **Kwestia Czasu / NAGO** se démarque par son atmosphère intimiste et sa cuisine inspirée des forêts de Podlasie, tandis que **Sztuka Chleba i Wina** fait à la fois office de boulangerie, de cave et de bar, ce qui en fait un lieu où l'on pourrait aisément passer toute la journée. Le vin joue également un rôle clé chez **KRZYWA Sztuka Wina**, installé à Katowice, qui a une autre spécialité : les charcuteries maison.

Les équipes du Guide MICHELIN ont pu constater que les plats traditionnels aux saveurs audacieuses sont un marqueur fort de la cuisine polonaise. Les gastronomes apprécieront à coup sûr d'autres nouveautés à prix doux telles que **Farmer & Sons à Skórzewo**, **The Moment** à Kielce ou encore **Piernicova**, situé dans la vieille ville de Torún.

Pour goûter à des saveurs qui dépassent les frontières polonaises, les gourmets peuvent notamment se rendre à Rzeszów où le restaurant **Naama** propose de délicieux plats marocains traditionnels. Au nord du pays, à Olsztyn, **Da Andrea** sert une cuisine italienne élaborée à partir des meilleurs ingrédients locaux, tandis que l'univers d'**Acanti**, à Łódź, met en lumière la gastronomie polonaise, ainsi que diverses cuisines européennes.

L'expansion du périmètre de la sélection a également permis de découvrir plusieurs pépites telles que **Biblioteka**, qui est installé dans la guérite d'un superbe château de Wałbrzych, et **2PiEr**, perché au cinquième étage du Lublin Conference Center, qui offre une vue imprenable sur la ville.

La liste des Bib Gourmand s'est aussi allongée dans les villes qui figuraient déjà au Guide MICHELIN, avec 4 nouveautés à Varsovie. **Blisko Bar** et **WIN wine bar & shop** sont deux bistrot à vin où la qualité des plats n'a d'égale que celle des cuvées proposées. De son côté, **WANDAL** cherche à redéfinir les règles de la cuisine polonaise en la réinterprétant avec originalité, tandis que **AHAAN** est l'endroit idéal pour voyager en Thaïlande grâce à ses plats frais et colorés.

Les nouveaux Bib Gourmand de Cracovie sont **Nat Bistro**, une charmante adresse où les vins natures ont la part belle, ainsi que **Bufet KRK**, petit frère du restaurant deux Étoiles MICHELIN **Bottigliera 1881**. Wrocław accueille aussi un nouveau Bib Gourmand, à savoir **Pijalni**, où les gourmets peuvent se régaler de plats savoureux, tout en simplicité. Enfin, **Brut Bistro**, installé à Gdańsk, séduira les amoureux de gastronomie grâce à son atmosphère chaleureuse et à ses plats d'inspiration internationale.

Avec ces 19 nouvelles adresses, la Pologne compte désormais 39 Bib Gourmand, une prouesse.

Elixir conserve son Étoile Verte

Par leurs choix, la sélection des produits, le respect de la saisonnalité et leurs partenariats avec les producteurs, les restaurants Étoile Verte offrent un aperçu d'une autre manière de cuisiner et d'aborder la gastronomie. Elixir, à Gdańsk, reste le seul restaurant en Pologne au sein de cette communauté.

Lauréats des Prix spéciaux

Avec ses Prix Spéciaux, l'équipe d'inspection tient à mettre en avant des professionnels de talent qui l'ont particulièrement impressionnée au cours de l'année écoulée.

- Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année : **WANDAL**, Varsovie

Avec son atmosphère animée et sa mission qui consiste « vandaliser » la cuisine polonaise traditionnelle, on pourrait facilement penser que **WANDAL** propose une expérience gastronomique intense. En réalité, les gourmets pourront déguster ici un repas parfaitement maîtrisé, avec des plats aux saveurs audacieuses et raffinées à la fois, créatives et un tantinet traditionnelles, à l'image des ravioles de boudin noir accompagnées d'une sauce XO à l'écrevisse. Enfin, les autres éléments qui ont contribué au succès de cette adresse sont sa carte des vins parfaitement pensée ainsi que la qualité du service assuré par l'équipe de salle. Très accueillante, cette dernière répond aisément aux questions des convives.

- Prix MICHELIN du Jeune Chef : **Ida Malec** de *Nat Bistro*, Cracovie

2026 est d'ores et déjà une année mémorable pour la cheffe **Ida Malec**. À la tête des cuisines de *Nat Bistro*, elle a tout d'abord réussi à décrocher un Bib Gourmand pour ses plats de grande qualité à prix abordable. La voilà désormais lauréate du Prix MICHELIN du Jeune Chef, qu'elle reçoit grâce à sa capacité à gérer un restaurant aussi prospère à un si jeune âge. *Nat Bistro* est une petite adresse à l'ambiance intimiste qui propose des vins naturels et sert des assiettes de saison réalisées avec des ingrédients de qualité. Ces créations ont conquis les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, notamment le superbe risotto aux cèpes polonais et aux bolets bais.

- Prix MICHELIN du Service : **l'équipe de Babinicz**, Szczawno-Zdrój

Si les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont eu l'occasion de voir à l'œuvre de nombreuses équipes de service, celle de **Babinicz** s'est démarquée grâce à sa passion et à sa bienveillance naturelles. Qu'il s'agisse d'accueillir les convives ou de leur présenter les plats, chaque membre joue son rôle avec un plaisir sincère. La philosophie du restaurant, qui consiste à travailler du bœuf d'exception mûré sur place, est présentée aux clients avec enthousiasme, et il est clair que chaque membre de l'équipe est passionné par l'approche de **Babinicz**.

· Prix MICHELIN de la Sommellerie : **Dawid Kurlus** du restaurant *Maremma, Poznań*

Naturellement doux et humble, **Dawid Kurlus** est le genre de sommelier qui met facilement à l'aise les convives. Évoluant dans l'univers du vin depuis une dizaine d'années, il a parfait ses connaissances au fil des ans. C'est ce bagage qui lui a permis de créer une jolie carte dans laquelle les vignobles français et italien sont particulièrement mis à l'honneur. Les propriétaires du Maremma importent du vin et des denrées d'Italie, et possèdent à l'avant du restaurant une cave qui impressionnerait tout amateur de vin. Et si Kurlus a le choix entre de nombreuses bouteilles, il peut compter sur son expérience pour recommander aux convives des crus qui sublimeront immanquablement leur repas.

Le Guide MICHELIN Pologne 2026 en un coup d'œil

197 restaurants récompensés, dont :

1 restaurant deux Étoiles MICHELIN

10 restaurants une Étoile MICHELIN (4 nouveautés)

39 Bib Gourmand (19 nouveautés)

1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte

MERCI A NOS PARTENAIRES



DESTINATION PARTNER POLAND 2026





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

