

Communiqué de presse
Paris, le 4 juillet 2025

La Croatie brille dans le Guide MICHELIN 2025 avec de nouvelles distinctions : un art de vivre entre terroirs d'exception et chefs engagés

La Croatie confirme son statut de destination gastronomique incontournable, alliant excellence culinaire, traditions locales et savoir-faire durable avec désormais 12 restaurants étoilés, un restaurant doublement étoilé et 99 établissements récompensés par Michelin.

Le Guide MICHELIN vient de dévoiler sa **sélection 2025 pour la Croatie**, et les résultats confirment l'ascension continue du pays dans le cercle des grandes destinations gourmandes européennes. Le restaurant Agli Amici (Rovinj) conserve brillamment ses deux étoiles MICHELIN et **deux nouvelles adresses décrochent leur première étoile : Cap Aureo à Rovinj et Krug à Split.**

Ce dernier offre à Split, sa première étoile Michelin. Son concept repose sur un menu dégustation, avec des plats qui associent des ingrédients locaux, du poisson, des fruits de mer et des légumes provenant de fermes voisines — interprétés de manière créative et contemporaine. Sous la direction du chef Karlo Kaleb, l'équipe du Krug associe avec brio les éléments de la tradition culinaire dalmate aux techniques gastronomiques modernes, tout en cultivant une atmosphère détendue et intime.



© Agli Amici - Rovinj

Au total, **13 établissements sont aujourd'hui étoilés**, reflétant le haut niveau d'exigence, la diversité régionale des terroirs croates et la passion de ses chefs créatifs et engagés.

Un pays d'hédonisme, entre mer, patrimoine et saveurs locales

Destination prisée pour ses 1 200 îles, ses activités nautiques, son patrimoine historique millénaire et ses paysages naturels exceptionnels, la Croatie est aussi un **véritable paradis pour les épicuriens.**

De l'Istrie à la Dalmatie, en passant par la Slavonie ou le littoral de Kvarner, chaque région croate possède ses spécialités, ses produits typiques, ses vins de caractère et ses traditions culinaires transmises de génération en génération. Cette **diversité gastronomique**, alliée à une **cuisine durable** et à **l'excellence de la production locale**, fait de la Croatie une **terre d'hospitalité et de plaisirs des sens.**

Une reconnaissance internationale portée par des chefs de talent

Aux côtés des nouveaux étoilés, de nombreux restaurants conservent leur distinction : **Dubravkin put (Zagreb), Pelegrini (Šibenik), 360° (Dubrovnik), Monte (Rovinj), Noel (Zagreb), Boškinac (Novalja), LD Restaurant (Korčula), Nebo (Rijeka), Alfred Keller (Mali Lošinj) et Korak (Jastrebarsko).**

Le chef **Emanuele Scarello**, à la tête d'**Agli Amici Rovinj**, et son équipe incarnent cette exigence à travers une cuisine inventive, raffinée et profondément ancrée dans son territoire.

Deux **nouveaux restaurants Bib Gourmand** rejoignent également la sélection : **Konoba Pescaria (Mošćenička Draga)** et **K.užina (Split)**, salués pour leur excellente cuisine à prix doux. La Croatie compte désormais **12 établissements Bib Gourmand**, répartis entre côte et arrière-pays.

Une scène gastronomique durable et humaine

La distinction **Etoile Verte MICHELIN**, qui récompense les engagements environnementaux des établissements, est conservée par **Zinfandel's (Zagreb)**, **Konoba Mate (Korčula)** et **Korak (Jastrebarsko)**. Ces restaurants incarnent une **gastronomie respectueuse des saisons, des circuits courts et de l'environnement**.

Enfin, MICHELIN a attribué cette année **trois distinctions individuelles** à des talents remarquables pour leur excellence :

- **Gabriela Filca** (Nebo by Deni Srdoč) : « Jeune Chef MICHELIN 2025 »
- **Vera Korak** (Korak) : « Prix du Meilleur Service »
- **Dinko Lozica** (LD Restaurant) : Prix du Sommelier

Un art de vivre à part entière

« La gastronomie croate s'impose aujourd'hui comme un pilier fort de notre offre touristique. Elle reflète à la fois l'identité, la créativité et l'authenticité de notre pays. Ces distinctions récompensent non seulement nos chefs, mais aussi la Croatie toute entière – comme une destination qui allie qualité, durabilité et plaisir. »

— **Kristjan Staničić, Directeur de l'Office National Croate de Tourisme**

📍 Pour consulter la sélection complète : guide.michelin.com