



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 10 décembre 2025

Le Guide MICHELIN Serbie 2026 révèle une scène culinaire en évolution constante.

- Cinq nouveaux restaurants font leur entrée dans la sélection, qui compte désormais 25 établissements.
- Un nouveau Bib Gourmand a été décerné à une adresse proposant une cuisine de qualité à prix abordable.
- Il s'agit du cinquième millésime serbe, le premier ayant vu le jour en 2021.

Dévoilé aujourd'hui, le Guide MICHELIN Serbie 2026 illustre la maturité et la solidité qui caractérisent la scène culinaire du pays. Les nouvelles tables intégrées à la sélection qui comprend donc désormais 25 restaurants. Il s'agit de la cinquième édition du Guide MICHELIN Serbie, publiée en 2021.

« La nouvelle édition du Guide MICHELIN Serbie reflète les remarquables progrès et la constance qui caractérisent la gastronomie serbe. Nous sommes fiers de continuer à soutenir les chefs et restaurateurs locaux qui contribuent, jour après jour, à renforcer la réputation de la Serbie et lui permettent aujourd'hui d'occuper une place de choix sur l'échiquier gastronomique international du Guide MICHELIN. »

Les deux restaurants une Étoile MICHELIN conservent leur distinction pour la deuxième année consécutive.

Situé dans le centre historique de Belgrade, le chef du restaurant **Langouste, Marko Đerić** poursuit son travail avec passion et détermination, créant des œuvres culinaires qui honorent les traditions locales au travers de délicieuses recettes sublimées d'une touche contemporaine.

Cette année encore, **Fleur de Sel**, située au cœur de la campagne serbe à Novi Slankamen, a conquis le Guide MICHELIN grâce à ses plats créatifs teintés d'influences françaises, nés de l'imagination du chef.

Bela Reka rejoint la sélection Bib Gourmand

Situé dans le quartier moderne de la ville, Novi Beograd, **Bela Reka** se démarque par sa cuisine traditionnelle et créative, basée sur des ingrédients de saison. Les amateurs de viande et de fromage. L'équipe entretient un lien privilégié avec ses fournisseurs et produit par ailleurs des vins locaux. Les gourmets apprécieront son service chaleureux et attentif, ainsi que son atmosphère animée.

Deux adresses déjà récompensées d'un Bib Gourmand conservent cette année leur distinction. Il s'agit de **Suvenir**, une adresse captivante servie dans un cadre simple et minimaliste, et d'**Iva New Balkan Cuisine** où gourmets viennent pour goûter aux saveurs balkaniques.

5 nouveaux restaurants intègrent la sélection principale

Suvenir : ce restaurant à l'atmosphère intemporelle bénéficie d'un cadre atypique puisqu'il est installé dans une ancienne église. Les gourmets à savourer des plats simples, traditionnels et ô combien appétissants, à l'image des crevettes accompagnée de pommes de terre. Les splendides salles à manger et le service professionnel viennent compléter l'expérience.

Prime : cet élégant restaurant lumineux installé au sein du Crowne Plaza Hotel possède une âme singulière, principalement méditerranéenne, inspirée par les années que le chef a passées en Italie. Il propose d'authentiques spécialités.

Puter : le nom de cette adresse signifie « beurre », un choix qui sonne comme une revendication pour la qualité de ses plats. Le beurre ingrédient joue justement un rôle clé, et de la gastronomie serbe, celle de ses racines, où le beurre occupe une place importante. Dans ce petit bistrot moderne, les convives peuvent déguster des plats traditionnels, parfois mijotés, et toujours préparés avec soin.

S5 by Angie : cette adresse est tenue par une jeune cheffe passionnée qui a travaillé ici par le passé et a également travaillé à l'étranger. **Andela Risimić** a en effet conservé l'âme de ce restaurant italien auquel elle a ajouté sa touche personnelle. Ses expériences à l'étranger, notamment en Italie et à travers toute l'Europe, pour créer des plats chaleureux et savoureux accompagnés d'une sauce aux champignons.

Restoran 27 : qu'il s'agisse des assiettes, du service ou de l'ambiance proposés ici, chaque élément est pensé avec soin pour créer une expérience unique. Le chef imagine des recettes personnelles et créatives qui mettent à l'honneur des saveurs traditionnelles serbes. Les convives sont invités à découvrir les secrets de la cuisine serbe dans le concept du restaurant, notamment concernant la provenance des ingrédients.

Le Guide MICHELIN Serbie 2026 en un coup d'œil :

2 restaurants Étoilés MICHELIN

3 restaurants récompensés du Bib Gourmand (1 nouveauté)

20 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (5 nouveautés)

25 restaurants récompensés au total (5 nouveautés)

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment nos matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement à l'innovation durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour améliorer les composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique et l'espace. L'expertise apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients et partenaires des solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la décarbonation de l'industrie. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans plus de 180 pays avec plus de 120 000 personnes (www.michelin.com).