



GUIDE MICHELIN

Paris, le 18 décembre 2024

Le Guide MICHELIN Athènes 2024 dévoile sa nouvelle sélection

- **Makris Athens remporte sa première Étoile MICHELIN**
- **Deux nouvelles adresses sont distinguées du Bib Gourmand**
- **La sélection du Guide MICHELIN Athènes 2024 comporte 36 restaurants, dont 7 nouvelles tables**

Le Guide MICHELIN a dévoilé aujourd'hui le millésime 2024 regroupant les meilleures adresses d'Athènes.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN indique « La cuisine grecque incarne l'âme des eaux méditerranéennes et égéennes, un patrimoine culinaire qui relie traditions et territoires. Aujourd'hui, elle représente bien plus qu'une simple expression culturelle : elle est un moteur stratégique pour l'économie grecque et un vecteur de rayonnement international.

À l'intersection du tourisme et de la gastronomie, la Grèce capitalise sur sa capacité à marier créativité et authenticité. Nos équipes d'inspection ont salué les efforts de tout un secteur qui renforce l'attractivité du pays sur la scène mondiale, faisant de la gastronomie un pilier essentiel du *soft power* grec et de sa stratégie de développement durable. » rajoute Gwendal Poullennec.

Dans le cadre du nouveau Guide MICHELIN Athènes 2024, le restaurant Delta conserve ses deux Étoiles MICHELIN. **11 restaurants 1 Étoile MICHELIN dont une nouveauté.**

Cette année, la sélection compte 11 restaurants une Étoile MICHELIN : ceux déjà récompensés l'an dernier (Botrini's, CTC Urban Gastronomy, Hervé, Hytra, Patio, Pelagos, Soil, Spondi, The Zillers et Tudor Hall) ainsi qu'une nouveauté.

Makris Athens

Situé face aux vestiges de l'Agora d'Athènes, véritable épicerie de l'activité politique, commerciale et sociale de l'Athènes d'autrefois, ce restaurant est implanté au cœur de l'Histoire. Dans cet établissement à la décoration contemporaine qui invite le gourmet à se plonger dans le passé de la ville (le sol est en verre afin que les convives puissent contempler les vestiges archéologiques qui se trouvent dessous), le chef **Petros Dimas** redouble de créativité pour faire découvrir le riche patrimoine culinaire de son pays. La majorité des ingrédients proviennent de sa ferme située à 45 minutes du restaurant. Ainsi les convives ont l'opportunité de déguster l'un des trois menus Genesis, Utopia et Physis Vegan composés à produits d'une qualité irréprochable. L'approche culinaire novatrice du chef et de son équipe, fait le reste.

Étoiles Vertes MICHELIN

Les restaurants distingués par cette récompense démontrent que l'évolution gastronomique et l'excellence culinaire sont incompatibles avec un engagement concret en faveur de l'écologie.

Cette approche répond aux attentes croissantes des convives, qui reconnaissent désormais l'importance de la mise en place de pratiques durables dans tous les secteurs. Faire de la gastronomie un levier pour promouvoir ces valeurs ne relève plus seulement de l'aspiration, mais d'une nécessité à tous niveaux pour répondre aux enjeux contemporains du secteur face aux défis environnementaux.

Athènes comprend 3 établissements Etoile Verte MICHELIN **Delta, Patio et Soi**.

La manière dont leurs chefs abordent leur travail, choisissent leurs matières premières et présentent leur approche aux convives pour une prise de conscience sont autant d'éléments qui renforcent leur influence sur la scène gastronomique d'Athènes, mais aussi dans tout le pays.

Bib Gourmand

Cette catégorie met en lumière les établissements qui proposent le meilleur rapport qualité/prix. Cette année, l'équipe d'inspection a sélectionné 6 adresses où l'on peut déguster un repas complet à un prix raisonnable

Cerdo Negro 1985, Fine Mess Smokehouse, Jerár et Nolan conservent leur distinction et sont rejoints par deux nouvelles tables.

Akra : C'est dans le quartier de Pangrati que les chefs Giannis Loukakis et Spiros PEDIADITAKIS proposent une expérience sensorielle polyvalente, dynamique et informelle unique en son genre. En arrivant sur place, vous trouverez une appétissante boulangerie/pâtisserie. Le restaurant est doté d'une vraie personnalité, avec notamment de nombreux plats cuits à la braise et différentes demi-portions proposées chaque jour.

Pharaoh : Chacun sait que le monde avance à un rythme effréné. Pourtant, dans ce restaurant à l'atmosphère à la fois moderne et industrielle, le chef Manolis Papoutsakis n'hésite pas à proposer des recettes traditionnelles, sans craindre d'explorer le passé. Son idée ? Retranscrire les saveurs d'autrefois en travaillant avec simplicité des produits choisis avec soin et en s'appuyant notamment sur la cuisson au bois et au charbon. Le service et le dressage sont toutefois modernes.

4 nouvelles tables recommandées par le Guide MICHELIN

Outre les établissements récompensés des Étoiles MICHELIN, Étoile Verte MICHELIN et Bib Gourmand, les inspectrices et inspecteurs du Guide ont été séduits par 4 restaurants qui proposent une cuisine de qualité. Avec **Dolli's, Esthiō, Gallina et Ovio**, le nombre de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à Athènes cette année est de 18.

La sélection du Guide MICHELIN Athènes 2024 est disponible gratuitement sur le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN.

Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Athènes, mais aussi dans le reste de la Grèce et dans le monde entier.

Le Guide MICHELIN Athènes 2024 en bref :

2 Étoiles MICHELIN : 1 restaurant

1 Étoile MICHELIN : 11 restaurants (1 nouveauté)

Étoile Verte MICHELIN : 3 restaurants

Bib Gourmand : 6 restaurants (2 nouveautés)

Établissements recommandés par le Guide MICHELIN : 18 restaurants (4 nouveautés)



**GREEK
NATIONAL
TOURISM
ORGANISATION**
www.visitgreece.gr

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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. (www.michelin.com)