



GUIDE MICHELIN

Paris, le 17 décembre

2024

Deux nouvelles Étoiles MICHELIN brillent dans le Guide MICHELIN Serbie 2025

- **La 6^e édition du Guide MICHELIN Serbie 2025 récompense 23 restaurants**
- **Pour la première fois, deux restaurants sont distingués de leur première Étoile MICHELIN**

Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection 2025 du Guide MICHELIN Serbie. Cette sélection célèbre les efforts de toute une profession qui hisse toujours plus haut la qualité de l'offre gastronomique de ce pays des Balkans.

Parmi les 23 restaurants sélectionnés au sein de cette sixième édition, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont attribué leur première Étoile MICHELIN à deux établissements.

« La Serbie se distingue année après année, par son travail, sa quête d'excellence parmi les nations européennes les plus réputées sur le plan gastronomique », se félicite Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« Le remarquable travail accompli par la scène culinaire locale ces dernières années témoigne d'un engagement fort en faveur de la valorisation du territoire, des productions et des traditions, tout en adoptant une approche toujours plus professionnelle et respectueuse. » indique Gwendal Poullennec.

2 restaurants obtiennent leur première Étoile MICHELIN

Le restaurant **Langouste** de Belgrade est récompensé d'une Étoile MICHELIN. Cet établissement jouit d'un emplacement privilégié au cœur de la ville et propose à ses convives une vue époustouflante sur la Save. La cuisine de haute volée du chef Marko Đerić et de sa brigade met à l'honneur ses produits locaux. Cultivés au sein même de

leur propre potager en biodynamie situé en périphérie de la capitale serbe, la saisonnalité est au cœur de leur démarche.

Fort de son expérience internationale et d'une formation gastronomique en Italie, le chef récemment arrivé à la tête de la cuisine du restaurant, apporte une proposition gastronomique à la hauteur de l'importance de la ville, et ce, au cœur même de Belgrade. *Le résultat ? des assiettes qui subliment les saveurs locales avec générosité et subtilité.*

Situé au cœur de la région de Vojvodina, à Novi Slankamen, à une soixantaine de kilomètres au nord-est de la capitale, le restaurant **Fleur de Sel** est récompensé pour la première fois d'une Étoile MICHELIN. Nikola Stojaković, chef d'origine serbe qui a fait ses gammes en France, et son équipe offre aux gastronomes une carte aux saveurs transalpines avec beaucoup de finesse. L'établissement aux grandes fenêtres offre en plus une vue époustouflante sur le Danube.

La sélection 2025

La sélection du Guide MICHELIN 2025 met également en avant d'autres nouveautés. À Novi Beograd, la partie moderne de la capitale, l'établissement **GiG**, ouvert par la cave Emperor, propose un lieu entièrement dédié à la dégustation de ses vins. Dans ses cuisines, le chef imagine des plats modernes et personnalisés, étroitement liés au territoire et avec des ingrédients en provenance directe d'un potager biodynamique.

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également été séduits par l'authenticité de la proposition et l'excellent rapport qualité-prix des deux établissements déjà récompensés d'un Bib Gourmand à Belgrade.

Le restaurant **Istok**, dont la cuisine reflète un exotisme aux notes d'Asie du Sud et l'établissement **Iva New Balkan Cuisine**, dont les nombreux mets aux saveurs locales apportent une touche légère et attrayante pour un goût contemporain.

Restaurants

Fleur de Sel Nouveau	Novi Slankamen	Cuisine moderne
Langouste Nouveau	Belgrade	Cuisine moderne

Restaurants

Istok	Belgrade	Vietnamienne
-------	----------	--------------

Iva New Balkan Cuisine	Belgrade	Cuisine moderne
------------------------	----------	-----------------

Sélection de restaurants à Belgrade

Bela Reka	Cuisine traditionnelle
Comunale Caffè e Cucina	Italienne
Ebisu	Japonaise
Enso	Créative
GiG Nouveau	Cuisine moderne
Gušti mora	Fruits de mer
Homa	Créative
Klub Književnika by Branko Kisić	Balkanique
L'Adresse	Européenne
Legat 1903	Cuisine moderne
Magellan	Cuisine moderne
Metropolitan	Internationale
Mezestoran Dvorište	Cuisine méditerranéenne
Na Čošku	Balkanique
Pinòt	Cuisine moderne
Salon 1905	Cuisine moderne
SkyLounge	Internationale
The Square	Cuisine moderne
The Twenty Two	Internationale

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)