



GUIDE MICHELIN

Paris, le 15 décembre 2023

La sélection 2024 du Guide MICHELIN Belgrade met à l'honneur 22 restaurants

- **Cinq nouveaux restaurants rejoignent la sélection du Guide MICHELIN Belgrade 2024, toujours portée par des chefs dynamiques et talentueux**
- **Avec ces cinq nouvelles adresses, un restaurant Bib Gourmand et quatre restaurants recommandés, Belgrade continue d'offrir une cuisine de grande qualité venant de tous les horizons**

Le Guide MICHELIN Belgrade 2024 a le plaisir de dévoiler la deuxième sélection de restaurants de la capitale serbe. Cinq nouvelles adresses viennent étoffer ses rangs et portent ainsi à 22 le nombre d'établissements sélectionnés par l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN en Serbie.

« Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont remarqué la stimulante ébullition qui anime la scène gastronomique de Belgrade. Ils se sont principalement concentrés sur les petits bistrotts et les adresses proposant une cuisine vibrante. Par ailleurs, tous les établissements sélectionnés l'an passé ont maintenu leur place dans la sélection 2024, même si certains chefs ont changé. Mais cela confirme que les entrepreneurs du secteur de la restauration ont toujours une grande vision de la gastronomie », a confié Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Que ce soit dans la vieille ville ou dans d'autres quartiers de la capitale, notre équipe d'inspecteurs anonymes a apprécié l'attention portée aux produits locaux. Les chefs offrent à leurs convives des plats

simples, mais goûteux en mariant cuisine traditionnelle et modernité, sans oublier d'ajouter une touche d'exotisme. »

Un nouveau restaurant Bib Gourmand

Un nouveau Bib Gourmand a été attribué au restaurant **Istok**, qui propose une cuisine vietnamienne simple, généreuse et authentique. Les inspectrices et inspecteurs ont particulièrement apprécié le *Goi Cuon*, un rouleau de printemps végétarien. Le lieu, décoré dans un style oriental épuré, est sublimé par d'élégantes lanternes traditionnelles.

Quatre nouvelles adresses recommandées

En complément de ce nouveau restaurant Bib Gourmand, 4 nouvelles adresses apparaissent dans la sélection 2024 :

Klub Književnika, c'est plus de 70 ans d'histoire. Ouvert après la Seconde Guerre mondiale, ce café culturel qui propose des spécialités serbes est l'un des lieux les plus populaires de la ville. L'ambiance y est décontractée et la décoration traditionnelle. Mets serbe à base de fromage et d'herbes aromatiques, le *gibanica* est l'un des plats phares de la carte. Les quelques 25 minutes d'attente en valent la peine !

L'Adresse est un restaurant établi au cœur du luxueux Saint Ten Hotel, situé à quelques mètres de l'église Saint-Sava. On peut y déguster une cuisine internationale aux accents d'Europe centrale, comme le succulent carpaccio de bœuf ou encore le thon fusion accompagné de légumes relevés d'une sauce au poivre de Sichuan.

Situé dans un quartier paisible à l'est de la ville, **Na Čošku** est un bistrot de style français à l'ambiance chaleureuse. Ici, on trouve aussi bien des spécialités serbes que des plats inspirés de différentes cultures. L'agneau au vin blanc est un classique de la maison qui rend hommage aux viandes de qualité que l'on produit en Serbie.

Si la carte de **Pinòt** comporte des créations innovantes, elle met également à l'honneur une cuisine plus traditionnelle. Les plats de saison proposés changent fréquemment. L'équipe d'inspection MICHELIN a notamment apprécié les portions généreuses et les dressages soignés. Son emplacement ? Novi Beograd, la partie moderne de la ville. Quel plat goûter ? La salade de champignons au fromage, assaisonnée d'huile d'olive vierge extra.

En plus de ces cinq nouvelles adresses, tous les établissements récompensés en 2023 conservent leur distinction dans la sélection 2024.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Belgrade 2024 est accessible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection des hôtels qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Belgrade et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. À Belgrade, les jeunes et les voyageurs à petit budget trouveront leur bonheur chez [Mama Shelter Belgrade](#). La sélection comporte également des complexes hôteliers de montagne comme le [Viceroy Kopaonik](#) ainsi que des adresses au design saisissant telles que [Townhouse 27](#) et [Hotel Indigo](#).

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN www.guide.michelin.com ou de télécharger l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir les restaurants de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Le Guide MICHELIN Belgrade 2024 :



Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Istok Nouveauté	Cuisine vietnamienne
Iva New Balkan Cuisine	Cuisine moderne

Restaurants recommandés

Nom du restaurant	Style de cuisine
Bela Reka	Cuisine traditionnelle
Comunale Caffè e Cucina	Cuisine italienne
Ebisu	Cuisine japonaise
Enso	Cuisine créative
Gušti mora	Poissons et fruits de mer
Homa	Cuisine créative
JaM	Cuisine moderne
Klub Književnika Nouveauté	Cuisine traditionnelle
L'Adresse Nouveauté	Cuisine italienne
Langouste	Cuisine moderne
Legat 1903	Cuisine moderne
Magellan	Cuisine moderne
Metropolitan	Cuisine internationale
Mezestoran Dvorište	Cuisine méditerranéenne
Na Čošku Nouveauté	Cuisine internationale

Pinòt Nouveauté	Cuisine internationale
Salon 1905	Cuisine moderne
SkyLounge	Cuisine internationale
The Square	Cuisine moderne
The Twenty Two	Cuisine internationale

A propos de Michelin :

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients en concevant, en produisant et en distribuant les pneumatiques les plus adaptés aux besoins et utilisations de ses clients, ainsi que des services et solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin offre également à ses clients des expériences uniques lors de leurs voyages et déplacements. Le Groupe développe par ailleurs des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand (France) Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 000 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 200 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).