



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 1 juillet 2025

Deux nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN brillent dans la nouvelle sélection Croatie 2025

- Le millésime 2025 récompense 99 établissements, dont 10 nouveautés.
- Deux nouvelles tables - Krug (Split) et Cap Aureo (Rovinj) décrochent directement une Étoile MICHELIN
- Deux nouveaux Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection : Konoba Pescaria (Mošćenička Draga) et K.užina (Split).

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants 2025 du Guide MICHELIN Croatie. Cette nouvelle édition illustre le dynamisme croissant de la scène gastronomique croate, portée par des chefs talentueux et engagés. En parcourant le pays, nos inspectrices et inspecteurs ont fait de belles découvertes, notamment dans la capitale, où de nombreux restaurants proposent une cuisine fusion et internationale, reflet d'une ouverture au monde.

Dans les régions touristiques, les gourmets peuvent savourer le terroir local à travers des établissements de type bistrot, où l'on retrouve les produits emblématiques de la région : poissons fraîchement pêchés, viandes issues des vallées de l'arrière-pays, épices puissantes et huiles d'olive vierges extra multirécompensées. Les chefs mettent à l'honneur le meilleur de la tradition culinaire méditerranéenne, avec précision et inventivité.

Cette région regorge de talents aux univers variés, techniques et affirmés, qui travaillent en synergie avec les meilleurs producteurs locaux. Au printemps et en été, la richesse du terroir s'exprime pleinement, et les chefs savent la sublimer avec un savoir-faire toujours plus maîtrisé.

« La Croatie est aujourd'hui une scène culinaire vivante et inspirée, où les chefs s'approprient leur identité gastronomique avec créativité et exigence », souligne Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Agli Amici Rovinj conserve ses deux Étoiles MICHELIN

Fidèle à ses valeurs, ce restaurant continue de proposer une cuisine d'exception, ce qui lui vaut d'être salué de deux Étoiles MICHELIN pour la deuxième année consécutive. **Emanuele Scarello** et le chef en résidence **Simone de Lucca** confirment la qualité de leur offre culinaire portée par un service toujours aussi irréprochable. Des techniques précises, des dressages raffinés et des produits exceptionnels, voici les éléments qui font de cet établissement un ambassadeur de la cuisine gastronomique et de l'Istrie. Le service, les accords mets et vins, la décoration... chaque composante témoigne d'un réel professionnalisme et d'une grande expérience. Et pour le plaisir des yeux, ce restaurant bénéficie d'un emplacement de choix au milieu de la baie.

Deux nouvelles tables une Étoile MICHELIN brillent sur la Croatie

Krug - Split

C'est tout près du bord de mer que se trouve Krug, un restaurant dont la cuisine est littéralement le point central. Située au milieu de la pièce principale, cette dernière est entourée d'un comptoir en forme de L qui permet aux convives d'interagir directement avec la brigade. Chaque plat est présenté par l'un ou l'autre des cuisiniers qui explique son histoire et son inspiration. Cette approche immersive contribue pleinement à l'identité du lieu. La cuisine contemporaine servie ici met à l'honneur le terroir local réinterprété avec créativité. La majorité des viandes et poissons travaillés au restaurant sont issus de la mer ou de l'arrière-pays croates, tandis que les légumes sont cultivés par des agriculteurs locaux avec lesquels l'équipe entretient des liens privilégiés. Un maximum d'éléments est produit sur place, à l'image du pain, du beurre, mais aussi de plusieurs ingrédients fermentés. Par exemple, le poisson et la viande sont maturés dans des réfrigérateurs vitrés installés dans la salle à manger. Le sommelier, en particulier, a impressionné les équipes du Guide MICHELIN grâce à sa grande expertise qui s'illustre à

travers une carte des vins pointue, parfaitement pensée afin d'accompagner chaque plat de la carte.

Cap Aureo - Rovinj

Le chef **Jeffrey Vella** se démarque par sa cuisine empreinte d'une forte personnalité, ainsi que par sa capacité à valoriser son territoire en travaillant des ingrédients soigneusement sélectionnés, produits dans un rayon de 50 km. Son univers révèle avec subtilité les délicates saveurs de la côte croate, mais aussi l'intensité aromatique de l'arrière-pays. Le menu, que le chef décrit comme un véritable « voyage », met à l'honneur les premiers fruits de la saison à travers plusieurs itinéraires, ce qui laisse aux convives la liberté de composer leur propre expérience gastronomique. Parmi les plats qui ont impressionné l'équipe d'inspection se trouvent la lotte avec sa sauce aux champignons et l'agneau fondant servi avec une succulente sauce aux fèves. La carte des vins est parfaitement structurée et composée avec soin : il y a d'un côté les étiquettes traditionnelles, principalement croates, et de l'autre la « cave des millésimes », une sélection de grands crus internationaux issus de millésimes d'exception, destinée aux amateurs avertis. Élégant mais néanmoins informel, le service est pensé pour que chaque convive se sente parfaitement à l'aise au restaurant. La superbe expérience gastronomique proposée ici est complétée par une vue imprenable sur la vieille ville.

Deux nouveaux Bib Gourmand rejoignent les dix adresses déjà récompensées pour leur cuisine d'un excellent rapport qualité/prix

Konoba Pescaria - Mošćenička Draga

La terrasse de ce restaurant qui surplombe le petit port de l'un des villages les plus romantiques de la baie de Kvarner est l'endroit idéal pour admirer les bateaux, la plage et l'eau qui s'étend à perte de vue. Naturellement, sa cuisine est principalement axée sur les produits de la mer, qui sont travaillés avec goût et simplicité. Pour commencer le repas en beauté, les convives peuvent par exemple choisir un carpaccio de la pêche du jour, puis se laisser tenter par les scampi alla busara, une recette qui semble avoir été créée pour la région. Les prix sont généralement raisonnables, à l'exception évidemment des fruits de mer les plus prisés.

K.užina – Split

Situé dans une rue paisible près de la place principale de Split, cet établissement bénéficie d'un environnement calme en plein centre-ville. Si sa façade est relativement

neutre, son intérieur est décoré avec goût. Les clients qui souhaitent profiter de l'extérieur peuvent également s'installer dans la cour où a été créée une grande terrasse. À la carte, on retrouve une large sélection de plats, de quoi satisfaire le plus grand nombre. La petite cuisine ouverte est gérée par un chef de talent qui élabore des assiettes fraîches, préparées avec soin, mêlant spécialités régionales et influences modernes. La présentation est élégante, les proportions généreuses et le rapport qualité-prix intéressant. Toujours bienveillante et attentionnée, l'équipe de salle veille à répondre aux besoins de chaque convive.

Les autres nouvelles adresses de la sélection 2025 sont :

- **Bekal** – Zagreb
- **Bistro Grad** – Rijeka
- **Franka** – Trogir
- **Hidden Wine Bistro** – Rijeka
- **Konoba Griblja** – Sukošan
- **Maredo** - Zagreb
- **Restoran Vila Rova** – Malinska

Trois Prix Spéciaux MICHELIN

A travers ses distinctions le Guide MICHELIN célèbre et donne une plus grande visibilité aux différents professionnels qui, par leur dévouement et leur passion, élèvent au quotidien l'expérience gastronomique des gastronomes.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef : Gabriela Filca, nouvelle cheffe résidente de @ Nebo by Deni Srock, une Étoile MICHELIN. Gabriela livre une cuisine technique, tout en douceur, dans un établissement à l'esprit novateur où les produits sont sublimés avec modernité.

Le Prix MICHELIN du Service : Vera Korak, propriétaire et responsable du personnel de salle à Korak, une Étoile MICHELIN, installé à Jastrebarsko. Vera, qui est à la tête de cette affaire familiale, connaît parfaitement son terroir. Elle fait preuve d'un service

attentionné et accueille les convives avec bienveillance afin que chacun se sente comme chez soi.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie : Dinko Lozica, LD restaurant, une Étoile MICHELIN, situé à Korcula. Dinko est récompensé pour sa capacité à sélectionner de superbes vins locaux et internationaux, ainsi que pour son attachement à proposer des flacons de qualité. Il noue des liens sincères avec les producteurs, ce qui lui permet de mettre en valeur leur vin de la meilleure manière.

Le Guide MICHELIN Croatie 2025 en un coup d'œil :

- 99 restaurants recommandés au total, dont :
- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 12 restaurant une Étoile MICHELIN (deux nouveautés)
- 12 restaurants Bib Gourmand (deux nouveautés)
- 3 restaurants Étoile Verte
- 74 restaurants sélection (sept nouveautés)

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Croatie 2025 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).