



GUIDE MICHELIN

Paris, le 6 mai 2025

La ville de Wrocław rejoint la sélection du Guide MICHELIN Pologne 2025

- La ville de Wrocław, située dans la région de Basse-Silésie (Dolnośląskie), est la cinquième destination polonaise à figurer dans le Guide MICHELIN.
- La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Pologne 2025 sera annoncée le 10 juin prochain

Le Guide MICHELIN étend sa sélection et franchit une nouvelle étape dans la reconnaissance de la scène gastronomique polonaise. Située dans la région de Basse-Silésie (Dolnośląskie), cette nouvelle destination porte à cinq le nombre total de régions en Pologne, rejoignant ainsi la région de Mazovie (Varsovie), la région de Petite Pologne (Cracovie), la région de Grande Pologne (Poznań) et la région de Poméranie (Gdańsk, Gdynia et Sopot). La sélection complète des restaurants pour le Guide MICHELIN Pologne sera annoncée le mardi 10 juin 2025.

L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN a été impressionnée par la diversité des établissements de Wrocław, qui mêlent des cuisines du monde entier, comme la cuisine espagnole et coréenne, à une forte présence de restaurants polonais. Ces derniers, profondément ancrés dans les traditions locales, puisent leur inspiration dans la riche gastronomie silésienne. L'âme vivante de Wrocław se révèle non seulement à travers ses paysages urbains, mais aussi par une offre culinaire aussi éclectique qu'accessible, idéale pour les gourmets à la recherche de nouvelles sensations.

« Après Gdańsk, Gdynia et Sopot l'an dernier, l'ajout de Wrocław à notre sélection est une étape stratégique majeure. Cela permet non seulement de mettre en lumière de nouveaux talents culinaires, mais aussi de confirmer l'excellence gastronomique de la Pologne. », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN ont exploré chaque recoin de Wrocław : du centre historique – Ostrów Tumski – avec son architecture impressionnante, principalement de style gothique à la place du marché imposante, ils ont également admiré des bâtiments remarquables comme la cathédrale de Wrocław, le Palais Royal ou encore l'Hôtel de Ville. Ce mélange unique de tradition et d'innovation

se reflète également dans sa scène culinaire qui saura satisfaire les gourmets grâce sa richesse et la fierté tangible qui l'anime.

Rafał Szmytko, président de l'Office National Polonais de Tourisme, a souligné :

« Le partenariat avec le Guide MICHELIN demeure un franc succès. Wrocław et la Basse-Silésie rejoignent désormais les quatre régions polonaises déjà présentes, et je suis extrêmement fier de cette réalisation. Les traditions culinaires sont indissociablement liées à l'hospitalité légendaire de la Pologne, qui s'inscrit parfaitement dans les dernières tendances mondiales du tourisme. Je suis ravi que l'offre culinaire de la Pologne soit si appréciée des touristes internationaux, cela crée de merveilleuses opportunités pour promouvoir notre pays."

Les restaurants et hôtels récompensés feront également partie de la sélection hôtelière du Guide MICHELIN, qui met en avant des lieux d'hébergement uniques. Avec plus de 6 000 hôtels à travers 130 pays, le Guide MICHELIN recommande des établissements qui se distinguent par leur style, leur service et leur caractère. Chaque hôtel a été soigneusement sélectionné pour son authenticité, et peut être réservé directement via le site web ou l'application du Guide MICHELIN.

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités

Site internet : <https://guide.michelin.com/fr/fr>

Facebook : <https://www.facebook.com/MICHELINfr>

YouTube : <http://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>

Instagram : @MICHELINGuide



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. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.