



GUIDE MICHELIN

Paris, 19 septembre 2023

## **Hiša Franko, le restaurant Étoile Verte de la cheffe Ana Roš, décroche trois Étoiles MICHELIN dans la sélection 2023 du Guide MICHELIN Slovénie**

- Le restaurant Milka est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN
- Un nouvel établissement est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à sept le nombre d'adresses saluées pour leur engagement durable dans le pays
- 5 nouveaux restaurants rejoignent la sélection

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Slovénie 2023. Le millésime de cette année met en avant un total de 59 restaurants à travers le pays. Parmi eux se trouvent le premier établissement trois Étoiles MICHELIN de Slovénie, une table deux Étoiles MICHELIN, 7 adresses une Étoile MICHELIN ainsi que 7 établissements récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN. Cette diversité témoigne de l'incroyable croissance gastronomique du pays, marquée notamment par l'importance accordée à la durabilité. La Slovénie continue de s'imposer comme une destination culinaire incontournable, tant à l'échelle européenne qu'internationale.

« Année après année, l'évolution de la scène gastronomique slovène n'a de cesse d'impressionner notre équipe d'inspection, et ce depuis la toute première sélection nationale. Dans ce petit pays plein de potentiel, les chefs et leurs équipes s'emploient au quotidien à dépasser les limites de la gastronomie. Ils imaginent des concepts durables et novateurs, honorent les ressources locales et réinventent leur patrimoine en s'inspirant de

traditions culinaires venues d'ailleurs. Ces professionnels passionnés sont en train de faire émerger une nouvelle scène culinaire slovène, affirmée et vertueuse, qui mérite d'être connue du reste du monde. Véritable ambassadeur de ces tendances, le restaurant Hiša Franko, orchestré par la charismatique cheffe Ana Roš, s'impose comme une référence incontournable.

Nous sommes ravis de décerner trois Étoiles MICHELIN à cet établissement qui finit d'asseoir la place de la Slovénie sur l'échiquier gastronomique mondial. Nous espérons sincèrement que la sélection 2023 inspirera les voyageurs du monde entier ainsi que les gourmets locaux à découvrir les superbes adresses que nos inspectrices et inspecteurs ont découvertes pour eux, et qu'elle encouragera encore davantage la croissance de la scène culinaire slovène. », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

### **Le restaurant Hiša Franko est promu au rang de trois Étoiles MICHELIN**

Si le talent et la personnalité de la cheffe Ana Roš sont bien connus, le restaurant **Hiša Franko** a impressionné l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN par l'évolution qui a été la sienne depuis la première sélection nationale. Dans cet établissement situé dans le petit village de Kobarid, au nord-ouest du pays, la cheffe autodidacte imagine une cuisine aussi originale que mémorable qui rend hommage à la vallée de la Soča, au cœur de laquelle elle se trouve, ainsi qu'à son patrimoine culinaire et naturel.

L'unique menu dégustation proposé se compose de plats exceptionnels qui brillent par l'originalité des saveurs, des couleurs et des textures, et illustrent parfaitement les principes de la cheffe : suivre le rythme de la nature et faire honneur aux saisons tout en s'inspirant de ses voyages ainsi que de son équipe internationale.

À cette philosophie culinaire s'ajoutent des pratiques durables qui font de Hiša Franko un modèle et une source d'inspiration à travers le monde. Par son engagement, cet établissement incarne à merveille l'esprit de l'Étoile Verte MICHELIN.

En se voyant attribuer trois Étoiles MICHELIN, le restaurant devient le 140<sup>e</sup> au monde à être récompensé de la plus haute distinction décernée par le Guide MICHELIN, ainsi que la première adresse de Slovénie qui à *valoir le voyage*.

### **Milka est distingué de deux Étoiles MICHELIN**

Situé à Kranjska Gora, et plus précisément dans les Alpes Juliennes à la frontière avec l'Autriche et l'Italie, le restaurant **Milka** possède une identité culinaire bien marquée. Un an seulement après avoir décroché sa

première Étoile MICHELIN, la cuisine de montagne moderne proposée par le chef a déjà évolué de manière tout à fait remarquable.

David Žefran et son équipe ont imaginé un menu dégustation équilibré et original qui met à l'honneur les meilleurs produits régionaux et de saison. En s'appuyant sur diverses techniques, dont la fermentation, il crée un lien subtil entre le territoire alpin et les pays nordiques où il a notamment exercé son talent pendant plusieurs années. Le service ludique et informel, auquel les cuisiniers prennent part parfois eux-mêmes, contribue à rendre l'expérience proposée inoubliable.

Outre la promotion de Milka au rang de deux Étoiles MICHELIN, les 7 restaurants ayant décroché une Étoile MICHELIN l'an passé maintiennent tous leur distinction dans la sélection 2023, confirmant ainsi la constance et la grande qualité de leur proposition.

### **Špacapanova Hiša porte à 7 le nombre de tables récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN en Slovénie**

L'Étoile Verte MICHELIN salue les restaurants de la sélection qui se démarquent grâce à leur approche exemplaire en matière de durabilité. Cette année, une nouvelle adresse a été distinguée par notre équipe d'inspection. Il s'agit du restaurant **Špacapanova Hiša**, situé à Komen. Špacapanova Hiša, qui a rejoint la sélection slovène l'an passé, fait preuve d'un incroyable engagement en faveur d'une gastronomie plus durable. Le chef Ago Špacapan travaille des produits provenant de la campagne alentour ou de la mer Adriatique, il possède sa propre production de vins naturels et collabore avec diverses institutions afin de soutenir la communauté locale. Voici autant d'initiatives qui ont convaincu les inspectrices et inspecteurs de lui décerner cette importante distinction. Grâce à cette nouvelle Étoile Verte MICHELIN, la Slovénie compte à présent 7 restaurants récompensés pour leurs pratiques durables.

### **Bib Gourmand et établissements recommandés par le Guide MICHELIN**

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Slovénie récompense 7 restaurants du Bib Gourmand, une distinction réservée aux adresses proposant une cuisine de grande qualité à prix modéré. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également ajouté à leurs recommandations 5 tables qui les ont conquis et qui illustrent parfaitement le dynamisme de la scène culinaire slovène : il s'agit de **Kogo**, qui se trouve dans la ville de Koper, ainsi que de **AFTR**, **Breg**, **Georgie Bistro** et **Peti 181**, tous situés à Ljubljana.

La sélection complète du Guide MICHELIN Slovénie 2023 est accessible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle rejoint la sélection des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Slovénie ainsi que 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. Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie.

Rendez-vous sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/fr/fr> pour découvrir les restaurants de la sélection et réserver un séjour mémorable dans l'un des hôtels recommandés par le Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Slovénie 2023 en bref :

59 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN (nouveau)
- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN (nouveau)
- 7 restaurants une Étoile MICHELIN
- 7 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (dont 1 nouveau)
- 7 restaurants Bib Gourmand
- 43 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 5 nouveaux)

#### **À 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 et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))