



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 18 juin 2024

La 5^{ème} édition du Guide MICHELIN Slovénie reflète la constante progression d'une scène gastronomique vibrante

- Le restaurant Pavus est promu et décroche Une Etoile MICHELIN
- L'Etoile Verte MICHELIN met en lumière les engagements durables remarquables d'un nouvel établissement
- 5 nouveaux restaurants sont distingués d'un Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix

Michelin a le plaisir de présenter la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Slovénie. Référençant un total de 63 établissements, le millésime 2024 confirme pour une année supplémentaire les Trois Etoiles MICHELIN du restaurant Hiša Franko ainsi que les Deux Etoiles MICHELIN du restaurant Milka. Un nouvel établissement est quant à lui nouvellement distingué d'une Etoile MICHELIN, portant à 8 le nombre de restaurants de cette catégorie en Slovénie. Huit restaurants également, dont un nouveau, voient quant à eux leurs engagements durables mis en lumière par l'Etoile Verte MICHELIN tandis que 5 nouveaux restaurants reçoivent un Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix. Ils s'ajoutent aux 5 autres tables confirmées dans cette distinction.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, commente : « D'année en année, les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN sont les témoins privilégiés de la progression constante de la scène culinaire slovène. Portée par des restauratrices et restaurateurs soucieux de valoriser leurs terroirs et leur identité culinaire au plus haut niveau, celle-ci brille également par son engagement en faveur d'une offre toujours plus exigeante. Dévoilée ce 18 juin, Journée internationale de la Gastronomie durable, la sélection slovène, avec une nouvelle Etoile Verte MICHELIN, illustre le souci croissant des professionnels locaux à imaginer les contours d'une gastronomie vertueuse et durable ».

Le restaurant Pavus est promu à une Etoile MICHELIN

Précédemment recommandé par les Inspectrices et Inspecteurs pour sa cuisine de qualité, le restaurant **Pavus** décroche cette année une première Etoile MICHELIN, illustrant l'impressionnante progression de son offre culinaire. Situé dans un ancien manoir du 13^{ème} siècle, dans la ville de Laško, cet établissement dirigé par le talentueux Marko Pavčnik propose une cuisine de caractère qui réinterprète les traditions culinaires de la Styrie et met en scène le meilleur des produits locaux. Parmi les plats remarqués par les Inspectrices et Inspecteurs, la truite accompagnée d'une sauce aux fleurs de sureau, et condimentée

d'herbes aromatiques et fraises fraîches, est particulièrement représentative de la cuisine du chef. La très belle carte des vins met en valeur, quant à elle, les meilleures appellations du pays, notamment les puissants blancs de la région.

Pavus devient ainsi le huitième restaurant distingué d'une Etoile MICHELIN en 2024 ; les 7 tables recommandées avec une Etoile MICHELIN en 2023 ayant toutes maintenu leur distinction.

Au niveau des Deux et Trois Etoiles MICHELIN, Hiša Franko et Milka ont une nouvelle fois impressionné les Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN. La régularité de leurs propositions, absolument remarquable à un tel niveau de raffinement, se traduit ainsi par le maintien de leur distinction au plus haut niveau du palmarès.

Toutes catégories confondues, la Slovénie compte donc dix établissements étoilés, affirmant son statut de destination gastronomique européenne notable.

Les engagements durables remarquables d'une nouvelle table salués par l'Etoile Verte MICHELIN

Attribué aux établissements de la sélection du Guide MICHELIN qui se démarquent par leur approche notable en matière de gastronomie durable, l'Etoile Verte MICHELIN célèbre cette année 8 établissements slovènes rôle-modèles. Huit tables qui, en conjuguant excellence culinaire et engagements éco-responsables remarquables, sont une source d'inspiration tant pour les gourmets que pour la profession dans son intégralité.

Parmi ces huit établissements, le restaurant **Galerija okusov**, situé à Petrovče, est la nouveauté dans la sélection Etoile Verte MICHELIN 2024. Parmi les initiatives remarquées, l'engagement du restaurant à travailler de manière quasi-exclusive avec des artisans situés à 50km du restaurant ainsi qu'avec des ingrédients produits sur la propriété, ou encore la politique zéro-plastique de l'établissement ont particulièrement impressionné les Inspectrices et Inspecteurs.

Le Bib Gourmand attribué à 5 nouveaux restaurants

Au sein de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN, la distinction Bib Gourmand met en avant les établissements qui se distinguent par leur excellent rapport qualité-prix et proposent un repas complet dans une gamme de prix accessible.

Souvent considérés comme les « bons plans » des Inspectrices et Inspecteurs du Guide MICHELIN, les restaurants Bib Gourmand sont particulièrement suivis et très appréciés des gourmets et voyageurs en quête d'adresses accessibles, sans compromis sur la qualité de la cuisine et des produits proposés.

Cette année pas moins de 5 nouvelles adresses, toutes situées en dehors de la capitale, rejoignent la sélection et décrochent un Bib Gourmand : **Gostilna in vinoteka** à Faladur Vipava, **Kodila** à Murska Sobota, **Restavracija Majerca** à Stara Fužina, **Triangel** à Gozd Martuljek et **LALU Bistro** à Celje. Associées aux 5 tables qui maintiennent cette distinction en 2024, elles portent à 10 le nombre d'établissements de cette catégorie.

Trois nouveaux restaurants nouvellement recommandés par les Inspectrices et Inspecteurs

En plus des nouvelles adresses distinguées d'une Etoile, d'une Etoile Verte ou d'un Bib Gourmand, les Inspectrices et Inspecteurs ont été séduits par la cuisine de trois nouveaux restaurants qu'ils ajoutent à leur sélection. Situé à Brestanica, **A3** est un restaurant gastronomique niché dans le château Rajhenburg. Son menu dégustation surprise met en

valeur une cuisine de haute qualité. A Ljubljana, les Inspectrices et Inspecteurs ont aimé s'attabler au **Pen Klub Restavracija** ainsi qu'au sein du restaurant de poche **Miza za štiri** à Zgornja Polskava.

Toutes les recommandations du Guide MICHELIN Slovénie sont disponibles gratuitement sur le site et l'application mobile du Guide MICHELIN.

Les restaurants rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui présente les lieux d'hébergement les plus exceptionnels et les plus incontournables de la Slovénie et du monde entier.

Le Guide MICHELIN Slovénie 2024 en un coup d'œil :

63 restaurants recommandés dont :

- 1 restaurant Trois Etoiles MICHELIN ;
- 1 restaurants Deux Etoiles MICHELIN ;
- 8 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont 1 nouvellement récompensé) ;
- 10 restaurants Bib Gourmand (dont 5 nouvellement récompensés) ;
- 8 restaurants Etoile Verte MICHELIN (dont 1 nouvellement récompensé) ;
- 43 restaurants sélectionnés (dont 3 nouveaux).

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils iOS et Android.



iOS

Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/ instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational

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)