



GUIDE MICHELIN

Paris, 19 juin 2023

Le Guide MICHELIN Cracovie, Poznań et Varsovie 2023 accueille le premier restaurant deux Étoiles de Pologne

- La sélection polonaise 2023 du Guide MICHELIN dévoilée aujourd'hui met en lumière les meilleurs établissements de Cracovie, Poznań et Varsovie
- 49 adresses composent cette sélection : l'une d'entre elles vient d'être récompensée de deux Étoiles MICHELIN, deux autres décrochent leur première Étoile MICHELIN, tandis que 6 nouveaux établissements rejoignent la catégorie Bib Gourmand. 22 restaurants sont également recommandés par le Guide MICHELIN
- Poznań rejoint Cracovie et Varsovie et offre 11 nouvelles adresses à la sélection du Guide MICHELIN Pologne

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Cracovie, Poznań et Varsovie 2023.

Après avoir évalué les restaurants de Cracovie et Varsovie, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont eu le plaisir de découvrir la scène gastronomique de Poznań. Une première visite réussie qui offre 11 nouvelles adresses à la sélection 2023.

Cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN Cracovie, Poznań et Varsovie recommande un total de 49 établissements : 18 à Cracovie, 11 à Poznań, 1 à Kościelisko et 19 à Varsovie. Parmi eux se trouvent un restaurant promu au rang de deux Étoiles MICHELIN, 2 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN ainsi que 7 Bib Gourmand.

« Nous sommes ravis d'annoncer, pour la première fois en Pologne, l'attribution de deux Étoiles MICHELIN, et nous continuons de suivre avec attention la fantastique évolution des scènes gastronomiques de Cracovie et Varsovie », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nous sommes également très heureux de pouvoir mettre à l'honneur les restaurants de Poznań, une ville au riche patrimoine culturel, l'une des plus anciennes du pays.

Notre équipe d'inspection a été impressionnée par le dynamisme de sa scène culinaire en perpétuelle évolution, qui offre pour sa première sélection de très belles adresses que les gourmets seront ravis de découvrir. »

Le restaurant Bottiglieria 1881 décroche deux Étoiles MICHELIN

Précédemment récompensé d'une Étoile MICHELIN, le restaurant **Bottiglieria 1881** est le premier établissement de Pologne à décrocher deux Étoiles. Ceux qui aiment le spectacle pourront s'installer devant la cuisine ouverte où ils seront aux premières loges pour admirer le chef en action. Ce dernier imagine pour ses convives des assiettes raffinées et originales, empreintes de passion et de maturité. Ne vous fiez pas aux intitulés des plats comme « Poisson et pois » ou « Porc de la campagne ». D'une simplicité désarmante, ils dissimulent en réalité une incroyable créativité et une succession de saveurs qui se révèlent un peu plus à chaque bouchée.

Deux nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Grâce à l'arrivée de Poznań dans la sélection polonaise, le restaurant **Muga** entre directement au Guide MICHELIN en décrochant une Étoile MICHELIN. C'est au rez-de-chaussée d'un petit immeuble résidentiel que vous trouverez ce petit établissement formel et tenu d'une main de maître, ouvert en 2014. La cuisine du chef est élégante, fine, équilibrée et tout en profondeur, comme en témoignent les noix de Saint-Jacques à la laitue de mer et au quinoa ou encore le canard rôti à la betterave et au sureau.

À Varsovie, l'ancien restaurant du chevronné chef restaurateur Andrea Camastra n'a malheureusement pas survécu à la pandémie. Cependant, il ne s'est pas avoué vaincu pour autant, et c'est plus déterminé que jamais qu'il a depuis ouvert **NUTA**. Dans ce nouvel établissement, il marie les textures et les saveurs de toute la Pologne avec ses racines italiennes et son amour pour la cuisine asiatique.

Une alliance réussie qui donne lieu à des plats originaux comme la truite de la Mer Baltique à l'oscypek, un fromage polonais, ou encore le lecsó au homard, au calamar et au poulpe.

Les friands de Bib Gourmand peuvent se réjouir : six nouveaux restaurants rejoignent ses rangs en proposant une cuisine de qualité à prix raisonnable.

MOLÁM est un restaurant thaïlandais animé qui se trouve à Cracovie ; situé à Poznań, **Fromażeria** est l'endroit à ne pas manquer pour les amateurs de fromage tandis que **TU.REStAURANT** est un comptoir à l'atmosphère chaleureuse qui propose une cuisine européenne moderne. À Varsovie, **Koneser Grill**, installé dans une ancienne usine de vodka, propose des spécialités de viande. **Le Braci** est un restaurant italien intimiste avec un menu particulièrement alléchant et **Kieliszki na Próżnej** propose une cuisine généreuse, complétée d'une grande carte des vins. Toutes ces adresses rejoignent **alewino**, déjà détenteur d'un Bib Gourmand, qui offre également à ses convives des plats traditionnels avec une grande sélection de vins.

La sélection du Guide MICHELIN Cracovie, Poznań et Varsovie sera publiée sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> ainsi que sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android, sur laquelle les utilisateurs peuvent notamment rechercher des restaurants par emplacement ou par style de cuisine.

La sélection 2023 du Guide MICHELIN Pologne en bref :

49 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN (nouveau)
- 2 restaurants une Étoile MICHELIN (nouveaux)
- 7 restaurants Bib Gourmand (dont 6 nouveaux)
- 39 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 16 nouveaux)

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN s'accompagne d'une sélection d'hôtels qui met en avant les établissements les plus uniques en leur genre, en Pologne et dans le monde entier.

Chaque hôtel sélectionné par le Guide est choisi pour son style hors du commun, son sens du service et sa personnalité – avec des options pour tous les budgets – et chaque hôtel peut être réservé directement via le site internet et l'app mobile du Guide MICHELIN. La sélection de Pologne comporte les hôtels les plus spectaculaires du pays, avec des pionniers de la durabilité comme [Warszauer Hotel](#), des pépites de notre collection « Plus » tel que [H15 Boutique Hotel](#), des noms iconiques comme [Nobu Hotel Warsaw](#), et des merveilles comme [Galery69](#) offrant une atmosphère artistique en front de lac.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Désormais, il incarne un nouveau standard pour les hôtels. Visitez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez son application mobile gratuite pour iOS et Android, et découvrez tous les restaurants de la sélection, sans oublier de découvrir et réserver de remarquables hôtels.



Restaurant	Distinction
Bottiglieria 1881	✳️✳️
Muga New	✳️
NUTA New	✳️
alewino	😊
Fromażeria New	😊
Kieliszki na Próżnej New	😊
Koneser Grill New	😊
Le Braci New	😊
MOLÁM New	😊
TU.REStAURANT New	😊
62 Bar & Restaurant New	Sélectionné
A nóż widelec New	Sélectionné
Albertina	Sélectionné
Amarylis	Sélectionné
Artesse New	Sélectionné
Bez Gwiazdek	Sélectionné
Butchery & Wine	Sélectionné
Concept 13	Sélectionné
Copernicus	Sélectionné
Delicja New	Sélectionné
Dyletanci	Sélectionné
elixir by Dom Wódki	Sélectionné
Epoka New	Sélectionné
Europejski Grill	Sélectionné
Farina	Sélectionné
Filipa 18 New	Sélectionné

Fiorentina	Sélectionné
Giewont New	Sélectionné
Hana Sushi	Sélectionné
Hub.praga New	Sélectionné
Karakter	Sélectionné
Kogel Mogel	Sélectionné
Kontakt New	Sélectionné
Muzealna New	Sélectionné
Nobu Warsaw New	Sélectionné
Nolita	Sélectionné
NOOKS New	Sélectionné
NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak	Sélectionné
Papavero New	Sélectionné
Pod Nosem	Sélectionné
Pod Różą	Sélectionné
Rozbrat 20	Sélectionné
SPOT. New	Sélectionné
Szara	Sélectionné
Szóstka	Sélectionné
The Time New	Sélectionné
Zakładka	Sélectionné
Zazie	Sélectionné
Zen On New	Sélectionné

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)