



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 12 juin 2025

La sixième édition du Guide MICHELIN Slovénie vient d'être dévoilée

- Le millésime 2025 compte un total de 72 restaurants, dont 10 nouveautés.
- Trois établissements décrochent un Bib Gourmand grâce à leur proposition d'un excellent rapport qualité-prix : Etna, Gredič, and Lesnika.
- Plesnik est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour son engagement en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable.

Michelin a le plaisir de présenter la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Slovénie 2025. Cette dernière illustre l'essor de la scène culinaire nationale qui continue d'évoluer tout en alliant modernité et tradition. Elle vient aussi confirmer la place qu'occupe la Slovénie parmi les destinations gastronomiques les plus attrayantes d'Europe centrale. Ce sixième palmarès du Guide MICHELIN Slovénie comprend 72 adresses, dont 10 nouveautés (9 tables recommandées et un Bib Gourmand qui intègre cette année la sélection). Par ailleurs, deux autres restaurants sont promus au rang de Bib Gourmand, tandis qu'un nouvel établissement est salué de l'Étoile Verte MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « En 2024 et 2025, nos inspectrices et inspecteurs ont retrouvé cette même passion qui anime les professionnels de la scène culinaire slovène depuis des années. Cette dernière est portée par des restaurateurs désireux de mettre en valeur leur terroir et leur identité culinaire au plus haut niveau, notamment par leur engagement envers l'excellence qui n'a de cesse de nous surprendre. S'il est solidement ancré dans les traditions locales, leur univers est sublimé par des ingrédients méditerranéens, des condiments italiens, des préparations d'inspiration autrichienne, des techniques françaises comme des sauces à base de beurre, ainsi que des influences nordiques. »

Hiša Franko conserve ses trois Étoiles MICHELIN

Grâce à ses créations culinaires qui tutoient les sommets de la gastronomie mondiale, le restaurant Hiša Franko conserve une fois de plus ses trois Étoiles MICHELIN ainsi que son Étoile Verte MICHELIN. Véritable monument de la cuisine slovène, ce restaurant fait voyager ses convives au gré des terroirs et des produits locaux, merveilleusement mis en lumière dans les plats d'Ana Roš, une cheffe de talent aussi extravertie que créative.

Dans la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN, Milka (Kranjska Gora) conserve également sa distinction grâce à son incroyable capacité à proposer, année après année, une « cuisine exceptionnelle, qui vaut le détour ». Ici, le chef David Žefran et son équipe présentent une expérience gastronomique représentative de la région avec des assiettes pensées et dressées avec soin, qui mettent en lumière des ingrédients locaux.

Enfin, sept restaurants situés à travers le pays ont une fois encore impressionné les inspecteurs et maintiennent leur Étoile MICHELIN : Grič, Hiša Linhart, Dam, Gostilna Pri Lojzetu, COB, Hiša Denk, and Pavus.

Cette année, la Slovénie compte ainsi neuf établissements étoilés MICHELIN toutes catégories confondues, un chiffre qui confirme son statut de destination gastronomique européenne incontournable.

Plesnik est récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN pour son formidable engagement en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable

Cette distinction salue les initiatives de restaurants avant-gardistes qui repensent leur impact sur l'environnement et ouvrent la marche de la transition vers une gastronomie écoresponsable. Cette année, un établissement se démarque grâce à sa remarquable philosophie et son engagement remarquables

Plesnik, qui vient de rejoindre la sélection principale, s'est distingué grâce à son approche holistique axée sur le respect de la nature et de l'environnement local. La cuisine de ce restaurant situé au cœur de la vallée de Logar a deux facettes qui peuvent sembler opposées, mais sont en réalité complémentaires : d'un côté, il rend hommage aux recettes historiques de Marija Plesnik, la cuisinière du restaurant dans les années 1940, et de l'autre, il propose un menu dégustation qui s'inscrit dans une expérience gastronomique. Tout au long du repas, les assiettes font la part belle aux

ingrédients locaux, qui sont pour la plupart directement issus de l'exploitation de l'établissement comme la viande et les légumes.

Avec cette nouveauté, ce sont 8 Étoiles Vertes MICHELIN qui brillent à présent sur la Slovénie. Véritables sources d'inspiration pour leurs pairs, ces adresses s'efforcent de repenser la gastronomie afin de répondre aux enjeux écologiques de notre époque.

Trois nouveaux restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

Le Bib Gourmand met à l'honneur les établissements de la sélection qui se démarquent grâce à leur offre d'un excellent rapport qualité-prix permettant à chacun de déguster un repas à prix contenu.

Situé à Mozirije, une petite ville qui borde la rivière Savinja, **Lesnika** est une adresse qui est à la fois un bar et un lieu de rencontres pour la communauté locale. On y sert une cuisine de tradition généreuse, préparée avec soin.

Deux établissements précédemment sélectionnés dans la sélection principale ont été promus au rang de Bib Gourmand, illustrant la progression de la qualité de leur offre culinaire tout en continuant de proposer des prix abordables. Il s'agit de **Gredič** (Dobrovo v Brdih) dont la cuisine allie influences méditerranéennes et d'Europe centrale, ainsi que d'**Etna** (Divača) qui sert des plats frais d'inspiration méditerranéenne.

Grâce à ces adresses qui rejoignent les neuf restaurants qui conservent leur Bib Gourmand en 2025, la Slovénie compte désormais 12 adresses reconnues pour leur remarquable rapport qualité-prix.

Neuf restaurants sélectionnés pour leur cuisine de grande qualité intègrent la sélection principale

En plus des tables étoilées MICHELIN et des Bib Gourmand, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN recommandent également des adresses qui les ont impressionnés par leur cuisine de grande qualité.

Ainsi, neuf nouveaux établissements découverts au gré des visites annuelles de l'équipe d'inspection ont intégré cette année la sélection principale, ce qui porte à 51 le nombre de restaurants dans cette catégorie.

Parmi elles se trouve **Jaz by Ana Roš**, installée au cœur de la capitale. C'est un bistrot contemporain chaleureux et animé où les gourmets trouveront une cuisine ludique et décontractée. À Koper, **Salicornia** propose d'excellents plats de la mer qui changent en fonction de la pêche du jour. Enfin, **Grad Štanjel Restaurant & Lounge Bar** est un très bon bistrot gastronomique situé dans le village pittoresque de Štanjel.

Les autres nouvelles adresses de la sélection principale sont :

- Old Cellar Bled (Bled)
- Hiša Raduha (Luče)
- Dveri Pax (Jarenina)
- TaBar (Ljubljana)
- The Restaurant (Ljubljana)
- Plesnik (Solčava)

Prix spéciaux MICHELIN

Au travers ses prix spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite célébrer et mettre l'accent sur l'incroyable diversité des métiers et des savoir-faire qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

Prix du Jeune Chef - Filip Matjaž – COB

Filip Matjaž, le chef aux commandes de COB, est récompensé du Prix du Jeune Chef pour sa volonté de proposer une cuisine istrienne singulière et créative.

Prix du Service – Jan Sinčič – Salicornia

Le Prix MICHELIN du Service est attribué à **Jan Sinčič**, qui officie au restaurant Salicornia, pour sa bienveillance ainsi que pour son accueil chaleureux et décontracté qui met immédiatement les convives à l'aise.

Prix de la Sommellerie – Anže Kristan – Gostilna Pri Lojzetu

Le lauréat du Prix MICHELIN de la Sommellerie est **Anže Kristan**, qui fait partie de l'équipe de Gostilna Pri Lojzetu. Si les grands vins de Slovénie n'ont pas de secrets pour lui, vous trouverez également dans sa cave des bouteilles issues du monde entier.

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

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Slovénie et dans le monde entier.

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

Un total de 72 restaurants (dont 10 nouveautés) :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN ;
- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN ;
- 7 restaurants une Étoile MICHELIN ;
- 12 restaurants Bib Gourmand (dont 1 nouveauté et 2 promotions) ;
- 51 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (dont 9 nouveautés) ;

Parmi lesquelles 9 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (dont 1 nouveauté).



[Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !](#)



iOS

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideWorldwide/ instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



Android

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. (www.michelin.com)