



GUIDE MICHELIN

Paris, 20 juin 2024

3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN rejoignent le Guide MICHELIN Pologne 2024

- **La sélection polonaise accueille 19 établissements situés en Poméranie**
- **Le pays comporte à présent 6 restaurants Étoilés MICHELIN**
- **Elixir devient la première adresse de Pologne distinguée de l'Étoile Verte MICHELIN**
- **9 tables décrochent le Bib Gourmand en proposant une cuisine de qualité à prix modéré**

Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Pologne 2024. L'événement de cette année est l'intégration de la Poméranie, qui vient étoffer la sélection nationale. Située au nord-est du pays, la région abrite les villes côtières de Gdańsk, Gdynia et Sopot. Elles rejoignent ainsi Varsovie, Cracovie et Poznań, les villes jusqu'alors explorées dans le cadre de cette destination.

Le Guide MICHELIN Pologne comprend à présent 77 restaurants, dont 3 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN. Les établissements proposant une expérience culinaire caractérisée par un excellent rapport qualité-prix se sont particulièrement illustrés cette année. En effet, 9 nouvelles adresses sont récompensées du Bib Gourmand, soit plus de deux fois le nombre de tables distinguées en 2023. Et comme une bonne nouvelle

n'arrive jamais seule, ce nouveau millésime accueille également le premier restaurant polonais salué de l'Étoile Verte MICHELIN.

« 2024 est une excellente année pour notre sélection polonaise. Ce nouveau cru s'est sensiblement élargi. Il illustre à merveille l'expansion rapide de la scène gastronomique locale, mais également l'incroyable talent des chefs qui la font vivre. Cette année, la célèbre équipe d'inspection anonyme du Guide MICHELIN a visité pour la première fois la magnifique région de Poméranie. Cette première immersion s'est révélée très fructueuse et j'en suis particulièrement heureux. » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. *« Nos Inspectrices et Inspecteurs ont été impressionnés par le dynamisme et la passion qu'ils ont rencontrés à travers tout le pays, notamment chez la jeune génération, qui s'annonce prometteuse. Enfin, j'ai eu grand plaisir à constater que la sélection comptait à présent un restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN. C'est non seulement une victoire pour la Pologne et pour un avenir plus durable dans le secteur de la restauration. »*

Le restaurant Bottiglieria 1881 conserve deux Étoiles MICHELIN

La grande nouvelle de l'an passé était la promotion de Bottiglieria 1881 au rang de deux Étoiles MICHELIN. Il est alors devenu la première adresse de la sélection à valoir le détour. Nous avons le plaisir d'annoncer que cet établissement exemplaire conserve sa distinction en 2024. Mature, raffiné et original, il reste à ce jour le restaurant le plus exceptionnel de Pologne.

3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

La meilleure nouvelle de cette année est l'arrivée de 3 nouvelles tables une Étoile MICHELIN dans la sélection. Situées à travers tout le pays, elles témoignent de l'homogénéité de la qualité des expériences gastronomiques proposées au sein de la scène culinaire polonaise.

Arco by Paco Pérez tient une place à part puisqu'il devient le premier restaurant de Gdańsk à décrocher une Étoile MICHELIN. Antonio Arcieri marie ingrédients polonais et saveurs espagnoles pour donner vie à des plats qui témoignent d'une grande ambition, et au travers desquels on devine un réel souci du détail. La cuisine pleine de personnalité du chef est parfaitement mise en valeur dans ce restaurant à la décoration élégante, d'où l'on peut admirer les toits de la ville.

À Varsovie, une nouvelle adresse se voit récompensée d'une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Rozbrat 20**. L'incroyable évolution qu'a connue cet établissement, géré par le chef propriétaire Bartosz Szymczak, au cours des dernières années n'a pas manqué d'impressionner notre équipe d'inspection. Chaque association de saveur est pensée avec soin et les produits travaillés sont de grande qualité. Voici les deux ingrédients sur lesquels s'appuie le chef pour créer les plats de haute volée dont il a le secret.

Le dernier établissement à rejoindre la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN est **Giewont**. Il est situé dans le village de Kościelisko, à 85 km au sud de Cracovie. Grâce à sa localisation unique, il bénéficie d'une vue imprenable sur la montagne dont il tire son nom. Le chef Przemek Sieradzki s'inspire de la France et de la Pologne. Il associe avec brio des techniques et des produits issus de ces deux pays pour créer des assiettes aux saveurs franches, parfaitement structurées et équilibrées.

Muga, situé à Poznań, et **NUTA**, à Varsovie, conservent tous deux leur Étoile MICHELIN, ce qui porte à 5 le nombre de restaurants distingués dans cette catégorie.

La première Étoile Verte MICHELIN de Pologne

L'Étoile Verte MICHELIN est attribuée aux établissements qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable. Leur engagement exemplaire est une source d'inspiration pour leurs convives, mais également pour l'ensemble du secteur de la restauration. Situé à Gdańsk, le restaurant **Eliksir** devient le premier de Pologne à être distingué de l'Étoile Verte MICHELIN.

L'équipe de cet établissement a mis en place de nombreuses initiatives afin de réduire son impact sur la planète. La première consiste à limiter la production de déchets en conservant l'huile de cuisson afin qu'elle soit réutilisée comme combustible, et en utilisant les pelures d'agrumes pour préparer des sirops. Privilégier des produits locaux est un autre pilier de l'approche d'Eliksir, tout comme utiliser des sources d'énergie renouvelable. De même, l'équipe a à cœur de travailler avec des fournisseurs qui partagent ses valeurs.

9 nouveaux Bib Gourmand

En plus des restaurants Étoilés MICHELIN et de celui récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN, 9 nouveaux Bib Gourmand rejoignent cette année la sélection polonaise. Nommé d'après Bibendum, le célèbre « Bonhomme Michelin », le Bib Gourmand est décerné aux restaurants

qui proposent une cuisine de qualité à prix modéré. Bonne nouvelle pour les locaux et les touristes, le nombre de Bib Gourmand sélectionnés en 2024 a plus que doublé depuis l'an passé.

5 des nouveaux restaurants sélectionnés se trouvent en Poméranie, dont 2 à Gdańsk. **Treinta y Tres** est une adresse où l'on peut déguster des spécialités d'Espagne parfaitement exécutées, accompagnées d'une belle carte des vins qui met à l'honneur le vignoble espagnol. De son côté, **Hewelke** rend hommage au célèbre brasseur et astronome Johannes Hevelius. La cuisine proposée ici est influencée par la gastronomie du monde entier, et notamment panasiatique.

La ville de Sopot, située non loin de là, abrite, elle aussi, 2 nouveaux « Bibs ». Chez **1911 Restaurant**, les gourmets pourront déguster une cuisine sans chichis, portée par des saveurs intenses qui explosent en bouche. Le vin joue un rôle clé au sein du bien nommé **Vinissimo**, où l'on sert des plats épurés et raffinés. Enfin, **Luneta & Lorneta Bistro Club** est le dernier Bib Gourmand de Poméranie. Il s'agit d'un somptueux établissement qui reste néanmoins abordable, situé dans le village de Ciekocinko.

Varsovie, la capitale polonaise, compte également 2 nouveaux Bib Gourmand : **kontakt** est un bistrot à l'ambiance décontractée située en bordure de la ville. Il se distingue par ses assiettes méditerranéennes et sa grande carte des vins. De son côté, **Ceviche Bar** est l'adresse incontournable pour faire voyager ses papilles en Amérique du Sud.

On y trouve notamment des plats de poisson et fruits de mer, mais aussi des créations rafraîchissantes.

Poznań aussi a son nouveau Bib Gourmand, et il s'agit de **SPOT**. Confortablement installés sur la terrasse qui surplombe les vignes, les convives de cette adresse, qui met elle aussi le vin à l'honneur, peuvent savourer des assiettes relevées d'ingrédients fumés, la spécialité de la maison. À Cracovie enfin, **Folga** a été récompensé pour ses plats abordables inspirés des cuisines du monde.

Tous les restaurants déjà récompensés du Bib Gourmand en Pologne conservent leur distinction : MOLÁM à Cracovie, Fromażeria et TU.REStAURANT à Poznań, ainsi que alewino, Kieliszki na Próźnej, Koneser Grill et Le Braci à Varsovie. La catégorie polonaise des Bib Gourmand compte donc à présent 16 adresses.



POLISH
TOURISM
ORGANISATION

Le Guide MICHELIN Pologne 2024 en bref

77 restaurants récompensés, dont :

- 1 restaurant deux Étoiles MICHELIN
- 5 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés)
- 1 restaurant récompensé de l'Étoile Verte MICHELIN (nouveau)
- 16 restaurants récompensés du Bib Gourmand (9 nouveautés)

Bottiglieria 1881	2 Etoiles	Kraków
Arco by Paco Pérez	1 Etoile	Gdańsk
Giewont	1 Etoile	Kościełisko
Muga	1 Etoile	Poznań
NUTA	1 Etoile	Warsaw
Rozbrat 20	1 Etoile	Warsaw
Luneta & Lorneta Bistro Club	Bib Gourmand	Ciekocinko
Hewelke	Bib Gourmand	Gdańsk
Treinta y Très	Bib Gourmand	Gdańsk
Folga	Bib Gourmand	Kraków
MOLÁM	Bib Gourmand	Kraków
Fromażeria	Bib Gourmand	Poznań
SPOT.	Bib Gourmand	Poznań
TU.REStAURANT	Bib Gourmand	Poznań
1911 Restaurant	Bib Gourmand	Sopot
Vinissimo	Bib Gourmand	Sopot
Alewino	Bib Gourmand	Warsaw
Ceviche Bar	Bib Gourmand	Warsaw
Kieliszki na Próznej	Bib Gourmand	Warsaw
Koneser Grill	Bib Gourmand	Warsaw
Kontakt	Bib Gourmand	Warsaw
Le Braci	Bib Gourmand	Warsaw
Eliksir	Recommandé	Gdańsk
Fino	Recommandé	Gdańsk
Mercato	Recommandé	Gdańsk
Nieszuka	Recommandé	Gdańsk
Piwna47	Recommandé	Gdańsk
Ritz	Recommandé	Gdańsk
True	Recommandé	Gdańsk
Tygle	Recommandé	Gdańsk
Butchery & Wine	Recommandé	Gdynia
Oberża 86	Recommandé	Gdynia
Albertina	Recommandé	Kraków
Amarylis	Recommandé	Kraków

Artesse	Recommandé	Kraków
Copernicus	Recommandé	Kraków
Farina	Recommandé	Kraków
Filipa 18	Recommandé	Kraków
Fiorentina	Recommandé	Kraków
Hana Sushi	Recommandé	Kraków
Karakter	Recommandé	Kraków
Kogel Mogel	Recommandé	Kraków
NOTA_RESTO by Tomasz Leśniak	Recommandé	Kraków
Pod Nosem	Recommandé	Kraków
Pod Różą	Recommandé	Kraków
Szara	Recommandé	Kraków
Zakładka	Recommandé	Kraków
Zazie	Recommandé	Kraków
Kropka.	Recommandé	Kraków
Mazi	Recommandé	Kraków
Nami Beef and Reef	Recommandé	Kraków
62 Bar & Restaurant	Recommandé	Poznań
A nóż widelec	Recommandé	Poznań
Cucina	Recommandé	Poznań
Delicja	Recommandé	Poznań
Marino Bistrot	Recommandé	Poznań
NOOKS	Recommandé	Poznań
Papavero	Recommandé	Poznań
PASODOBRE	Recommandé	Poznań
Port Sołacz	Recommandé	Poznań
The Time	Recommandé	Poznań
Zen On	Recommandé	Poznań
Café Xander	Recommandé	Sopot
Fisherman	Recommandé	Sopot
L'Entre Villes	Recommandé	Sopot
Bez Gwiazdek	Recommandé	Warsaw
Butchery & Wine	Recommandé	Warsaw
Dyletanci	Recommandé	Warsaw
elixir by Dom Wódki	Recommandé	Warsaw
Epoka	Recommandé	Warsaw
Europejski Grill	Recommandé	Warsaw
hub.praga	Recommandé	Warsaw
Muzealna	Recommandé	Warsaw
Nolita	Recommandé	Warsaw
Noriko Omakase	Recommandé	Warsaw
The Farm	Recommandé	Warsaw
Tuna	Recommandé	Warsaw