

## MICHELIN annonce sa sélection *MICHELIN Guide Main Cities of Europe* 2020 : Cracovie et Ljubljana inaugurent leur toute première étoile

- Ljubljana fait son entrée dans le Guide ; l'Autriche célèbre deux nouveaux restaurants 1 Étoile.

MICHELIN a le plaisir d'annoncer l'intégralité de la sélection 2020 du *MICHELIN Guide Main Cities of Europe*. Le Guide regroupe 39 villes dans 23 pays et recommande plus de 1 850 établissements.

La sortie du Guide ayant été retardée suite à la crise du Covid-19, Gwendal Poullennec, Directeur International des guides MICHELIN se dit *“ravi de pouvoir, après les difficultés rencontrées ces trois derniers mois, faire coïncider la sortie du MICHELIN Guide Main Cities of Europe 2020, avec la réouverture progressive des restaurants européens. Ces nouvelles récompenses mettent en lumière la diversité et la qualité des établissements présents dans le territoire européen. Nous savons que les gastronomes ont hâte de retrouver les joies des repas au restaurant. Nous sommes également entourés par des équipes d'inspecteurs qui partagent le même engouement et sont impatients de retourner sur le terrain, afin de mettre en lumière la passion et la créativité des chefs auprès de nos lecteurs.”*

Cracovie reçoit sa toute première Étoile MICHELIN. Cette récompense est attribuée à **Bottiglieria 1881**, où le talentueux chef Przemyslaw Klima, riche d'une décennie de voyages, transforme le meilleur du terroir polonais dans ses assiettes modernes et créatives. Intimistes, ses caves à vin séculaires de Kazimierz, offrent le parfait décor pour découvrir le travail du chef.

Ljubljana, capitale de la Slovénie, fait son entrée dans le Guide pour la première fois. L'établissement **Atelje**, où officie le chef Jorg Zupan, reçoit une Étoile MICHELIN. Nourri de ses expériences dans les cuisines du monde entier, le chef y propose une cuisine simple mais raffinée, dans un cadre moderne et décontracté.

La scène culinaire autrichienne s'enrichit de deux nouveaux restaurants 1 Étoile : **APRON**, et **The Glass Garden**. **APRON**, à Vienne, est notamment remarquable par son impressionnante cuisine ouverte, d'où l'on peut observer le chef Stefan Speiser réinterpréter des classiques de la gastronomie autrichienne. **The Glass Garden**, à Salzbourg, prend place dans un impressionnant dôme de verre, offrant une merveilleuse vue sur la ville. C'est dans ce cadre que le chef Markus Mayr offre une cuisine sophistiquée et contemporaine.

La Pologne, quant à elle, accueille deux nouveaux Bib Gourmands : **Szóstka** à Varsovie, avec ses audacieux plats à partager ; et **Fiorentina** à Cracovie avec ses relectures modernes des classiques

polonais. Ljubljana, en Slovénie, a désormais son premier Bib Gourmand : **Na Gradu** – une raison supplémentaire de fêter l'entrée de la capitale slovène dans le Guide. Le "Bib" récompense un repas soigné à un prix modéré et cette distinction est très populaire auprès des gastronomes.

A propos de la présence accrue du Guide sur les canaux digitaux, Gwendal Poullennec ajoute : *"Durant cette crise, nous avons soutenu l'industrie de la restauration à travers nos sites internet et nos réseaux sociaux, en continuant de mettre en avant les initiatives remarquables adoptées par les restaurateurs en ces temps troublés. Nous continuerons à partager l'enthousiasme des chefs, et à nourrir ce lien entre eux et nos gastronomes, afin de faire retrouver à ces derniers les chemins des restaurants."*

Le Guide MICHELIN s'adresse à tous les gastronomes, du 'business traveller' au touriste, et offre des recommandations précises et actualisées de restaurants et d'hôtels. Le Guide classe les établissements selon plusieurs catégories, avec l'Étoile, puis le Bib Gourmand et enfin l'Assiette, qui récompense la "Qualité des produits et le tour de main du chef".

### **MICHELIN Guide Main Cities of Europe 2020 : ses chiffres-clés**

24 établissements 3 Étoiles, dont 4 nouveautés  
95 établissements 2 Étoiles, dont 13 nouveautés  
380 établissements 1 Étoile, dont 52 nouveautés  
253 Bib Gourmand, dont 41 nouveautés

**Pour la liste complète des établissements étoilés ou Bib Gourmand du Guide Main Cities of Europe, reportez-vous à la MICHELIN Guide Main Cities of Europe 2020 Distinctions List.**

#### **A propos de Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 127.000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

**Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

