Communiqué de presse

Un festin pour le palais en Slovénie

Berne/Ljubljana, 26 novembre 2019 – Située à l'intersection des Alpes, de la plaine pannonienne et de la mer Adriatique, la Slovénie combine les saveurs des différents paysages. Le pays est petit, mais compte 24 régions gastronomiques et trois régions viticoles avec 14 vignobles. Les gourmets sont servis avec un choix intéressant de restaurants gastronomiques.

La cuisine slovène se caractérise par des ingrédients locaux qui sont transformés en hors-d'œuvre culinaires par les plus grands chefs slovènes. Grâce à la diversité de ses saveurs, la qualité de ses ingrédients, ses spécialités culinaires et son engagement pour le développement durable, la Slovénie portera le titre de « Région gastronomique d'Europe » en 2021. Par ailleurs, le [European Food Summit](#) (27-30 mars 2020) et la quatrième [dégustation comparative de la Rebula](#) auront lieu l'année prochaine.

Goût des traditions slovènes

Le repas typique du dimanche en Slovénie se compose d'une soupe au bœuf, de pommes de terre sautées et de soupe à la viande. Les jours fériés comme Pâques, la fête de la Saint-Martin et Noël, des plats festifs et la Potica, un dessert typique slovène, sont servis. Dans le cadre du projet "Taste Ljubljana", des restaurants sélectionnés proposent des plats traditionnels à base d'ingrédients locaux afin que les visiteurs puissent également en profiter.

Santé !

La variété de sols et la coexistence de différents climats permettent à la Slovénie de produire une grande variété de vins. Chaque région viticole et vignobles du pays possède des vins très caractéristiques et au total 52 cépages sont cultivés. Le Ruby Karst Teran et le Cviček de Dolenjska figurent parmi les plus connus. La vallée de la Vipava est la région où l'on trouve le plus grand nombre de cépages indigènes, avec comme spécialités le Zelén, la Pinela et la Klarnica. Maribor abrite également une vigne exceptionnelle. En effet, la Žametovka, ou aussi appelée Modra Kavčina, est vieille de plus de 450 ans et est considérée comme la plus ancienne vigne du monde. Outre le vin, la bière slovène est également un incontournable. Surtout lorsqu'elle est servie dans la première fontaine à bière du monde, la « [Zeleno zlato](#) » (l'Or vert) de Žalec. À Ljubljana, les bières locales sont à découvrir et à déguster lors du « Ljubljana Beer Experience ». La même expérience existe aussi pour les amateurs de vin avec le « Ljubljana Wine Experience ».

Frais et fait maison

L'atout de la cuisine slovène, c'est la nourriture, qui est principalement produite localement. En effet, les produits frais et culture slovène peuvent être achetés dans des fermes et marchés hebdomadaires des grandes villes slovènes, dans les refuges de montagne et dans les magasins spécialisés. Même les meilleurs chefs slovènes adhèrent au concept « du jardin à la table ». Les nombreux événements et festivals gastronomiques représentent l'occasion idéale d'en apprendre davantage sur les différentes saveurs de la Slovénie.

Cuisine gastronomique slovène

Les gourmets sont particulièrement gâtés en Slovénie, car c'est là que se trouvent certains des meilleurs Chefs du monde. Ceux qui aiment la combinaison d'ingrédients locaux et la créativité moderne apprécieront les restaurants recommandés dans le Guide GaultMillau. Les meilleurs d'entre eux sont la Gostilna pri Lojzetu au château de Zemono avec le Chef le plus innovant d'Europe de 2017, Tomaž Kavčič, et la Hiša Franko près de Kobarid, où la Cheffe de 2017, Ana Roš, crée ses chefs-d'œuvre. Roš a d'ailleurs reçu le titre d'Ambassadeur de l'OMT pour le tourisme gastronomique. Actuellement, toute l'équipe de Hiša Franko est à Madrid, dans le cadre de l'In Residence, un événement annuel qui présente des restaurants renommés dans un pop-up culinaire unique. Les gourmets pourront visiter le restaurant JB à Ljubljana avec le Chef Janez Bratovž, qui figure sur la liste San Pellegrino des 100 meilleurs restaurants du monde. La Villa Herbertstein à Velenje ravive avec les délicieuses créations du chef étoilé Michelin Andrej Kuhar. À partir de mars 2020, un guide MICHELIN pour la Slovénie guidera les hôtes à travers ce paysage culinaire unique. D'autres excellents restaurants et Chefs étoilés sont à trouver sur le [site de GaultMillau](#).

Réseaux sociaux

Facebook	www.slovenia.info/facebook	Instagram	www.slovenia.info/instagram
Twitter	www.slovenia.info/twitter	Pinterest	www.slovenia.info/pinterest
LinkedIn	www.slovenia.info/linkedin	Tripadvisor	www.slovenia.info/tripadvisor
YouTube	www.slovenia.info/youtube		

Pour plus d'informations et images (médias)

Gere Gretz, Office du Tourisme de la Slovénie, c/o Gretz Communications AG,

Zähringerstr. 16, 3012 Berne, Tél. 031 300 30 70

E-mail : info@gretzcom.ch; télécharger des images : <https://gretzcom.ch/fr/page-dacceuil/newsroom-fr/slovenie-fr/>

A propos de la Slovénie : Située au cœur de l'Europe, la Slovénie s'étend entre les Alpes orientales et le Nord-Est de la Mer Adriatique. La Slovénie impressionne avec plus de 11'000 grottes karstiques et avec sa plaine de Pannonie. Une autre caractéristique de cette destination est son exceptionnelle richesse en sources thermales naturelles. La Slovénie est également le seul pays d'Europe où quatre mondes géographiques différents se rencontrent. Les Alpes, la moyenne montagne, la plaine pannonienne et le Karst sont les signes distinctifs de la diversité du tourisme dans ce pays. D'activités en plein air au bien-être, en passant par une gastronomie unique et des possibilités de MICE idéales – la Slovénie a quelque chose à offrir pour chaque visiteur.