



ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ

MICHELIN GUIDE

Αθήνα, 18 Δεκεμβρίου 2024

Οι Επιλογές του Οδηγού MICHELIN 2024 για την Αθήνα

- Το **Makris Athens** κερδίζει το πρώτο του Αστέρι MICHELIN
 - Δύο νέες βραβεύσεις με **Bib Gourmand**
- Ο Οδηγός MICHELIN 2024 για την Αθήνα αναδεικνύει συνολικά **36 εστιατόρια, με 7 νέες προσθήκες**

Σήμερα, ο Οδηγός MICHELIN ανακοίνωσε τις επιλογές του ανάμεσα στα καλύτερα εστιατόρια της ελληνικής πρωτεύουσας για το 2024.

Ο **Gwendal Poullennec**, International Director των Οδηγών MICHELIN, δήλωσε: «Η ελληνική κουζίνα ενσαρκώνει την ψυχή της Μεσογείου και του Αιγαίου, μία γαστρονομική κληρονομιά που γεφυρώνει παραδόσεις και ολόκληρες περιοχές. Σήμερα, αντιπροσωπεύει πολύ περισσότερα από ένα απλό μέσο πολιτιστικής έκφρασης: είναι ένας στρατηγικός καταλύτης της ελληνικής οικονομίας και μέσο διεθνούς επιρροής.

Εκεί που διασταυρώνονται ο τουρισμός και η γαστρονομία, η Ελλάδα αξιοποιεί την ικανότητά της να συνδυάζει τη δημιουργικότητα με την αυθεντικότητα. Οι επιθεωρητές μας εντυπωσιάστηκαν από τις προσπάθειες ενός ολόκληρου τομέα της οικονομίας που βελτιώνει την ελκυστικότητα της χώρας στο παγκόσμιο στερέωμα, αναδεικνύοντας τη γαστρονομία σε ακρογωνιαίο λίθο της δύναμης και της στρατηγικής βιώσιμης ανάπτυξης της Ελλάδας».

Στον Οδηγό MICHELIN 2024 για την Αθήνα, το Delta διατηρεί τα Δύο Αστέρια MICHELIN.

11 Εστιατόρια με 1 Αστέρι MICHELIN, με Μία Νέα Προσθήκη

Το Ένα Αστέρι από πέρυσι διατηρούν τα **Botrini's, CTC Urban Gastronomy, Hervé, Hytra, Patio, Pelagos, Soil, Spondi, The Zillers** και **Tudor Hall**, ενώ υπάρχει και μία νέα προσθήκη:

Makris Athens

Πίσω από τον αρχαιολογικό χώρο της Αγοράς, που υπήρξε το επίκεντρο της πολιτικής, εμπορικής και κοινωνικής δραστηριότητας της Αρχαίας Αθήνας, αυτό το εστιατόριο στεγάζεται σε ένα κτίριο που είναι γεμάτο ιστορία. Η εσωτερική διακόσμηση προσκαλεί τους επισκέπτες να βυθιστούν στη συναρπαστική ιστορία αυτού του τόπου (με ένα γυάλινο δάπεδο που αποκαλύπτει αρχαία αντικείμενα κάτω από το έδαφος), ενώ ο chef Πέτρος Δήμας διευρύνει τα όρια της γαστρονομικής δημιουργίας για να αναδείξει την πλούσια κληρονομιά της ελληνικής κουζίνας. Σε ό,τι αφορά στις πρώτες ύλες, η μερίδα του λέοντος προέρχεται από την ιδιόκτητη φάρμα του chef, που βρίσκεται σε απόσταση περίπου 45 λεπτών από το εστιατόριο, ενισχύοντας την ποιότητα των πιάτων που στολίζουν τα μενού του: Γένεσις, Ουτοπία και Φύσις Vegan.

Πράσινα Αστέρια

Τα εστιατόρια που λαμβάνουν αυτή την τιμητική διάκριση αποδεικνύουν ότι η γαστρονομική εξέλιξη και η αριστεία συμβαδίζουν χέρι-χέρι με τη δέσμευση στην περιβαλλοντική και οικολογική υπευθυνότητα.



MICHELIN GUIDE

Αυτή η προσέγγιση συμβαδίζει με τις αυξανόμενες προσδοκίες των πελατών των εστιατορίων που, ολοένα και περισσότερο, αναγνωρίζουν τη σημασία της εφαρμογή βιώσιμων πρακτικών σε όλες τις βιομηχανίες. Η αξιοποίηση της γαστρονομίας σαν εργαλείου προώθησης αυτών των αξιών δεν αποτελεί πλέον απλή προσδοκία αλλά αναγκαιότητα σε όλα τα επίπεδα, ώστε να αντιμετωπιστούν οι σύγχρονες προκλήσεις.

Στην Αθήνα, παραμένουν τα 3 εστιατόρια που διατηρούν αυτή τη διάκριση: το **Delta**, το **Patio** και το **Soil**.

Ο τρόπος με τον οποίο οι chefs προσεγγίζουν τις δημιουργίες τους, επιλέγουν τις πρώτες ύλες και επικοινωνούν τη φιλοσοφία τους στους πελάτες τους ευαισθητοποιεί και επηρεάζει, όχι μόνο τη γαστρονομική σκηνή της Αθήνας, αλλά και ολόκληρης της χώρας.

Bib Gourmand

Αυτή η κατηγορία αναδεικνύει τα εστιατόρια που ξεχωρίζουν για την εξαιρετική σχέση ποιότητας-τιμής που προσφέρουν. Φέτος, οι επιθεωρητές του Οδηγού MICHELIN έχουν επιλέξει 6 εστιατόρια, όπου οι επισκέπτες μπορούν να απολαύσουν ένα ολοκληρωμένο γεύμα σε προσιτή τιμή.

Το Cerdo Negro 1985, το Fine Mess Smokehouse, το Jerár και το Nolan διατηρούν τις διακρίσεις τους, ενώ υπάρχουν και 2 νέες προσθήκες:

Άκρα: Το ντουέτο του Γιάννη Λουκάκη και του Σπύρου Πεδιαδιτάκη κάνει ένα άλμα και προσφέρει μία ολοκληρωμένη, απολαυστική και χαλαρή εμπειρία για όλες τις αισθήσεις, στο κέντρο της γειτονιάς του Παγκρατίου. Αυτό το εστιατόριο, όπου συναντάς ένα δελεαστικό αρτοποιείο-ζαχαροπλασείο στην είσοδό του, αποπνέει χαρακτήρα και προσφέρει μία ενδιαφέρουσα επιλογή για μισές μερίδες που αλλάζουν κάθε μέρα.

Pharaoh: Καθώς, αδιαμφισβήτητα, ο κόσμος εξελίσσεται με ιλιγγιώδη ταχύτητα, είναι εξαιρετικά αναζωογονητικό να βλέπουμε πώς, σε αυτό το εστιατόριο, με το μοντέρνο-βιομηχανικό σχεδιασμό του, ο chef Μανώλης Παπουτσάκης εμπνέεται από τις ελληνικές γαστρονομικές παραδόσεις και εμβαθύνει άφοβα στο γαστρονομικό παρελθόν. Προσπαθεί να αναπαράγει την αυθεντικότητα των περασμένων γεύσεων, επιλέγοντας προσεκτικά υλικά που παρασκευάζει με απλό τρόπο πάνω από ξύλο και κάρβουνο. Αυτή η ενδιαφέρουσα νοοτροπία δεν είναι ασύμβατη με τη σύγχρονη προσέγγιση στην εξυπηρέτηση και την παρουσίαση.

4 νέα εστιατόρια Προτείνονται από τους Επιθεωρητές

Πέρα από τα εστιατόρια που τιμώνται με Αστέρια MICHELIN, Πράσινα Αστέρια και Bib Gourmand, οι επιθεωρητές εντυπωσιάστηκαν και από 4 εστιατόρια που κέρδισαν φέτος για πρώτη φορά τη θέση τους στις επιλογές του Οδηγού, χάρη στο υψηλό επίπεδο της κουζίνας τους.

Με το το **Dollí's**, το **Esthiō**, το **Gallina** και το **Ovio**, ο αριθμός των Προτεινόμενων εστιατορίων για την Αθήνα το 2024 αυξάνεται στα 18.

Η πλήρης λίστα με τις επιλογές του Οδηγού MICHELIN 2024 για την Αθήνα είναι διαθέσιμη δωρεάν στην ιστοσελίδα και στο app του Οδηγού MICHELIN. Περιλαμβάνει τις επιλογές εστιατορίων αλλά και τις επιλογές ξενοδοχείων, με τα πιο μοναδικά και συναρπαστικά μέρη



MICHELIN GUIDE

για να μείνει κανείς στην Αθήνα αλλά και σε όλο τον κόσμο:
<https://guide.michelin.com/en/gr/attica/athens/restaurants?sort=distance>

Ο Οδηγός MICHELIN 2024 για την Αθήνα, με μία ματιά:

Δύο Αστέρια: 1 εστιατόριο

Ένα Αστέρι: 11 εστιατόρια (1 νέο)

Πράσινο Αστέρι: 3 εστιατόρια

Bib Gourmand: 6 εστιατόρια (2 νέα)

Προτεινόμενα: 18 εστιατόρια (4 νέα)



ΕΛΛΗΝΙΚΟΣ
ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

www.visitgreece.gr

Σχετικά με τον Όμιλο Michelin

Η Michelin αναδεικνύεται σε έναν παγκόσμιο κατασκευαστή σύνθετων υλικών και εμπειριών που αλλάζουν τις ζωές μας. Για περισσότερα από 130 χρόνια, η Michelin πρωτοπορεί στην ανάπτυξη υλικών με τεχνολογία αιχμής που αξιοποιούνται σε πολλές και διαφορετικές βιομηχανίες και, έτσι, βρίσκεται πλέον σε μία μοναδική θέση για να συνεισφέρει αποφασιστικά στην ανθρώπινη εξέλιξη και σε έναν πιο βιώσιμο κόσμο. Βασισμένη στη βαθιά τεχνογνωσία της σε πολυμερή σύνθετα υλικά, η Michelin καινοτομεί διαρκώς για να κατασκευάζει ελαστικά υψηλής ποιότητας και εξαρτημάτα για κρίσιμες εφαρμογές, σε πολλούς απαιτητικούς τομείς όπως η κινητικότητα, οι κατασκευές, η αεροναυπηγική και η υγειονομική περίθαλψη. Η φροντίδα για τα προϊόντα της και η βαθιά γνώση των πελατών εμπνέουν τη Michelin να προσφέρει τις καλύτερες εμπειρίες. Από την προσφορά συνδεδεμένων λύσεων στους επαγγελματικούς στόλους, που βασίζονται σε δεδομένα και AI, μέχρι τη σύσταση εξαιρετικών εστιατορίων και ξενοδοχείων από τον Οδηγό MICHELIN. (www.michelin.com)

Σχετικά με τη Michelin στην Ελλάδα:

Από το 1957, με δυναμική παρουσία στην αγορά, η Michelin απολαμβάνει την εμπιστοσύνη των Ελλήνων καταναλωτών προσφέροντας καινοτόμα προϊόντα, τεχνολογίες και υπηρεσίες κορυφαίας ποιότητας. Υποστηρίζοντας περισσότερους από 300 μεταπωλητές ελαστικών στην Ελλάδα, λειτουργεί με υπευθυνότητα και εστιάζει στη στήριξη του ανθρώπινου κεφαλαίου, της οικονομίας, της κοινωνίας και του περιβάλλοντος. Με καταρτισμένο προσωπικό και σύγχρονες εγκαταστάσεις στην Αθήνα και στον Αυλώνα, η Michelin επενδύει διαρκώς στην Ελλάδα, με όραμα να προωθή την ασφαλή και βιώσιμη κινητικότητα στη χώρα και να προσφέρει έναν καλύτερο τρόπο να πηγαίνουμε μπροστά (www.michelin.gr).

Για περισσότερες δημοσιογραφικές πληροφορίες :

Κωνσταντίνος Μέμμος, PR Manager, Central South Europe

Email : konstantinos.memmos@michelin.com