

Slovénie

LE PETIT PAYS DE LA GRANDE GASTRONOMIE

Réputée pour la beauté de sa nature, la Slovénie est aussi, en matière culinaire, le pays émergent le plus couronné au monde. Road trip gourmand à l'ouest des Balkans.

Par Patricia Oudit (texte) et Éric Martin pour Le Figaro Magazine (photos)



Miha Rustja, en pleine collecte d'herbes pour la chef Ana Ros. À gauche, le lac de Bled.

C'est une petite pomme de terre de 55 grammes, de la taille d'une grenaille. Une simple patate, qui, cerclée d'une croûte de foin cuite à 160° est devenue une star mondiale. Le plat signature de la carte du restaurant Hisa Franko, même si Ana Ros, sa chef triplement étoilée au Michelin, élue parmi les 50 meilleures tables du monde en 2017, n'aime pas le mot.

Certainement pas la préparation la plus goûteuse de son menu dégustation, qui compte 16 plats tout aussi étonnants les uns que les autres, mais assurément un symbole dans un pays où, avant de devenir patate culte, le tubercule fut d'abord maudit. Quand Marie-Thérèse d'Autriche imposa celle-ci pour éviter la famine en Slovénie, alors sous domination austro-hongroise, les paysans qui ne savaient pas comment la cultiver arrachèrent les plants. À tel point que des soldats furent recrutés pour garder les champs de féculents. Aujourd'hui, malgré 170 plats typiques recensés, la krompir (« pomme de terre » en VO) reste le pilier de l'alimentation slovène, elle a même un monument !

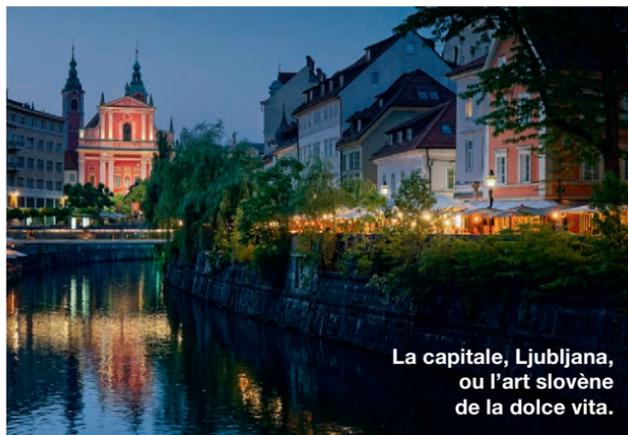
Le légume fut d'ailleurs l'ingrédient phare du zlikrofi (un type de ravioli), le plat qui décida Ana Ros à se lancer en cuisine. En sa bâtisse pastel à l'écart du centre de Kobarid, au cœur de la vallée de la Soca blottie à l'ouest, la chef caractérise l'âme de la cuisine slovène. « *Puissamment végétale, où tout se joue en local, mais qui a subi les influences de ses frontières toutes proches.* » L'Italie de la polenta n'est en effet qu'à 3 km, quand la Croatie des zagorski strukli s'étire au sud, l'Autriche et ses Schnitzels au nord et la Hongrie plutôt goulash, à l'est, toutes spécialités que l'on retrouve aux quatre coins de la Slovénie. « *Le pays est très petit (20 000 km², deux fois l'Île-de-France, NDLR), mais très varié en termes de paysages et de saveurs, ajoute Ana Ros. Dans la vallée de la Soca, notre régime méditerranéen, influencé par le microclimat, fait qu'on vit dix ans de plus que dans les régions voisines.* »

BERCEAU DE L'APICULTURE MODERNE

Comme les huit autres chefs étoilés du pays, la patronne d'Hisa Franko incarne cette complicité avec la nature, partagée par le reste de ce pays en forme de poule recouvert à 60% de forêt, où le gibier peut jaillir à tout moment, et où la rencontre avec l'ours – la Slovénie en compte un millier – est une possibilité à ne pas négliger. Ici, dans le berceau de l'apiculture moderne où les ruchers colorés balisent la campagne, tout le monde a un cousin chasseur-pêcheur, un frère fermier, un père vigneron ou bouilleur de cru, une sœur fromagère qui s'esquive en estive. « *Sous la chape de vert, la terre nourricière* », pourrait servir de slogan promotionnel à la nation tout entière : en témoignent ses 9 étoiles vertes au Michelin, qui récompensent la gastronomie écoresponsable. Soit trois fois plus →



Le ruban émeraude de la Soca, joyau calcaire du pays.



La capitale, Ljubljana, ou l'art slovène de la dolce vita.



Un thé avec vue sur le lac de Bled dans l'ex-palais de Tito.

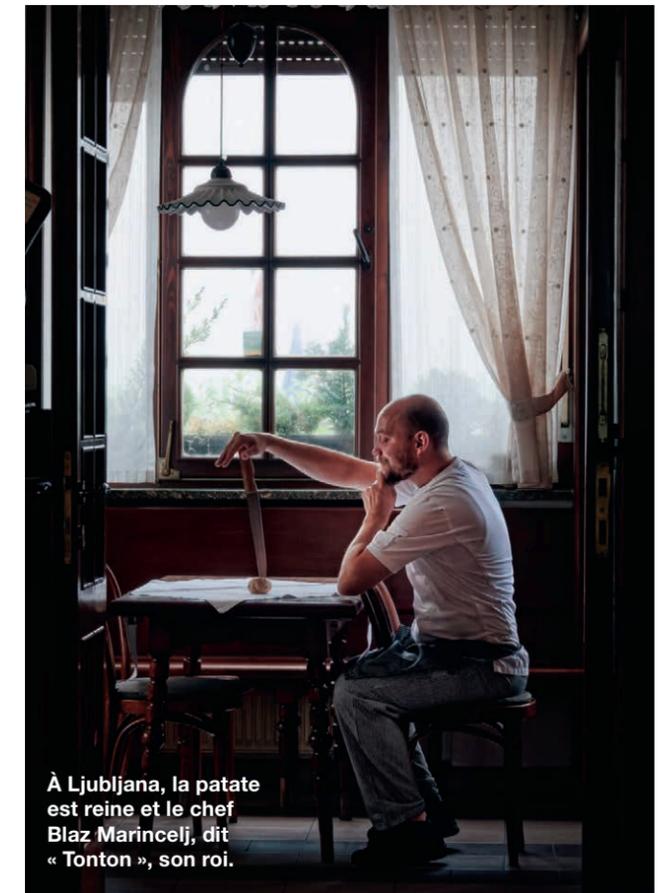


Chez Jaz, la brasserie d'Ana Ros, on partage les tables.



Lac de Bohinj, ses eaux claires et son église du XI^e siècle.

La cuisine slovène, à l'image d'Ana Ros, incarne la complicité avec la nature, la proximité avec les frontières



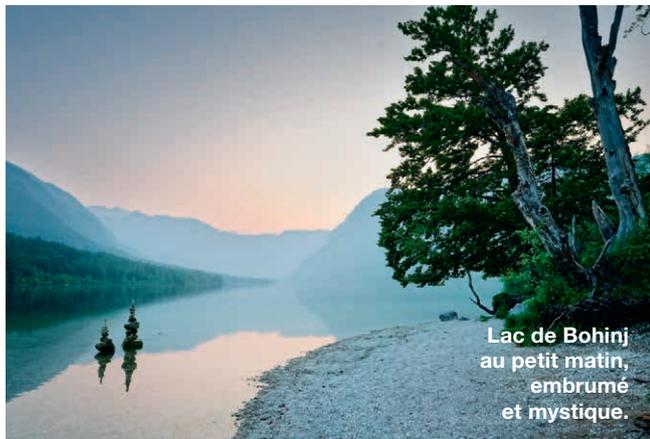
À Ljubljana, la patate est reine et le chef Blaz Marincelj, dit « Tonton », son roi.



Banque coopérative de Ljubljana, emblème du style national.



Piran, la riviera slovène sur la côte adriatique.



Lac de Bohinj
au petit matin,
embrumé
et mystique.



Slavko Zagar,
le Kusturica
de la cuisine.

Bohinj, son lac aux berges sauvages, où les truites s'ébattent entre deux paddles... avant de finir dans les assiettes

qu'en France en proportion du nombre d'habitants, ce pays des Balkans occidentaux n'en comptant que 2 millions. Plus globalement, pas moins de 72 restaurants ont été récompensés au Guide Michelin 2025, ce qui en fait le pays émergent le plus couronné au monde.

Ici, on se soigne avec du comestible, et les gros bocaux en verre où macèrent jeunes pousses de sapin et sucre servant à adoucir les gorges et le schnaps ornent tous les comptoirs. Car parmi les passions nationales, la cueillette des herbes est sur le podium. Miha Rustja, carrure de basketteur, herboriste à ses heures confirme cet ADN. En surplomb de la Soca, et jamais plus de 15 km à la ronde, il collecte pour Ana Ros du sureau noir, de la pimprenelle officinale, de la rocambole qui tapisseront les palais des clients.

LA CERISE SUR LE CHÂTEAU

Quitter Kobarid, c'est laisser derrière soi la Soca, ruban émeraude qui doit sa couleur à la dissolution du calcaire, joyau de la vallée du même nom. Succèdent alors à l'encaissement des gorges, les arrondis de Brda, cette Toscane slovène où chaque colline, surgie d'entre les vignes, est chapeauté d'un clocher et de cyprès. L'ancre du rebula, cépage autochtone, comme le sont les cochons krskopolje, race porcine indigène ou encore l'abeille grise de Carniole. Mais revenons à nos vigneron et à ce rebula dont les origines remontent au XIV^e siècle, qui a débarqué sur la scène mondiale il y a dix ans avec ses vins minéraux blancs, rouges et orange aux notes d'agrumes, et croit sur l'*opoka*, roche sédimentaire devenue l'or de l'endroit. Impossible à Brda de zapper la cerise sur le château, celui de Dobrovo, où se tient depuis cinquante-neuf ans le festival dédié à ce fruit sous toutes ses formes. Les « Cherry Blossom Trails », qui y démarrent promettent des balades printanières entre les cerisiers en fleur. Et la pomme de terre dans tout ça ? Plus présente que jamais dans les plats ! De la terrasse de la Gostilna Klinec, Aleks, son jovial propriétaire, nous explique les raisons de cette patate « miraculeuse » qui accompagne son podpeko, cuisse de veau cuite au feu de bois. « *Avant, ici, ce n'était que tourbe. Léonard de Vinci avait eu l'idée de détourner le cours de la Soca pour irriguer la région. Finalement, la zone marécageuse a été asséchée après la Première Guerre mondiale, pour notre plus grand bonheur !* »

L'exploration de la *food* slovène manquerait de sel si l'on ne poussait jusqu'au sud-ouest et la ville de Piran, aux airs de mini-Dubrovnik, sertie dans les 46 km de côte de l'Adriatique. Dans les salines de Secovlje, où trône un spa, on nous instruit sur la petola. Cette algue, riche en minéraux, importée en 1358 des salines de Pag en Croatie, dont on devine les côtes, par la République de Venise, qui contrôlait la région, lui donne cette blancheur éclatante et un doux goût en bouche. Le sel de Piran assaisonne les plats jusqu'à Ljubljana. Après avoir dégusté toutes les couleurs de l'arc-en-ciel, rouge cerise et jaune miel, il est temps de se laisser griser par d'autres régals à la capitale. Tester les basiques roboratifs que sont burek et ricet. Le premier est un chausson feuilleté fourré au fromage à 3 euros qui se mange sur le pouce, le second, sorte de pot-au-feu à base d'orge, se savoure assis, agrémenté d'une saucisse de Carniole. En déambulant dans le centre piéton et bohème, le long de la Ljubljana, au rythme des marchés couverts imaginés par Joze Plecnik, l'architecte à qui l'on doit le célèbre Triple Pont, on s'étourdit devant l'étendue des menus et l'ampleur des terrasses ininterrompues.

Puis migrer vers Bled, son lac glaciaire turquoise, sublime, mais surpeuplé à force d'être instagrammé. Un petit déjeuner dans le palais présidentiel de l'ex-Yougoslavie aux murs tapissés de photos de Tito, et on remonte sur Bohinj, son lac aux berges embrumées et sauvages, où les truites s'ébattent entre deux paddles, avant de finir dans les assiettes. Mais voilà, il y a Skarucna. Le restaurant où tout gastronome en quête de fricot folklorique doit aller. Et puisqu'on doit repasser par Ljubljana... Ce n'est qu'à 12 petits kilomètres... On y va ! Chignon poivre et sel, mains noircies au feu de bois le foutraque Slavko Zagar, le Kusturica de la cuisine, nous accueille dans son auberge à l'inextricable bric-à-brac. Le cabotin enfle ses gants noirs en latex pour lever sa truite à la main, sert le vin comme le thé au Sahara, vous repeint au raifort râpé, avant de vous faire sursauter en plantant le couteau dans la planche à découper. Après avoir goûté son sublime cochon sauvage ou la divine langue de bœuf en carpaccio, ses pecen krompir, patates au four – en provenance du champ voisin – finissent d'emporter le morceau. On en reste bouche bée. Et on se dit, que oui, sans l'ombre d'un doute, la petite Slovénie est à placer sur la carte de la grande gastronomie. ■

Patricia Oudit

LA SLOVÉNIE GOURMANDE EN 25 ADRESSES

LJUBLJANA ET SES ENVIRONS

HÔTEL

Zlata Ladjica ① (00.386.1.421.11.11 ; Zlataladjica.com). Ouvertes en juillet 2021, ses 15 chambres, toutes uniques, racontent chacune un pan de l'histoire de la ville. À l'image de The Roman Quay, avec balcon végétalisé et vue sur le château, inspirée par les vestiges romains retrouvés ici, en plein centre historique. À partir de 328 € la nuit.

RESTAURANTS

Gric ② ⑤ (00.386.1.754.01.28 ; Gric.si). Un étoilé Michelin à la bonne franquette, à 30 minutes chrono de la capitale. La cuisine de son chef, Luka Kosir, lui ressemble : un style en forme d'oxymore, le brut de fonderie subtil, qui adore les canards mais en fait des magrets, déteste les plats compliqués mais possède un potager-labo. Dans sa cave aux murs en sel d'Himalaya – régulateur d'humidité – on goûte sans façons son exquis saucisson à la truite et à l'espadon puis, à l'étage, là « où les gens du coin viennent toujours boire un coup » sur un comptoir en bois patiné par des millions de paires de coudes, on découvre sa définition de « faire parler les ingrédients ». Remarquable. 110 € le menu 7 plats ; 150 € pour les 11 plats.

Pri Stricku (00.386.1.541.61.71 ; Facebook.com/pri.stricku). Direction Chez Tonton, à 15 minutes du centre, le QG-déjeuner des chefs, où, de 6 h à 18 h, Blaz Marincelj mitonne son foie de veau-purée maison, et autres recettes héritées de son arrière-grand-mère. L'estomac calé, on allume le juke-box et on joue au Fingerdisc, mélange de frisbee et pétanque. 8-12 € à la carte.

Gostilna Skarucna (00.386.1.832.30.80 ; Skarucna.si). Vous qui entrez ici à 19 h, n'espérez pas en ressortir avant 23 h. Minimum. Et légèrement à l'italique. Service déjanté, plats inoubliables. L'inimitable Slavko Zagar est capable de faire d'une truite un show digne d'Hollywood. De 60 à 100 € à la carte.

Tabar (00.386.31.764.063 ; Tabar.si). Dans son restaurant qui a rouvert en mars 2024 à l'écart du centre, Jakob Pintar, chasseur et pêcheur, est fier de proposer une cuisine du terroir audacieuse pour pas cher. « Chez moi, dit-il, on peut manger avec les mains, à la slovène. » 22 € le déjeuner 3 plats.

SALON DE THÉ/GLACIER

Makramé (00.386.1.041.71.89.06 ; Makramecafe.com). Dans le quartier ombragé de Trnovo, à l'écart du centre, on mange les meilleures glaces de la capitale. Ici les fidèles sirotent thé ou café dans de la porcelaine d'arrière-grands-mères accompagné d'un cake pistache sans gluten. À partir de 2,80 € la glace et 5,80 € le gâteau.

ATELIER DE CUISINE

Rog Center ④ (00.386.1.320.56.10 ; Center-rog.si). Ancienne usine du XIX^e, puis squat d'artistes, le lieu, 8 000 m² divisés en 9 labos de production, est devenu le dernier endroit où l'on fait. Bois, bijoux, textile, ici, le public est invité à créer de ses mains des produits durables. Et bien sûr, on y cuisine dans le *food lab* ! 50 € les 2 h.

BAR

Silk and Fizz ⑥ (instagram.com/silk_and_fizz). Gal Pilkov et Jan Krizaj, deux jeunes alchimistes des cocktails, viennent d'ouvrir leur bar. Dans leur labo vitré, on peut les voir faire tourner la centrifugeuse pour préparer une de leurs boissons fétiches : le Pretzel Negroni où le goût salé du biscuit infuse en bouche. À partir de 9,5 € le verre.

RÉGION DE DOLINSKA

ART ET CULTURE

Hisakrangcebele ⑨ (00.386.1.444.04.10 ; Hisakranjskebele.si). On doit à la Slovénie le World Bee Day chaque 20 mai, et cette passion nationale s'est invitée au musée. La maison de l'abeille

propose une instructive expo interactive. On poursuit l'immersion en dormant dans des chambres en forme d'alvéole. À partir de 70 € la nuit. 9 € la visite.

SHOPPING

BioSing ⑦ (00.386.5.123.55.86 ; Biosing.si).

Bienvenue chez David Lesar, le scientifique du saucisson, où le processus de fabrication prend au moins un an. Après la visite de la cave à vin – la plus grande collection de vins du pays avec 14 000 bouteilles –, on peut débiter la dégustation de salami d'ours. Médaille d'or pour le speck maison. 50 € la dégustation avec 6 vins.

BLED

HÔTEL

Garden Village ⑥ (00.386.7.037.70.00 ; Gardenvillagebled.com). Se baigner à la source du lac de Bled, puis remonter dans sa cabane dans les arbres : ici, havre de paix façon jungle à l'écart de la surcharge touristique, on se paie le luxe de la nature en famille. Vélos gratuits à disposition. À partir de 250 € la nuit.

SALON DE THÉ

Vila Bled (00.386.4.573.37.10). Un thé chez Tito ? Possible ! Face à l'église perchée sur son îlot – la carte postale du lac de Bled –, calé dans un fauteuil Art déco, là où le maître de l'ex-Yougoslavie recevait les chefs d'État avec cigare et cognac. Aujourd'hui, ce serait plutôt cake à la crème. 10 € le gâteau.

BOHINJ

HÔTEL

Vila Muhr ③ (00.386.7.080.11.44 ; Vilamuhr.si). Ce nouvel établissement de 4 suites de 90 m², posé en bord de lac, vient d'ouvrir. Du sauna dans la chambre aux boiseries sublimes et cheminées épurées, la bâtisse, qui fut un relais de chasse pour les têtes couronnées d'Europe, a réussi sa mue. Excellent restaurant. À partir de 490 € la nuit.



1



2



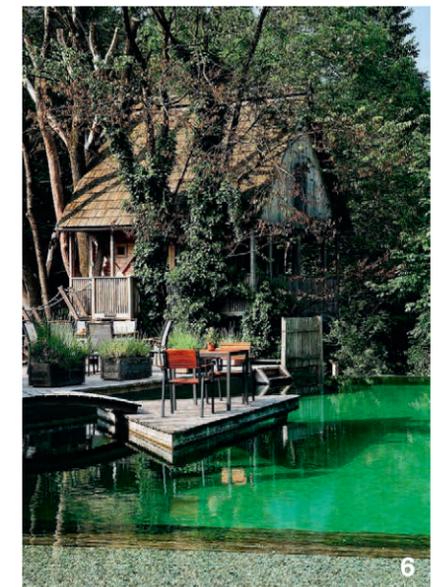
3



4



5



6



7



8



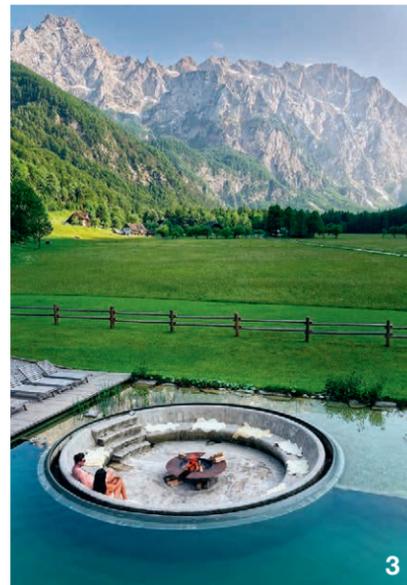
9



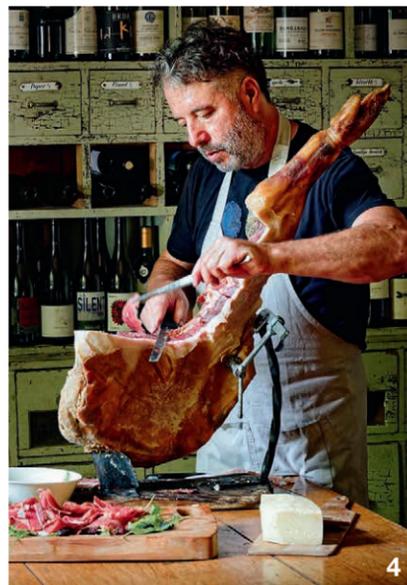
1



2



3



4



5



6



7



8



9

Entre paysages sublimes et cuisine divine, ce petit pays devient un grand du tourisme. À visiter sans tarder...

FERME FROMAGÈRE

Ferme Gartner ② (00.386.4.120. 51.82 ; Bohinjgartner.com). Au pays des séchoirs à foin typiques du coin, Lucija vend du Mohant, fromage du cru, épicé et corsé au nez, qui se marie bien avec des patates au four. L'été, on peut déguster les spécialités de la cow-girl à 1 500 m sur l'alpage de Planina v Lazu. 8 € les 300 g.

RÉGION DE BRDA

MAISON D'HÔTES

Propriété viticole Peterc (00.386.7.070. 00.89 ; Peterc-brda.si). Depuis 5 saisons, cette charmante maison de maître aux 7 chambres est recom mandée par le Michelin, à raison. Le meilleur bar pour déguster leur vin aux notes de pommes vertes et de pamplemousse ? La piscine, avec vue sans fin sur les vignes. À partir de 250 € la chambre.

BIEN-ÊTRE

Apithérapie Batistuta ⑥ (00.386.40.34.74.04 ; Cebelarstvo-batistuta.si). Depuis 20 ans, cette famille d'apiculteurs produit du miel d'acacia, de châtaignier, de tilleul, de forêt, de pin. Tout aussi bon pour le système immunitaire, une séance d'apithérapie, inhalation d'aérosol d'abeilles. 15 € la séance de 45 minutes. À partir de 7 € le pot de miel.

SHOPPING

Villa Eva (00.386.3.134.26.04 ; Villaeva-oliveoil.com). À Brda, on découvre un trésor culinaire qui a bien failli être rayé de la carte à cause du grand gel de 1929 : l'huile d'olive. Squeezée par celle de graines de courge que l'on cultive à l'est, elle reprend sa place dans le terroir. 100 % bio. À partir de 18 € les 250 ml.

CAVE À VIN

Ferdinand (00.386.5.304.36.00 ; Ferdinand.si). Dans la famille Cetrtic, multiprimée, on sélectionne chaque raisin qui s'épanouit entre soleil méditerranéen

et fraîcheur alpine. Mention spéciale pour le Rebula Brutus, aussi agréable à regarder – nuances or/orange –, qu'à boire – arômes d'abricot, d'épices, de camomille, de basilic, de résine d'épinette. À partir de 13,50 € la bouteille.

RESTAURANT

Osterija Klinec ④ ⑤ (00.386.4.177.91.67 ; Klinec.si). Dès la terrasse, la messe est dite : « No pizza, no Coca-Cola, no stress, only good wine. » Chez le chaleureux Aleks Klinec, tout est bio et bon, et pas que son cochon. Spéciale dédicace néanmoins à son divin prosciutto 4 ans d'âge. De 10 à 40 € à la carte.

PIRAN

HÔTEL

Art Hôtel Tartini ① (00.386.5.671.10.00 ; Arthoteltartini.com). 46 chambres à la déco épurée et arty. Le côté central est à double tranchant : la belle vue sur la place et son campanile peuvent engendrer des nuits agitées ! Plage à 350 m. Nuit à partir de 108 €.

PÂTISSERIE/GLACIER

Mestna Kavarna ⑦ (00.386.4.089.27.57 ; Instagram.com/mesingbar). Plus original que la potica, dessert national, voici le S'Torta, une interprétation sucrée des saveurs locales – une ampoule d'huile d'olive qui, pressée, infuse la mousse d'olive et le caramel au beurre salé de Piran. Signée par le jeune chef Kristian Zule dont le restaurant, Stara Gostilna, à 200 m, est recommandé par le Guide Michelin. 7,50 € le gâteau.

BIEN-ÊTRE

Lepa Vida spa ⑨ (00.386.5.672.13.60 ; Thalasso-lepavida.si). Le sel de Piran, cet or blanc de l'Adriatique, assaisonne tous les plats et gomme aussi les corps. Un spa en plein cœur des marais salants, ceux du parc naturel de Secovlje Salina, c'est étonnant et tout à fait unique en Europe. Et revigorant. 41 € les 20 minutes.

VALLÉE DE LA SOCA

HÉBERGEMENT

Nebesa (00.386.5.384.46.20 ; Nebesa.si). Perchés à 860 m au cœur des Alpes Juliennes, ces 4 chalets pour 2 personnes aux larges baies vitrées ont été construits par Bojan Ros, le père d'Ana, sur les ruines d'une ancienne station de ski. Une bulle de déconnexion dans un lieu enchanteur. À partir de 300 € la nuitée.

RESTAURANT

Hisa Franko ③ (00.386.5.389.41.20 ; Hisafranko.com). Ana Ros, seule chef 3 étoiles du pays, a fait rayonner la cuisine slovène dans le monde entier. Son menu dégustation 50 nuances de rouge est une ode à la subtilité de la nature environnante, d'une créativité folle, parfois déroutante. Menu à 325 € sans les vins.

VALLÉE DE LOGAR

HÔTEL-RESTAURANT

Plesnik ⑤ (00.386.3.839.23.00 ; Plesnik.si). Depuis le printemps 2024, Tom Copar, un jeune chef, a rejoint les fourneaux de cet hôtel 4 étoiles. Ses plats, tout juste récompensés d'une étoile verte au Guide Michelin, célèbrent la nature de l'une des plus belles vallées glaciaires d'Europe nichée au nord du pays. 120 € le menu 7 plats.

PRÉPARER SON VOYAGE

I feel Slovenia (Slovenia.info/fr), le portail touristique slovène est une source intarissable de conseils en termes de séjours. Un guide francophone exceptionnel ? Nous recommandons **Dimitri Duhannoy** (dduhannoy@gmail.com).

Y ALLER

Air France (Airfrance.fr) propose des vols quotidiens Paris-Ljubljana à partir de 98 € l'aller-retour.

P. O.