



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt – 31 mars 2022

## **Le Guide MICHELIN Suisse présentera sa nouvelle sélection de restaurants le 17 octobre 2022 depuis le campus EHL de Lausanne**



Crédits @EHL

Le Guide MICHELIN Suisse présentera le palmarès de sa prochaine sélection de restaurants le 17 octobre 2022.

Pour la première fois de son histoire, la Cérémonie des Etoiles MICHELIN sera organisée dans les locaux de la prestigieuse EHL Hospitality Business School, fondée en 1893 sous le nom d'Ecole hôtelière de Lausanne.

« Le Guide MICHELIN a toujours eu à cœur de promouvoir les talents de demain, d'encourager la transmission, et de soutenir le partage d'expériences et de connaissances ; des ambitions que nous souhaitons incarner au plus près de la réalité en présentant notre nouvelle sélection de restaurants depuis l'EHL. Guidés par une recherche de l'excellence commune, le Guide MICHELIN et l'EHL, deux références mondiales dans leurs domaines, partagent également un même goût de l'ouverture internationale ainsi qu'une forte volonté d'encourager une transformation durable du secteur de l'hôtellerie-restauration » déclare Gwendal Poullennec.



## GUIDE MICHELIN

« Nous sommes absolument ravis d'accueillir le Guide MICHELIN sur notre campus de Lausanne et de pouvoir ainsi plonger nos étudiants dans les coulisses de cet événement incontournable pour l'industrie. Les futurs managers de l'accueil que nous formons, pourrons profiter d'une proximité unique avec les nombreux acteurs qui font rayonner la gastronomie et l'hospitalité en Suisse » s'enthousiasme Prof. Michel Rochat, CEO du Groupe EHL.

Les étudiantes et étudiants d'année préparatoire de l'EHL interviendront tout au long de la Cérémonie des Etoiles, ainsi que pendant le cocktail et le Dîner de Gala - le premier organisé en Suisse - qui lui succéderont. Autant d'occasions de travailler le temps d'une soirée aux côtés de quelques-uns des plus grands talents culinaires suisses et de faire briller la diversité et la complémentarité des savoir-faire indispensables à l'univers de la gastronomie et enseignés à l'EHL.

Normalement dévoilée en début d'année, la sélection de restaurants du Guide MICHELIN sera présentée le 17 octobre 2022. Cette décision permettra ainsi aux inspectrices et inspecteurs du Guide de bénéficier pleinement de la saison hivernale et estivale pour finaliser leur palmarès, ceci, après deux années marquées par la crise sanitaire et le bouleversement du secteur de la restauration et qui, en conséquence, a également impacté le calendrier de visites des équipes de sélection.

### A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)



27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt