

Paris, le 30 octobre 2025

Deux restaurants décrochent deux Étoiles MICHELIN au sein de la nouvelle édition du Guide MICHELIN Pékin 2026

- Backswan et Lamdre obtiennent deux Étoiles MICHELIN tandis que 3 tables décrochent leur première Étoile MICHELIN
- 11 établissements intègrent la nouvelle sélection, dont 8 nouveaux Bib Gourmand
- Pour la première fois en Chine continentale, un chef est récompensé du Prix MICHELIN du Chef Mentor

Michelin est heureux de dévoiler la sélection du Guide MICHELIN Pékin 2026. Ce nouveau palmarès célèbre 99 restaurants dont 2 adresses deux Étoiles MICHELIN, ainsi que 3 nouvelles tables qui décrochent quant à elles leur première Étoile MICHELIN.

« Malgré les défis de l'année, Pékin confirme son dynamisme gastronomique avec des investissements majeurs et l'élévation du niveau d'excellence de plusieurs établissements, saluée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

« À Pékin, nous voyons émerger une nouvelle génération de chefs, portée par le mentorat de figures expérimentées. Ce dynamisme se reflète dans des adresses accessibles, créatives et prometteuses, que nos équipes d'inspections ont eu plaisir à découvrir. » rajoute-il.

Trois Étoiles MICHELIN

Les restaurants **Chao Shang Chao** (Chaoyang) et **Xin Rong Ji** (Xinyuan South Road) restent au sommet de l'excellence et conservent leurs trois Étoiles MICHELIN.

Deux nouveaux restaurants décrochent 2 Étoiles MICHELIN

Blackswan

La blancheur immaculée de la salle, parée de motifs de plumes et rythmée par de délicates arabesques, évoque avec grâce les attributs du cygne, l'animal qui a inspiré le nom du restaurant. Depuis leur table, les convives peuvent contempler l'étang où glissent paisiblement des cygnes et des carpes koïs — un véritable tableau féerique.

En cuisine, le chef **Vianney Massot** sublime la gastronomie française en célébrant les produits de saison. Parmi ses créations, le turbot sauvage cuit à basse température se distingue : sa chair ferme s'unit à deux sauces raffinées qui exaltent à merveille sa délicate saveur saline

Lamdre

Baignée d'une douce lumière naturelle filtrant par les fenêtres de toit, la salle principale dégage une atmosphère apaisante. Curieux et passionné, le chef **Dai**, fort d'une riche expérience, se rend régulièrement au Japon pour approfondir sa connaissance des ingrédients végétaux. Son menu, en constante évolution au rythme des saisons, reflète cette quête d'harmonie et de précision. Son plat signature, « *cèpes, poivron vert, sel de mer* », a d'ailleurs séduit les équipes d'inspection du Guide MICHELIN. Importés de la province du Yunnan, les cèpes sont cuits à la braise, révélant leurs arômes fumés subtils, tandis que le tofu se déguste dans un bouillon à la saveur franche et profonde.

Les restaurants **Jingji**, **King's Joy**, **Lu Shang Lu** et **Shanghai Cuisine** conservent leur distinction.

3 nouvelles tables décrochent leur première une Étoile MICHELIN

Au total, 24 adresses figurent dans cette nouvelle édition et célèbrent dix styles culinaires distincts.

Chao Shang Chao (Xicheng)

Fort de plus de trente ans d'expérience, le chef **Gu** rend hommage à sa ville natale en proposant les spécialités de Chaozhou. Son menu, solidement ancré dans la tradition, se distingue par une créativité qui renouvelle les saveurs classiques. Parmi les plats emblématiques, le pigeon désossé, farci de nid d'hirondelle et servi dans un bouillon de matsutaké, séduit par son jeu raffiné de textures et d'arômes. Les accords mets-vins et mets-thés, notamment avec le thé du phénix infusé dans

de l'eau de source, prolongent cette expérience gustative avec justesse et élégance.

Rong Pao

Cette table, appartenant au groupe Xin Rong Ji, est spécialisée dans la cuisine du Sichuan, et plus particulièrement celle de Yibin, ville natale du chef. Soucieux de travailler les meilleurs produits, il privilégie des ingrédients de saison directement issus du Sichuan. Parmi les plats les plus appréciés, la fondue chinoise à la loche et au poivre vert du Sichuan séduit par ses saveurs relevées, tout comme le foie et le rognon de porc frits. Pour accompagner leur repas, les convives pourront se laisser guider par le sommelier, qui saura leur proposer le vin ou le thé pétillant de la région le mieux adapté pour sublimer chaque plat.

Seventh Son

Réputée pour son bouillon savoureux et sa cuisine familiale, cette adresse originaire de Hong Kong a rouvert son restaurant pékinois en 2024. La décoration, soignée et lumineuse, associe bois clair et touches vert pomme, rappelant ainsi la végétation qui habille le lieu. Le chef, fidèle au groupe depuis de nombreuses années, y déploie une maîtrise technique remarquable, notamment dans la réalisation du *ge zha*, flan aux œufs frit et croustillant. Parmi les autres plats emblématiques, les œufs brouillés à l'osmanthe, agrémentés de chair de crabe et de crevettes effilochées, offrent une véritable ode à l'umami.

Communauté Étoile Verte

Le restaurant **King's Joy** poursuit son parcours au sein de la communauté des Étoiles Vertes MICHELIN et demeure un exemple pour sa vision engagée de l'avenir de la gastronomie

8 nouveaux restaurants décrochent un Bib Gourmand

La renommée de Pékin ne repose pas seulement sur ses établissements Étoilés MICHELIN, mais aussi sur ses restaurants intimistes, distingués par un Bib Gourmand, où les ingrédients sont choisis avec soin et où l'on s'attache à offrir des saveurs authentiques à prix abordable.

La nouvelle sélection accueille 8 nouveaux Bib Gourmand.

Bao Bao Hao, qui propose des spécialités cantonaises de clay pot (cuisson dans des récipients en argile) ; **My Soup**, un autre établissement cantonais prisé pour ses soupes ; **Liu Ma Ma Dumplings** prisé pour ses raviolis ; **Mingyuan**

Restaurant, une adresse ouverte depuis une dizaine d'années et installée au cœur d'un hutong, **Hua Sheng Feng** qui sert des plats du Zhejiang ; **Tan**, dont la spécialité est la gastronomie sichuanaise ; ou encore **Xiang Bin Xuan** et **Xiang Lin Tian Xia**, qui servent tous deux une authentique cuisine du Hunan.

Cette année, deux restaurants intègrent également la sélection principale : **La Chansonnière**, avec sa cuisine française sophistiquée, ainsi que **Yan Garden by Chef Fei**, dont l'univers s'articule autour des spécialités de Chaozhou (Teochew). Au total, 41 restaurants sont désormais recommandés par le Guide MICHELIN, représentant à eux tous une vingtaine de styles de cuisine différents.

Les Prix Spéciaux MICHELIN célèbrent quatre professionnels

Ces prix mettent en lumière la diversité des professions qui œuvrent dans cet écosystème. Pour la première fois cette année, un Prix MICHELIN du Chef Mentor a été décerné à un chef de Chine continentale. Ce n'est pas le seul prix individuel qui a été attribué lors de la cérémonie, puisque trois autres lauréats ont respectivement été salués du Prix du Jeune Chef, du Prix de la Sommellerie et du Prix du Service.

Prix MICHELIN du Chef Mentor

Le chef Yat Fung CHEUNG, à la tête de la brigade du restaurant trois Étoiles MICHELIN Chao Shang Chao (Chaoyang), a ainsi reçu le premier Prix MICHELIN du Chef Mentor. Né à Hong Kong, il a commencé sa carrière en 1995 et n'a depuis cessé de se perfectionner, se consacrant avec passion à l'art de la cuisine, tout en menant des recherches méticuleuses. En plus d'avoir révélé plusieurs restaurants de renom grâce à sa grande maîtrise technique et à sa vision novatrice, il s'engage aussi depuis longtemps à former de jeunes talents et à favoriser les échanges au sein du secteur. Le chef n'hésite pas à partager ses connaissances, et a ainsi influencé bien des étoiles montantes de la gastronomie en les aidant à parfaire leur technique et à élargir leurs horizons. En poursuivant cette mission, il est devenu un guide indispensable dans la carrière de nombreux cuisiniers.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Le chef **Jixiang CHENG** qui officie au restaurant recommandé par le Guide MICHELIN Huai Xiang Guo Se s'est vu attribuer le Prix MICHELIN du Jeune Chef. Ce gardien de la gastronomie huayanaise possède une grande maîtrise

des découpes et des températures, et met un point d'honneur à travailler des ingrédients de saison. Sous la houlette du maître Zhou Xiaoyan, un expert de la cuisine huayanaise, il innove tout en mettant en avant cette culture qui lui est si chère et en infusant chaque plat des saveurs authentiques de la région de Jiangnan. Ce dévouement sans faille envers sa philosophie culinaire a fait de lui un acteur clé de la préservation et du développement de la cuisine huayanaise.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

M. **Tyler Chen** fait partie de l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN Blackswan et en est le chef sommelier depuis son ouverture. Formé dans divers hôtels et restaurants, il supervise la sélection des cuvées et la gestion d'une cave de plus de 2 000 bouteilles, tout en accompagnant les convives tout au long de leur repas avec des conseils précis et personnalisés. Alliant élégance, expertise et professionnalisme, Tyler Chen se distingue par son assurance et son humilité, faisant de lui une référence tant pour la qualité des sélections que pour l'art du service du vin.

Prix MICHELIN du Service

Mme **Wei Wei**, du restaurant une Étoile MICHELIN Rong Pao, a été récompensée par le Prix MICHELIN du Service. Elle a rejoint l'établissement dès son ouverture et nourrit une véritable passion pour la cuisine sichuanaise. Ressource précieuse de l'équipe, elle maîtrise parfaitement les plats, les ingrédients ainsi que l'histoire et les origines du restaurant. Toujours souriante et chaleureuse, elle offre un service attentif, répond rapidement aux besoins des convives et partage avec enthousiasme ses connaissances culinaires.

Le Guide MICHELIN Pékin 2026 en un coup d'œil :

99 restaurants recommandés, parmi lesquels :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 6 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promotions)
- 24 restaurants une Étoile MICHELIN (2 promotions et une nouveauté)
- 26 restaurants récompensés d'un Bib Gourmand (8 nouveautés)
- 41 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (2 nouveautés)

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Pékin 2026



SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN PÉKIN 2026

Nom	Nom chinois	Style de cuisine	Distinction
Chao Shang Chao (Chaoyang)	潮上潮 (朝阳)	Cuisine de Chaozhou	TROIS ÉTOILES MICHELIN
Xin Rong Ji (Xinyuan South Road)	新荣记 (新源南路)	Cuisine de Taizhou	TROIS ÉTOILES MICHELIN
Blackswan <i>Promotion</i>	黑天鹅	Cuisine française contemporaine	DEUX ÉTOILES MICHELIN
Jingji	京季	Cuisine pékinoise	DEUX ÉTOILES MICHELIN
King's Joy	京兆尹	Cuisine végétarienne	DEUX ÉTOILES MICHELIN
Lamdre <i>Promotion</i>	兰斋	Cuisine végétarienne	DEUX ÉTOILES MICHELIN

Lu Shang Lu	鲁上鲁	Cuisine de Shandong	DEUX ÉTOILES MICHELIN
Shanghai Cuisine	屋里厢	Cuisine shanghaienne	DEUX ÉTOILES MICHELIN
Cai Yi Xuan	采逸轩	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Chao Shang Chao (Xicheng) <i>Promotion</i>	潮上潮 (西城)	Cuisine de Chaozhou	UNE ÉTOILE MICHELIN
Fu Chun Ju	富春居	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Furong	芙蓉无双	Cuisine du Hunan	UNE ÉTOILE MICHELIN
Gastro Esthetics DaDong	美·大董	Cuisine chinoise contemporaine	UNE ÉTOILE MICHELIN
Giada Garden	迦达花园	Cuisine italienne	UNE ÉTOILE MICHELIN
Il Ristorante - Niko Romito		Cuisine italienne	UNE ÉTOILE MICHELIN
Jing		Cuisine française contemporaine	UNE ÉTOILE MICHELIN
Lei Garden (Jinbao Tower)	利苑 (金宝大厦)	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Lu Style (Anding Road)	鲁采 (安定路)	Cuisine de Shandong	UNE ÉTOILE MICHELIN
Mansion Cuisine by Jingyan	京艳·翰林书院	Cuisine pékinoise	UNE ÉTOILE MICHELIN
MO Jasmine	茉	Cuisine pékinoise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Poetry·Wine (Dongsanhuan Middle Road)	拾久 (东三环中 路)	Cuisine pékinoise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Rong Pao <i>Promotion</i>	荣袍	Cuisine sichuanaise	UNE ÉTOILE MICHELIN

Seventh Son <i>Nouveauté</i>	家全七福	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Sheng Yong Xing (Chaoyang)	晟永兴 (朝阳)	Cuisine pékinoise	UNE ÉTOILE MICHELIN
The Beijing Kitchen (Jianguo Road)	北京厨房 (建国路)	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
The Georg		Cuisine européenne contemporaine	UNE ÉTOILE MICHELIN
The House of Dynasties	龙庭	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Trb Hutong		Cuisine française contemporaine	UNE ÉTOILE MICHELIN
Xin Rong Ji (Jianguomenwai Street)	新荣记 (建国门外大街)	Cuisine de Taizhou	UNE ÉTOILE MICHELIN
Xin Rong Ji (Jinrong Street)	新荣记 (金融大街)	Cuisine de Taizhou	UNE ÉTOILE MICHELIN
Zhiguan Courtyard	止观小馆	Cuisine du Dongbei	UNE ÉTOILE MICHELIN
Zijin Mansion	紫金阁	Cuisine cantonaise	UNE ÉTOILE MICHELIN
Bao Bao Hao <i>Nouveauté</i>	煲煲好	Cuisine cantonaise	BIB GOURMAND
Bao Du Jin Sheng Long (Dongcheng)	爆肚金生隆 (东城)	Fondue chinoise	BIB GOURMAND
Bao Yuan	宝源	Spécialités de dim sum	BIB GOURMAND

Fujian Cuisine (Dongsanhuan North Road)	闽中闽 (东三环北路)	Cuisine du Fujian	BIB GOURMAND
Gongyuan Shulou	贡院蜀楼	Cuisine sichuanaise	BIB GOURMAND
Hong Fan Qie (Yuyuantan South Road)	红蕃茄 (玉渊潭南路)	Cuisine du Hubei	BIB GOURMAND
Hua Sheng Feng (Dongsanhuan South Road) <i>Nouveauté</i>	华盛丰 (东三环南路)	Zhejiang	BIB GOURMAND
Jing Hua Lou	京华楼	Cuisine pékinoise	BIB GOURMAND
Jingyi (Liulichang East Street)	静一 (琉璃厂东街)	Cuisine du Hubei	BIB GOURMAND
Ladychai	柴氏风味斋	Spécialités de nouilles	BIB GOURMAND
Liu Ma Ma Dumplings (Chaoyang) <i>Nouveauté</i>	刘妈妈肉汁饺子 (朝阳)	Spécialités de dim sum	BIB GOURMAND
Mingyuan Restaurant <i>Nouveauté</i>	明园餐厅	Cuisine pékinoise	BIB GOURMAND
My Soup <i>Nouveauté</i>	卖汤	Cuisine cantonaise	BIB GOURMAND
Niujie Halal Man Heng Ji	牛街清真满恒记	Fondue chinoise	BIB GOURMAND
No. 69 Fangzhuanchang Zhajiangmian (Fangzhuanchang Hutong)	方砖厂69号炸酱面 (方砖厂胡同)	Spécialités de nouilles	BIB GOURMAND

Pang Mei Noodles (Xiang'er Hutong)	胖妹面庄 (香饵胡同)	Spécialités de nouilles	BIB GOURMAND
Qiantang Garden (Shuangyushu North Road)	钱塘花园 (双榆树北路)	Cuisine de Ningbo	BIB GOURMAND
Rong Cuisine (Baiziwan South Er Road)	荣小馆 (百子湾南二路)	Cuisine de Taizhou	BIB GOURMAND
Tan <i>Nouveauté</i>	坛	Cuisine sichuanaise	BIB GOURMAND
Tianchumiaoxiang Vegetarian (Chaoyang)	天厨妙香素食 (朝阳)	Cuisine végétarienne	BIB GOURMAND
Tong He Ju (Yuetan South Street)	同和居 (月坛南街)	Cuisine de Shandong	BIB GOURMAND
Xiang Bin Xuan (Huayuan Road) <i>Nouveauté</i>	湘彬萱 (花园路)	Cuisine du Hunan	BIB GOURMAND
Xiang Lin Tian Xia <i>Nouveauté</i>	湘临天下	Cuisine du Hunan	BIB GOURMAND
Yibin	宜宾招待所	Cuisine sichuanaise	BIB GOURMAND
Yu Hua Tai (Xicheng)	玉华台 (西城)	Cuisine huaiyanaise	BIB GOURMAND
Zhong	钟餐厅	Cuisine huaiyanaise	BIB GOURMAND
1949 - Duck de Chine	1949 - 全鸭季	Cuisine cantonaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Amico BJ		Cuisine européenne contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Bad Ass Lamb Hot Pot (Maizidian West Street)	羊大爷涮肉 (麦子店西街)	Fondue chinoise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Baiweiyuan Dumpling (Tuanjiehu Road)	百味园饺子馆 (团结湖路)	Spécialités de dim sum	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Beef & Dumplings (Chaoyang)	匠牛饺子 (朝阳)	Spécialités de dim sum	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Bistro Strong (Chaoyanggongyuan Road)	壮壮酒馆 (朝阳公园路)	Spécialités de viandes	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Brasserie 1893	鸢尾宫 1893	Cuisine française contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Char (South Sanlitun Road)	恰 (南三里屯路)	Spécialités de viandes	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Chef 1996	1996川菜·主厨餐厅	Cuisine sichuanaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Chu Shan Si Ji	楚膳四季	Cuisine du Hubei	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Country Kitchen	乡味小厨	Cuisine pékinoise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Everlasting Happiness	新长福	Cuisine du Hunan	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Exquisite Bocuse	晶采轩	Cuisine cantonaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Fortune Long Beijing Bean Sauce Noodles (East Xinglong Street)	老北京炸酱面大王 (东兴隆街)	Cuisine pékinoise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Fujian Restaurant	福建菜馆	Cuisine du Fujian	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Fu Man Yuan (Xinyuanli)	福满圆 (新源里)	Cuisine pékinoise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Héritage East	宴锦堂·西院·东	Cuisine chinoise contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Hong 0871	泓0871	Cuisine du Yunnan	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Huai Xiang Guo Se	淮香国色	Cuisine huaiyanaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Huaiyang Fu (Dongcheng)	淮扬府 (东城)	Cuisine huaiyanaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
In Love (Gongti East Road)	湘爱 (工体东路)	Cuisine du Hunan	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Jia (Chaoyang)	禾家 (朝阳)	Cuisine cantonaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Ji Chuan	寂川	Cuisine sichuanaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
L. Bodhi (Guanghua Road)	叶叶菩提 (光华路)	Cuisine végétarienne	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
La Chansonnière <i>Nouveauté</i>	兰颂	Cuisine française contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
La Roba	腊罗巴	Cuisine du Yunnan	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Les Morilles	乐·墨瑞	Cuisine française contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Maison Flo	福楼	Cuisine française	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Meng Du Hui	梦都会	Cuisine Hui	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Mio		Cuisine italienne	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Qian Li	前里	Cuisine de Taizhou	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Qiao Dong Bei (Dongcheng)	俏东北 (东城)	Cuisine du Dongbei	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Qu Lang Yuan	曲廊院	Cuisine novatrice	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Rive Gauche	左岸	Cuisine française contemporaine	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Tong Chun Yuan	同春园	Jiangzhe	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Wolfgang's Steakhouse (Gongrentiyuchang North Road)	沃夫冈牛排馆 (工人体育场北路)	Spécialités de viandes	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Xiang Shang Xiang (Jinhe East Road)	湘上湘 (金和东路)	Cuisine du Hunan	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Xin Ming Yuen	新明园	Cuisine cantonaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Yan Garden by Chef Fei <i>Nouveauté</i>	檐庭	Cuisine de Chaozhou	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Yu De Fu (Dongzhimennei Street)	裕德孚 (东直门内大街)	Fondue chinoise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Yue Jie (Qi Yang Road)	粤界 (肩阳路)	Cuisine cantonaise	RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



PRESSE DU GROUPE MICHELIN

 112, avenue Kléber - 75116 Paris



 www.michelin.com

 @Michelin
