



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 30 août 2022

Le Guide MICHELIN France choisit l'Alsace pour présenter sa prochaine sélection de restaurants

- La Cérémonie des Etoiles MICHELIN se déroulera le 6 mars 2023 à Strasbourg.
- Au cœur de l'Alsace, cet événement international célébrera l'excellence de la scène culinaire française et sera l'occasion de faire découvrir, au travers d'activités proposées par la Collectivité européenne d'Alsace, toute la richesse de la gastronomie, des produits et des terroirs locaux.
- Depuis Strasbourg, capitale européenne, aux côtés de chefs étoilés venus de toute l'Europe, une rencontre pour promouvoir les valeurs universelles d'hospitalité, de transmission et de partage.

Poursuivant la démarche de territorialisation de son événement phare, le Guide MICHELIN France a choisi l'Alsace comme territoire hôte de sa prochaine Cérémonie des Etoiles.

En collaboration avec la Collectivité européenne d'Alsace, et aux côtés de chefs français et internationaux, de pâtisseries, de sommeliers, de maîtres d'hôtel, de professionnels de la gastronomie ainsi que de journalistes et d'influenceurs, le Guide MICHELIN célébra sa nouvelle sélection de restaurants le 6 mars 2023 depuis l'Alsace, à Strasbourg.

Moment de fête et de rassemblement de toute la profession, la Cérémonie des Etoiles sera l'occasion de découvrir les nouvelles tables distinguées par les inspectrices et inspecteurs MICHELIN d'une ou plusieurs Etoiles, celles

récompensées d'une Etoile Verte ou encore les professionnels dont le talent sera reconnu par un Prix Spécial.

Des villages colorés aux rives de la *Petite France*, des pentes du vignoble alsacien aux contreforts de ses châteaux, cet évènement permettra également de faire découvrir aux invités du Guide MICHELIN la diversité, la richesse et la singularité des terroirs d'Alsace.

« L'Alsace fait partie de ces territoires français incontournables dont la renommée gastronomique ne se contente pas seulement d'inspirer notre scène culinaire nationale mais dépasse largement les frontières de l'Hexagone. Ayant toujours produit parmi les plus grands talents de la restauration et des métiers de bouche, l'Alsace brille par la multiplicité de ses savoir-faire, de ses recettes et de ses produits. Autant d'atouts et de références qui en font une région idéale et naturelle pour présenter notre nouvelle sélection de restaurants », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Par ailleurs, en faisant le choix de Strasbourg, un des cœurs battants de l'Europe, pour fédérer toute une profession, nous souhaitons aussi rappeler et célébrer, la force et l'universalité des valeurs d'hospitalité, de transmission et de partage qui font vivre la gastronomie et se partagent à l'échelle d'un continent ».

Frédéric Bierry, président de la Collectivité européenne d'Alsace, se réjouit que l'Alsace ait été retenue pour être territoire d'hôte de la cérémonie des Etoiles MICHELIN, « grâce au travail collectif de notre territoire et de nos équipes, je suis ému et fier d'accueillir le fleuron de la gastronomie alsacienne, française et européenne ». Il rappelle que la gastronomie fait battre le cœur de toute une région : « En Alsace, la gastronomie fait partie intégrante de la vie des habitants qui mêle traditionnellement plaisirs gustatifs et convivialité autour de la table. Dans ce cadre-là, la Collectivité européenne d'Alsace proposera une année dédiée à la gastronomie en Alsace pour faire la promotion d'expériences gastronomiques en parfaite cohérence avec de nouvelles pratiques vertueuses et en garantissant l'accès, pour tous les Alsaciens, à une alimentation de qualité, saine et équilibrée à des prix accessibles. »

« Nous le savons, ajoute Frédéric Bierry, l'avenir est ancré dans une alimentation de proximité et saine, constituée de produits issus de l'agriculture locale. La gastronomie alsacienne s'inscrit plus que jamais au cœur de ces enjeux d'avenir : santé, éducation et transmission, tourisme, écologie et économie locale. En plus du terroir gourmand dont dispose l'Alsace, le savoir-faire, l'authenticité et l'excellence de la cuisine alsacienne contribuent indéniablement au rayonnement et à l'attractivité de la région, de ses acteurs, de ses entreprises et de ses produits. »

Plus d'informations sur le format de la Cérémonie des Etoiles ainsi que sur le programme exclusif qui sera proposé aux invités du Guide MICHELIN seront communiquées ultérieurement.



Photos disponibles sur :

<https://flic.kr/s/aHBqjA4YLa>

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).