



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 21 avril 2022

Le Guide MICHELIN arrive à Istanbul

- **La première sélection de restaurants stambouliote sera présentée le 11 octobre 2022**
- **Une destination gastronomique fondée sur des traditions ancestrales et dynamisée par de jeunes talents créatifs, qui ont façonné une identité culinaire unique**
- **Après Dubai et l'Estonie annoncés en mars, Istanbul devient la 38^{ème} destination mise en lumière par le Guide MICHELIN**

Michelin a le plaisir d'annoncer l'arrivée du Guide MICHELIN à Istanbul dont la première sélection de restaurants sera présentée le 11 octobre 2022.

Istanbul devient ainsi la 38^{ème} destination internationale à voir sa scène gastronomique mise en lumière par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN.

« Depuis des siècles, Istanbul fait rêver le monde par son histoire, sa culture, et sa personnalité métissée. Depuis la Corne d'Or et de part et d'autre du Bosphore, ce véritable carrefour de l'humanité fait dialoguer les continents, se rencontrer les hommes et les femmes, et avec eux, des savoir-faire, des références et des recettes d'ici et d'ailleurs. Aujourd'hui, avec l'arrivée du Guide MICHELIN, c'est une destination gastronomique de tout premier plan que nous souhaitons promouvoir auprès de tous les gourmets. Portée par des traditions ancestrales qui fondent le creuset d'une identité culinaire unique ainsi que par des jeunes talents ouverts et créatifs, la scène culinaire stambouliote a tout simplement impressionné nos

équipes », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Le ministre turc de la Culture et du Tourisme, Mehmet Nuri Ersoy, a déclaré : « L'intérêt porté par le Guide MICHELIN au secteur de la restauration à Istanbul montre que la Turquie est à l'avant-garde du tourisme gastronomique. Je crois fermement que la future sélection du Guide Michelin pour Istanbul accompagnera nos efforts pour positionner notre capitale sur la scène mondiale en tant que « Gastrocity », en mettant en valeur nos établissements qui se distinguent par leur originalité, leur diversité, leur durabilité et leur créativité. Ajoutons à cela une toute nouvelle perspective d'attractivité pour les touristes qui s'intéressent à l'excellence de la gastronomie et des saveurs.

En apportant des produits frais directement du producteur au consommateur dans son environnement unique, avec des régions aux climats différents, la cuisine turque a été à l'avant-garde des tendances culinaires tout au long de l'histoire, en tant que culture alimentaire sans gaspillage et avec une forte accumulation d'influences. Offrant d'innombrables opportunités de goûter non seulement aux plats traditionnels turcs mais également au meilleur de la cuisine mondiale, Istanbul est une capitale gastronomique qui saura combler toutes les quêtes gustatives. »

Ville de plus de 15 millions d'habitants qui présente la particularité unique de se déployer sur deux continents, Istanbul est un point de rencontre sans égal dans l'histoire du monde. Témoin privilégié de cette position stratégique, la scène gastronomique stambouliote puise ses racines dans une tradition culinaire particulièrement diverse qui n'a eu de cesse de s'enrichir et de se raffiner au cours des siècles. Des recettes végétales – dont l'incroyable collection de dolmas, de mezzés et de salades se veut l'étendard – aux préparations mettant à l'honneur poissons et pièces de viande de premier choix, sans oublier les innombrables desserts où trônent en majesté fruits frais et secs, le répertoire classique turc s'étend sur un spectre à la variété et aux techniques culinaires impressionnantes.

En plus de cette fidélité à un patrimoine gourmand toujours très vivant, Istanbul offre également aux gourmets des propositions plus audacieuses, innovantes et ouvertes sur le monde, nées du talent de chefs turcs ou étrangers à la créativité débordante. Ensemble, ces différentes variations, que les gourmets peuvent apprécier des ruelles surannées de Sultanahmet et de Péra aux quartiers animés de Karakoy, Moda ou Cihangir, rappellent à quel point, de tout temps, Istanbul a fait de l'acte de s'attabler un véritable art de vivre.

La sélection de restaurants à Istanbul sera réalisée selon la méthodologie universelle et historique du Guide MICHELIN, appliquée par ses inspectrices et inspecteurs professionnels depuis près d'un siècle. Ainsi, les équipes d'inspection repèreront et recommanderont en toute indépendance les meilleurs restaurants de la ville après avoir anonymement apprécié la qualité de la cuisine proposée par ces établissements selon 5 critères : la qualité des matières premières, la maîtrise des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef dans la cuisine et la régularité de l'expérience dans le temps et dans les menus proposés.

La sélection du Guide MICHELIN Istanbul 2022 sera disponible en ligne sur le site du Guide MICHELIN : guide.michelin.com et sur son application, disponible

gratuitement sur iOS et Android, où les utilisateurs peuvent préciser leur recherche via la location, le type de cuisine recherché, et les services particuliers proposés, afin de trouver la perle rare.

Le Guide MICHELIN est aujourd'hui présent dans 38 destinations. Une destination couverte par le Guide MICHELIN est une ville, une région ou un pays qui fait l'objet de visites régulières des inspectrices et inspecteurs lors desquelles ils évaluent les restaurants en vue d'établir une sélection annuelle.

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).