

GUIDE MICHELIN



Boulogne-Billancourt- le 14 juillet 2022

Le Guide MICHELIN explore Vancouver



- **Après Toronto, Vancouver devient la deuxième destination canadienne à figurer au Guide MICHELIN**
- **Les inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà en train de dénicher les pépites gastronomiques de cette nouvelle destination**

Michelin et Destination Vancouver annoncent le lancement du Guide MICHELIN® Vancouver, la nouvelle sélection du [Guide MICHELIN](#). Vancouver peut se targuer d'être l'écrin d'une scène culinaire florissante où des chefs bien établis, mais également de jeunes professionnels désireux de parfaire leur art, exercent leur talent. Engagées, les équipes des restaurants de la ville s'emploient à mettre en valeur un large éventail de produits de grande qualité, notamment des fruits et légumes, de la viande et des produits de la mer, produits localement et de façon durable.

La première sélection du Guide MICHELIN Vancouver, qui sera dévoilée cet automne, présentera les restaurants les plus remarquables de la ville, mais distinguera aussi des professionnels d'exception. Les tout aussi fameux qu'anonymes inspecteurs du Guide MICHELIN, décerneront les emblématiques Étoiles MICHELIN aux restaurants proposant une cuisine particulièrement remarquable : en fonction de la qualité de leur offre, ces derniers pourront se voir attribuer une, deux ou trois Étoiles.

Le Guide MICHELIN est également reconnu pour sa sélection de Bib Gourmand qui met à l'honneur des établissements proposant une cuisine de grande qualité à des

prix modérés. Enfin, la plus récente des distinctions, l'Étoile Verte MICHELIN, est quant à elle attribuée aux restaurants qui sont les fers de lance d'une gastronomie durable.

« Nous sommes ravis que le Guide MICHELIN fasse escale sur la côte ouest du Canada afin de faire découvrir au monde entier la scène culinaire de Vancouver », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Nos inspecteurs sont déjà en train d'explorer cette nouvelle destination. C'est avec enthousiasme qu'ils s'imprègnent des différents styles culinaires de Vancouver et dégustent des plats préparés avec des produits exceptionnels dans des restaurants à l'ambiance chaleureuse et authentique. La richesse artistique de la ville est déjà prisée par les touristes du monde entier, tout comme son identité plurielle : d'impressionnantes gratte-ciels y côtoient des espaces extérieurs propices à l'évasion. Nous sommes très heureux d'avoir l'opportunité de faire découvrir le potentiel culinaire si prometteur de Vancouver à travers cette nouvelle sélection. »

Les inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre. Ils effectuent leurs essais de table dans le plus strict anonymat et payent leurs repas afin de ne pas recevoir de traitement de faveur par rapport aux autres clients des restaurants qu'ils visitent.

« La fusion des goûts et des cultures, les influences provenant de la ceinture du Pacifique ainsi que l'abondance d'ingrédients frais issus de la terre et de la mer confèrent une saveur particulière à la scène gastronomique de Vancouver », a confié Royce Chwin, Président et PDG de Destination Vancouver. « Notre richesse culinaire est depuis longtemps reconnue à l'échelle internationale et la sélection du Guide MICHELIN Vancouver ne fait que confirmer la réputation de notre ville en tant que destination gastronomique incontournable. Par ailleurs, nous sommes très fiers que Vancouver soit devenue la destination de prédilection de nombreux jeunes talents prometteurs qui souhaitent faire leurs armes au sein de restaurants Étoilés MICHELIN. »

La prochaine sélection Vancouver ne dérogera pas à la règle. Elle suivra la méthodologie historique du Guide MICHELIN basée sur cinq critères universels qui garantissent que la sélection de chaque destination bénéficie de la même équité : 1) la qualité des produits ; 2) l'harmonie des saveurs ; 3) la maîtrise des techniques culinaires ; 4) la personnalité du chef exprimée dans la cuisine ; 5) la constance entre chaque visite (chaque établissement est inspecté plusieurs fois par an).

En effet, le Guide MICHELIN ne cesse de suivre l'évolution des destinations culinaires à travers le monde. Afin de promouvoir l'industrie touristique de chaque destination, le Guide MICHELIN collabore avec des Organismes de Gestion de Destinations ou des offices de tourisme. Il convient de souligner que le processus de sélection du Guide MICHELIN reste néanmoins complètement indépendant. Si la sélection est déterminée par les inspecteurs du Guide MICHELIN de façon tout à fait impartiale, Michelin s'associe pour l'occasion à Destination Vancouver pour les activités de marketing et de promotion de la ville.

La sélection Vancouver 2022 des restaurants rejoindra celle des hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances à Vancouver et autour du globe. Pour en savoir plus, visitez le site internet du Guide MICHELIN ou [téléchargez l'application gratuite](#) pour iOS et Android. Grâce à nos partenaires [OpenTable](#), [Resy](#) et [SevenRooms](#), vous pourrez effectuer des réservations et séjourner dans des hôtels sublimes ou vivre une expérience culinaire unique dans un restaurant d'exception.

Michelin au Canada

Les premières usines Michelin de production de pneus au Canada voient le jour en 1971, plus précisément à Bridgewater et Pictou County, dans la province de Nova Scotia. Le Groupe est aujourd'hui un poids lourd de l'économie canadienne dans le domaine de la mobilité durable grâce à la fabrication de pneus mais également en raison de ses diverses activités qui s'articulent autour du pneu et au-delà du pneu. L'entreprise emploie actuellement 4 000 personnes au Canada. Au mois de mai, le Guide MICHELIN [a annoncé que Toronto](#) serait sa première destination canadienne.

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)

À propos de Destination Vancouver

Destination Vancouver est l'organisme de gestion de destination de cette ville spectaculaire située sur la côte ouest du Canada, dans la province de Colombie-Britannique. Destination Vancouver compte plus de 800 membres de l'économie touristique de la ville et sa mission est d'assister l'industrie touristique de Vancouver dans l'élaboration d'expériences et la création d'offres inoubliables à destination des visiteurs. L'organisme est également chargé de promouvoir l'attrait touristique de Vancouver sur les marchés canadien, américain et internationaux. Une équipe constituée d'environ 32 employés à temps plein (un nombre qui continue d'augmenter) et de près de 200 bénévoles des services aux visiteurs œuvre pour que la magie du voyage opère auprès des habitants et des visiteurs de Vancouver. (destinationvancouver.com)