



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 10 mai 2022

Avec Toronto, le Canada rejoint le Guide MICHELIN

- **Toronto devient la première destination du Guide MICHELIN au Canada**
- **La sélection sera révélée cet automne**
- **Les inspecteurs auront à cœur de mettre en avant les saveurs locales et les influences internationales de cette scène gastronomique**

Le Guide MICHELIN et Destination Toronto annoncent le lancement d'une sélection à Toronto, première destination canadienne du [Guide MICHELIN](#).

Un nouveau chapitre s'ouvre à Toronto, où l'on peut déguster aux influences cosmopolites et vivre des expériences gastronomiques incomparables. Dans cette ville, de grands chefs s'implantent et les talents émergents cultivent également leur art culinaire singulier, grâce à des produits locaux et typiques de l'Ontario.

La première sélection du Guide MICHELIN Toronto sera dévoilée à l'automne 2022, et distinguera les meilleurs restaurants de la ville canadienne. Les inspecteurs pourront attribuer, comme dans les autres sélections du Guide, des Étoiles MICHELIN (une, deux ou trois) pour une qualité de cuisine particulièrement remarquable ; des Bib Gourmand pour les restaurants qui proposent une cuisine

de qualité à des prix modérés ; ainsi que l'Étoile Verte MICHELIN, attribuée aux restaurants mettant en avant une gastronomie plus durable et vertueuse.

Soucieux de préserver leur anonymat et de pouvoir présenter une sélection exhaustive et indépendante à l'automne, les inspecteurs du Guide MICHELIN ont déjà entrepris leurs visites sur place. Ils les poursuivront au cours des prochains mois. Comme toujours, les inspecteurs travaillent dans l'anonymat le plus strict et paient eux-mêmes leur addition afin de s'assurer qu'ils soient traités comme les autres clients.

« Pour la première fois de son histoire, le Guide MICHELIN se rend au Canada, et nos inspecteurs sont ravis de découvrir l'impressionnant paysage culinaire de Toronto », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Cette sélection dans la plus grande ville du Canada, et notre première dans le pays, reflétera les saveurs locales, les influences internationales et la créativité unique qui font de la scène gastronomique de Toronto une référence pour les voyageurs du monde entier. »

« La scène culinaire de Toronto est aussi diversifiée que la ville. La sortie du Guide MICHELIN Toronto permet de célébrer notre patrimoine gastronomique », a déclaré Scott Beck, PDG de Destination Toronto. « Il s'agit d'un formidable moyen de faire connaître nos talents culinaires à un nouveau public venu du monde entier. Nous sommes très fiers de nous associer au Guide MICHELIN et à nos partenaires Destination Ontario et Destination Canada, afin de présenter le Guide MICHELIN au Canada pour la première fois. »

Le Guide MICHELIN suit en permanence l'évolution des destinations culinaires dans le monde et travaille régulièrement avec des agences de tourisme. Pour cette sélection, le Guide MICHELIN a travaillé avec Destination Toronto, Destination Ontario et Destination Canada. Le processus de sélection du Guide MICHELIN demeure totalement indépendant. Chaque projet d'expansion dans une nouvelle destination est motivé par le talent des chefs locaux, qui portent leur scène culinaire à un haut niveau de qualité, grâce à leur passion et leurs compétences.

Ainsi, la sélection du Guide MICHELIN Toronto sera réalisée en suivant la méthodologie historique du Guide, qui repose sur cinq critères universels dans l'évaluation de la qualité de la cuisine des restaurants, afin d'assurer l'équité des sélections dans le monde entier.

Les nouvelles sélections de restaurants rejoindront la sélection d'hôtels exceptionnels de Toronto, établie par [Tablet Hotels](#), les experts hôteliers du Guide MICHELIN.

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).