



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 1^{er} décembre 2022

Le Guide MICHELIN arrive au Vietnam

- **Hanoï et Hô Chi Minh-Ville rejoignent la liste des destinations couvertes par les inspecteurs du Guide MICHELIN**
- **La première sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hanoï et Hô Chi Minh-Ville sera présentée en juin 2023**
- **Le Guide MICHELIN : une méthodologie historique et rigoureuse**

Michelin a le plaisir d'annoncer que les villes d'Hanoï et d'Hô Chi Minh-Ville rejoignent aujourd'hui la collection internationale des Guide MICHELIN. Pour la première fois dans l'histoire du Guide, les inspectrices et inspecteurs MICHELIN évalueront les restaurants des deux plus grandes villes du Vietnam. Ils présenteront leur première sélection de restaurants en juin 2023.

« Cela faisait plusieurs années que nous observions attentivement la scène gastronomique vietnamienne et nous sommes ravis d'annoncer aujourd'hui l'arrivée du Guide MICHELIN à Hanoï et Hô Chi Minh-Ville », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

« Avec son histoire et son patrimoine culinaire fascinants, ses saveurs uniques, ses recettes emblématiques et ses célèbres spécialités, la cuisine vietnamienne s'est taillé une place de choix parmi les cuisines les plus populaires du monde. -Cette notoriété repose en partie sur la population locale pour qui, se restaurer à l'extérieur a toujours constitué un véritable art de vivre, et sur des restaurateurs talentueux, qu'ils soient locaux ou internationaux. Hanoï et Hô Chi Minh-Ville sont deux joyaux de la scène gastronomique qui méritent d'être pleinement célébrés. Nous sommes impatients de présenter notre première sélection de restaurants au Vietnam ; une sélection que nos inspecteurs anonymes ont déjà commencé à réaliser sur le terrain", a-t-il ajouté.

En tant que capitale du pays, Hanoï se démarque par son architecture séculaire et un riche patrimoine alimentaire qu'elle doit principalement à sa proximité avec la mer et ses liens commerciaux historiques avec de nombreux pays. Le charme et les traditions culinaires de la ville s'expriment partout - dans les rues comme dans les boutiques et cantines populaires.

A Hanoï, les gourmets peuvent déguster une abondante variété de plats typiquement vietnamiens, confectionnés à partir d'ingrédients locaux et d'herbes aromatiques de première fraîcheur, réalisés la plupart du temps selon des recettes et des techniques traditionnelles.

Hô Chi Minh-Ville, le centre économique du Vietnam est en passe de devenir une nouvelle destination gastronomique en Asie. Ici, les chefs locaux, dont beaucoup ont acquis une expérience à l'étranger, développent très souvent leurs propres interprétations de la cuisine vietnamienne. Mêlant influences européennes et traditions locales, la scène gastronomique de Hô Chi Minh-Ville est animée et vivante et offre un riche éventail d'établissements, allant des cantines de rue aux restaurants haut de gamme.

L'arrivée du Guide MICHELIN au Vietnam est soutenue par le conglomérat Sun Group. A cette occasion, le président M. Dang Minh Truong a déclaré : "Depuis sa création en 2007, et à travers ses différentes activités, Sun Group s'est toujours attaché à préserver et à promouvoir le caractère et la beauté du Vietnam dans le monde. Avec l'arrivée du Guide MICHELIN, le système de recommandation gastronomique le plus fiable au monde, à Hanoï et Hô Chi Minh-Ville, nous sommes ravis que la scène gastronomique vietnamienne ainsi que ses trésors culinaires soient enfin célébrés avec les gastronomes locaux et internationaux."

A propos de la méthodologie du Guide MICHELIN

Crée en 1900 par le groupe Michelin afin d'accompagner l'essor de la mobilité automobile, le Guide MICHELIN est depuis resté fidèle à sa vocation première : se déployer dans des destinations gastronomiques matures pour guider les voyageurs internationaux et les gastronomes locaux vers les meilleurs restaurants, mettre en valeur les scènes culinaires mondiales et promouvoir la culture du voyage.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville sera réalisée en toute indépendance par les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes MICHELIN, selon la méthodologie historique et internationale du Guide.

Seule la qualité de la cuisine proposée par les restaurants sera évaluée à l'aune des 5 critères internationaux du Guide :

- La qualité des produits ;
- La maîtrise des techniques culinaires ;
- L'harmonie des saveurs ;
- La personnalité de la cuisine ;
- La régularité de la prestation sur le menu et entre chaque visite.

Le Guide MICHELIN partage ses recommandations de restaurants par le biais d'un vaste système de distinctions, dont les plus célèbres sont les Etoiles MICHELIN.

Mondialement reconnues, les Etoiles MICHELIN sont attribuées aux établissements de la sélection qui offrent les meilleures expériences culinaires. Une Etoile MICHELIN distingue ainsi les restaurants proposant " une cuisine d'une grande finesse, qui vaut l'étape", deux Etoiles MICHELIN pour " une cuisine d'exception, qui vaut le détour" et trois Etoiles MICHELIN pour " une cuisine unique, qui vaut le voyage ".

Outre les fameuses Etoiles, la sélection comprend également la catégorie populaire des Bib Gourmand ; une distinction décernée aux restaurants qui proposent des repas d'un excellent rapport qualité-prix.

La sélection complète de restaurants du Guide MICHELIN Hanoï | Hô Chi Minh-Ville 2023 sera dévoilée lors d'un événement dédié qui se tiendra en juin 2023. Elle sera disponible exclusivement en format numérique sur toutes les interfaces du Guide : site internet, applications mobiles et réseaux sociaux. Partageant gratuitement ses recommandations expertes avec tous les amateurs de gastronomie, le Guide MICHELIN propose aujourd'hui une sélection de restaurants et d'hôtels, pour tous types de budgets et d'occasions, dans plus de 40 destinations internationales.

Visitez le site web du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android pour découvrir la sélection mondiale de restaurants du Guide MICHELIN.

L'intégralité du dossier de presse – incluant une présentation détaillée du Guide MICHELIN ainsi que les photos de la conférence de presse d'annonce – est à retrouver sur ce [lien](#).

Téléchargez l'application du Guide MICHELIN



À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)