Le Guide MICHELIN commence son exploration culinaire du Mexique

- **Le Guide MICHELIN a annoncé son arrivée au Mexique avec une première sélection prévue pour 2024**
- **Cette sélection explorera les villes de Mexico et de Los Cabos, ainsi que les États d'Oaxaca, de Basse-Californie et du Nuevo León**
- **Les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide sont déjà sur le terrain**

Le Guide MICHELIN a fait une annonce historique aujourd'hui en annonçant son arrivée au Mexique. Menée par l'équipe d'inspection anonyme et indépendante du célèbre Guide, la première sélection de restaurants sera révélée en 2024.

« Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont commencé à explorer ce magnifique pays, sa capitale cosmopolite chargée d'histoire, le superbe littoral mexicain, mais également le fascinant État d'Oaxaca et la beauté sauvage de la péninsule de Basse-Californie », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. *« C'est avec un réel enthousiasme que mon équipe d'inspection découvre les saveurs typiques de cette fabuleuse destination. Sa scène culinaire est riche, on y trouve des établissements gastronomiques d'inspiration internationale, mais surtout des restaurants qui mettent à l'honneur la cuisine locale, ses traditions, ainsi que les nombreux produits de qualité qu'offre ce pays. Le Mexique est une véritable terre de talents qui regorge d'adresses aussi attirantes que surprenantes. »*

Le Mexique possède tous les atouts nécessaires pour figurer parmi les destinations incontournables de la scène gastronomique internationale. Les gourmets du monde entier s'y pressent pour découvrir la cuisine mexicaine typique et ses variantes régionales, portées par des produits locaux tels que les piments, les herbes, la masa, le café, le chocolat et les spiritueux à base d'agave, sans oublier de nombreux produits de la mer, les fruits et les légumes.

Le Guide MICHELIN suit tout au long de l'année l'évolution des destinations culinaires à travers le monde.

Michelin collabore avec les organismes de promotion des destinations et les offices de tourisme locaux pour valoriser l'industrie touristique de chaque

destination. Cependant, le processus de sélection du Guide MICHELIN demeure totalement indépendant puisqu'il est entièrement réalisé par son équipe d'inspection anonyme et indépendante. Le Guide MICHELIN s'associe à l'organisme CANIRAC, pour les activités de marketing et de promotion de la sélection.

« Nous sommes très fiers que l'excellence culinaire du Mexique attire les gourmets du monde entier, mais également qu'elle soit reconnue au-delà de nos frontières grâce au prestigieux Guide MICHELIN. Cette importante concrétisation est le fruit de l'engagement de Michelin et de CANIRAC à offrir une place de choix aux restaurants locaux, à la fois dans le pays mais également à l'international. Le patrimoine culinaire du Mexique a été façonné par son histoire et sa diversité. Il illustre à merveille le dynamisme et la complexité de la culture mexicaine. », explique Daniela Mijares, Présidence exécutive de CANIRAC. « Nous souhaitons remercier FIPROTUR à Los Cabos, le gouvernement de l'État d'Oaxaca, ainsi que les Secrétariats au tourisme de la Basse-Californie et du Nuevo León, qui s'emploient à promouvoir la richesse gastronomique et le développement du tourisme national aux côtés de ce célèbre guide culinaire. »

La première sélection de restaurants au Mexique s'appuiera sur la méthodologie unique du Guide MICHELIN, portée par cinq critères universels qui assurent la cohérence entre chaque sélection dans le monde :

- La qualité des ingrédients

- La maîtrise des techniques culinaires

- L'harmonie des saveurs

- La personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine

- La régularité de la qualité de l'expérience dans le temps

Le Guide MICHELIN reste à ce jour une référence de choix pour les voyageurs en quête d'une expérience gastronomique d'exception. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au tournant du XXe siècle afin d'encourager les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français.

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont des experts passionnés qui utilisent depuis toujours les mêmes critères de sélection qu'ils appliquent pour chaque destination.

Cette nouvelle sélection, qui sera dévoilée en 2024, mettra à l'honneur les meilleures adresses de la scène gastronomique mexicaine, ainsi que de talentueux chefs locaux, passionnés et créatifs, gardiens des traditions culinaires locales. Les restaurants sélectionnés peuvent être recommandés

par le Guide MICHELIN, ou encore se voir attribuer une à trois Étoiles MICHELIN en fonction du niveau d'excellence de leur assiette. Ceux qui proposent une expérience d'un très bon rapport qualité-prix sont distingués d'un Bib Gourmand, tandis que l'Étoile Verte MICHELIN récompense les établissements qui s'engagent en faveur d'une gastronomie plus durable.

Les restaurants récompensés seront rejoints par la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et les tendances à ne pas manquer au Mexique et dans le monde entier. Cette sélection compte plus de 5 000 hôtels à travers plus de 120 pays, avec des recommandations adaptées à tous les budgets. Chaque hôtel a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

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, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022 (www.michelin.com).