COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 25 septembre 2024

Wuliangye et le Guide MICHELIN s'associent pour promouvoir à travers le monde l'excellence de la culture chinoise traditionnelle

- Le Guide MICHELIN et Wuliangye ont le plaisir d'annoncer la signature d'un partenariat mondial d'une durée de deux ans.
- Après deux années de collaboration avec le Guide MICHELIN en Chine, Wuliangye, leader chinois de la production de baijiu haut de gamme, devient à présent Partenaire mondial du Guide MICHELIN.

Animés par un engagement commun à promouvoir l'excellence et l'art de vivre, Wuliangye et le Guide MICHELIN s'associent pour célébrer encore davantage le meilleur de la gastronomie mondiale, valoriser les savoir-faire authentiques et encourager la découverte des cultures culinaires internationales.

Dans le cadre de ce partenariat, Wuliangye soutiendra le Guide MICHELIN dans l'organisation de ses Cérémonies et permettra à ses invités de découvrir la richesse et le raffinement de ses baijiu d'exception.

Soucieux de faire rayonner ce spiritueux séculaire, véritable marqueur identitaire de la culture Chinoise, ainsi que sa capacité à s'accorder avec les cuisines du monde, Wuliangye travaillera de concert avec le Guide MICHELIN à l'organisation de masterclasses professionnelles et de dîners influenceurs qui réuniront plusieurs sommeliers et chefs à la tête de restaurants étoilés.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, commente « Depuis plus de 100 ans, le Guide MICHELIN s'attelle à mettre en lumière les cultures gastronomiques du monde ainsi que les expériences culinaires les plus exceptionnelles, tandis que Wuliangye a perfectionné la production de baijiu haut de gamme en utilisant des techniques millénaires. Aujourd'hui, nous avons le plaisir d'inaugurer un partenariat international entre nos deux marques, icônes de la haute

gastronomie et des spiritueux de prestige, afin de célébrer l'excellence à travers le monde. En collaborant avec Wuliangye, nous sommes particulièrement fiers, au Guide MICHELIN, de contribuer à promouvoir auprès des gourmets avertis et des chefs les plus talentueux la culture intemporelle du baijiu, ainsi que les nombreuses traditions et savoir-faire authentiques qu'elle incarne."

Guo Xulei, Président du Conseil de surveillance de Wuliangye Group Company, a déclaré : «Wuliangye et le Guide MICHELIN partagent des valeurs et des aspirations similaires. Les deux marques sont très proches dans leur attachement à l'artisanat, leur engagement en faveur de la qualité et leur recherche de l'expérience sensorielle ultime. Dans le cadre de leur collaboration passée en Chine, nous avons exploré ensemble de nouvelles expressions de « cuisine gastronomique & spiritueux fins ", créant avec succès un nouveau modèle de « festins gastronomiques », offrant aux consommateurs du monde entier une expérience d'une qualité exceptionnelle. À l'avenir, Wuliangye et le Guide MICHELIN continueront d'imaginer de nouvelles possibilités d'intégration et d'appréciation mutuelle des cultures culinaires orientale et occidentale et du Baijiu, afin de permettre aux consommateurs du monde entier de vivre des histoires de saveurs toujours plus harmonieuses et plus belles. »

Ce partenariat commencera de manière effective le 17 octobre 2024 à l'occasion de la Cérémonie du Guide MICHELIN Tokyo 2025.

A propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de

haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

À propos du Guide MICHELIN

Mondialement reconnu pour ses recommandations basées sur l'excellence et la qualité des expériences culinaires proposées, le Guide MICHELIN met en avant des restaurants qui brillent sur la scène gastronomique internationale.

- Les célèbres une, deux et trois Étoiles MICHELIN décernées récompensent les établissements qui servent une cuisine d'exception, riche en saveurs, magnifiquement exécutée et représentative de la personnalité d'un chef de talent.
- Le Bib Gourmand est une distinction attribuée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à un prix modéré, particulièrement appréciés des inspectrices et inspecteurs lorsqu'ils dînent au restaurant sur leur temps libre.
- La plus récente des distinctions, l'Étoile Verte MICHELIN, est quant à elle réservée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable.
- Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN et des Prix spéciaux.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un repas et d'une expérience inoubliables. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au tournant du XXe siècle afin d'encourager le développement de la mobilité automobile ainsi que les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Il s'est ensuite progressivement spécialisé dans les recommandations de restaurants et d'hôtels. Ses inspectrices et inspecteurs continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'au début.

Les restaurants récompensés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer dans le monde entier. 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.

C'est grâce à son processus de sélection rigoureux, appliqué de manière indépendante et constante dans plus de 45 destinations, que le Guide MICHELIN est devenu une référence internationale dans le monde de la gastronomie. Les restaurants sélectionnés sont recommandés par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, qui sont formés afin d'appliquer les mêmes méthodes éprouvées et utilisées depuis des décennies, quelle que soit la destination. Cela garantit un niveau d'excellence homogène, applicable à l'international. Afin d'assurer la complète objectivité des sélections, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN paient leur note en totalité et évaluent uniquement la qualité de la cuisine.

Pour évaluer efficacement la qualité d'un établissement, l'équipe d'inspection se base sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ainsi que la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte. Ils assurent la cohérence et l'équité des sélections afin que chaque restaurant Étoilé MICHELIN ait la même valeur, qu'il se situe à Paris, à New York ou ailleurs dans le monde.

À propos du Groupe Wuliangye

Wuliangye Group Co., Ltd est un groupe d'entreprises publiques de grande envergure, dont l'activité principale est la production de Baijiu. La société est également engagée dans les secteurs de l'emballage écologique, de la fabrication intelligente, de la logistique intelligente, de l'investissement financier, ainsi que de la santé et du bien-être. En 2023, le chiffre d'affaires du groupe Wuliangye a dépassé les 170 milliards de RMB, et la valeur de sa marque a excédé les 400 milliards de RMB. Il s'est classé 15e dans la liste des « 500 marques les plus précieuses de Chine » du World Brand Lab en 2023, marquant ainsi six années consécutives de croissance à deux chiffres de la valeur de sa marque.

À propos du Baijiu Wuliangye

Le Baijiu Wuliangye est fabriqué d’une formule unique, à partir de cinq céréales : sorgho, riz, riz gluant, blé et maïs, en utilisant des méthodes artisanales et des recettes anciennes. Wuliangye est la première eau-de-vie au monde produite à partir de cinq grains. Le processus de fermentation solide multi-céréales est un processus qui se transmet depuis plus d'un millénaire, remontant au Zhongbijiu (liqueur Zhongbi) produite avec plusieurs céréales durant l'apogée de la dynastie Tang. Ce spiritueux a une histoire longue et fait partie de la culture chinoise. Wuliangye représente le Baijiu chinois aux arômes puissants et a été reconnu comme « Liqueur Célèbre Nationale ». Wuliangye a fait partie des premiers produits sélectionnés et protégés par l'accord sur les indications géographiques entre la Chine et l'Union Européenne.