



GUIDE MICHELIN

Paris, 11 juillet 2023

## **Le Guide MICHELIN arrive à Atlanta**

- **Atlanta devient la nouvelle destination d'Amérique du Nord en date à rejoindre le Guide MICHELIN**
- **Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre pour dénicher les pépites gastronomiques de cette nouvelle destination**

Le [Guide MICHELIN](#) a annoncé aujourd'hui son arrivée dans l'Etat de Géorgie, bien connu pour sa production de pêches juteuses et parfumées, qui lui vaut son surnom de « The Peach State » (l'État de la pêche). Michelin et l'Office de Tourisme et des Congrès d'Atlanta (ACVB) ont ainsi révélé que la prochaine destination à rejoindre les pages du Guide MICHELIN n'est autre qu'Atlanta.

Cette nouvelle sélection à venir est une excellente nouvelle pour les amoureux de voyages et de gastronomie car Atlanta, un des centres d'attraction du Sud américain, leur réserve de belles surprises. Grâce à sa grande diversité culturelle elle offre une scène culinaire dynamique, au sein de laquelle brillent restaurants gastronomiques, plats typiques du Sud remis au goût du jour par de jeunes talents passionnés et autres spécialités locales.

La première sélection du Guide MICHELIN Atlanta sera dévoilée à l'automne et fera découvrir aux gourmets du monde entier les restaurants à ne pas manquer dans la région métropolitaine d'Atlanta.

Les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN décernent les emblématiques [Étoiles MICHELIN](#) aux restaurants qui proposent une cuisine particulièrement remarquable : en fonction de la qualité de l'offre, évaluée

selon la méthodologie universelle propre au Guide, ces derniers reçoivent une, deux ou trois Étoiles MICHELIN. Le Guide MICHELIN est également reconnu pour sa sélection [Bib Gourmand](#) qui met à l'honneur des établissements proposant une cuisine de grande qualité à des prix modérés. La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle attribuée 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 ainsi que par les prix spéciaux MICHELIN que l'équipe d'inspection décerne à des professionnels de talent.

« Nous souhaitons mettre en lumière le grand potentiel gastronomique d'Atlanta, une ville qui s'illustre par ses styles culinaires variés dont les nombreuses saveurs raviront les papilles des gourmets et voyageurs du monde entier. Si son nom nous évoque tout de suite, et à juste titre, la cuisine généreuse du Sud des États-Unis, son offre gastronomique est en réalité bien plus riche et mérite que l'on s'y attarde », a affirmé Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Atlanta est une ville qui regorge de professionnels talentueux et innovants, comme ont déjà pu le constater nos inspectrices et inspecteurs. »

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, célèbres pour leur anonymat, sont déjà à pied d'œuvre. Ils effectuent des réservations sans dévoiler leur identité et payent leurs repas afin de ne pas recevoir de traitement de faveur par rapport aux autres convives des restaurants qu'ils évaluent, et ainsi garantir leur indépendance.

« Bien qu'Atlanta dispose d'une scène culinaire riche et variée qui ne cesse d'évoluer, c'est depuis longtemps l'un des atouts les plus sous-estimés de notre ville » a confié William Pate, président de PDG de l'ACVB. « Nous sommes fiers de rejoindre la grande famille du Guide MICHELIN, qui offrira à nos chefs et à notre cuisine la reconnaissance qu'ils méritent. »

En effet, le Guide MICHELIN suit tout au long de l'année l'évolution des destinations culinaires à travers le monde. Afin de promouvoir l'industrie touristique de chaque destination, 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 totalement indépendant. Si la sélection est déterminée par les inspectrices et inspecteurs anonymes de façon indépendante et impartiale, le Guide MICHELIN s'associe pour l'occasion à l'AVCB pour les activités de marketing et de promotion de la destination.

La sélection de restaurants récompensés dans le cadre du Guide MICHELIN Atlanta 2023 rejoindra plus tard cette année [celle des hôtels du Guide MICHELIN](#), qui mettra en avant les établissements les plus originaux et tendances à Atlanta et autour du globe. Cette dernière compte plus de

6 000 hôtels dans plus de 130 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 unique et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

## **Histoire et méthodologie**

La nouvelle sélection pour Atlanta ne dérogera pas à la règle. Elle suivra la méthodologie historique du Guide MICHELIN basée sur cinq critères universels qui garantissent que chaque destination est évaluée de manière équitable : 1) la qualité des produits ; 2) l'harmonie des saveurs ; 3) la maîtrise des techniques ; 4) la personnalité que le chef exprime dans sa cuisine ; 5) la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte (chaque établissement est inspecté plusieurs fois par an par un inspecteur différent).

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un compagnon de choix pour les voyageurs en quête d'expériences d'hôtels et restaurants remarquables. 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 continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'à l'époque, une méthodologie aujourd'hui éprouvée et appliquée pour chaque destination à travers le monde.

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à apparaître dans les pages du Guide MICHELIN en 2005. Elle a depuis été rejointe par Washington, Chicago, la Californie, Miami/Orlando/Tampa en Floride, le Colorado, Toronto et Vancouver.

### **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](http://www.michelin.com))