

Paris, 20 juillet 2023

Izmir et Bodrum rejoignent la carte du Guide MICHELIN en Turquie

Izmir et Bodrum rejoignent Istanbul et feront partie des territoires explorés par les inspecteurs du Guide MICHELIN

L'ajout de ces deux territoires emblématiques et touristiques confirme la place de la Turquie en tant que destination gastronomique de premier plan

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Izmir et Bodrum sera dévoilée en même temps que la sélection du Guide MICHELIN Istanbul, au cours d'une Cérémonie qui aura lieu le 9 novembre 2023 à Istanbul

Michelin a le plaisir d'annoncer l'extension du Guide MICHELIN à Izmir et Bodrum, en Turquie. Cette première sélection de restaurants pour Izmir et Bodrum sera dévoilée en même temps que la deuxième sélection du Guide MICHELIN Istanbul, lors d'un événement unique qui se déroulera à Istanbul le 9 novembre 2023.

Profondément influencés par les traditions culinaires des régions égéennes et méditerranéennes ainsi que par le terroir local, Izmir et ses environs, comme la charmante péninsule d'Urla et sa route des vins, proposent une riche palette d'expériences culinaires. Des restaurants gastronomiques et branchés aux cafés modernes, en passant par des adresses traditionnelles et populaires, Izmir brille par la diversité de son offre gastronomique. Souvent dirigés par de jeunes chefs locaux, désireux de moderniser un héritage culinaire qu'ils subliment, de nombreux restaurants proposent des saveurs égéennes, des poissons provenant de la pêche locale ainsi que de somptueux mezzés.

À Bodrum, l'une des plus célèbres destinations turques en termes de tourisme haut de gamme située dans la province de Muğla, nombreux sont les restaurants à faire l'éloge de saveurs authentiques et marines ou à proposer une carte internationale aux influences italiennes et asiatiques, notamment. Ce mélange forme une scène gastronomique particulièrement diverse et éclectique. Les complexes hôteliers de luxe concentrent quant à eux les expériences gastronomiques les plus raffinées et les plus créatives.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN commente : « Après un premier passage à Istanbul l'an dernier, nos inspecteurs sont ravis d'ajouter Izmir et Bodrum à leur feuille de route. En effet, en plus d'être des lieux propices à des expériences culturelles et touristiques mémorables, ces deux territoires proposent également des scènes gastronomiques qui méritent d'être découvertes. Si Izmir et ses environs regorgent de restaurants qui mettent en lumière le terroir local et démontrent les compétences gastronomiques de haut niveau de nombreux jeunes chefs, Bodrum brille par la diversité de ses établissements. De nombreuses tables traditionnelles et

accessibles sont situées dans le centre-ville tandis que les concepts plus novateurs se trouvent dans les hôtels de luxe. En ajoutant ces deux territoires au Guide MICHELIN, nous espérons partager avec le plus grand nombre que la Turquie est une destination gastronomique incontournable ».

Mehmet Nuri Ersoy, ministre de la Culture et du Tourisme de la République de Turquie a ajouté : « Nous sommes ravis qu'Izmir et Bodrum rejoignent Istanbul comme destinations gastronomiques. Nous allons pouvoir présenter au monde entier la richesse de notre patrimoine culinaire, au cœur duquel la durabilité joue un rôle clé, grâce à nos chefs talentueux qui associent les mets les plus fins de la région à leur approche "de la ferme à la table". Les visiteurs qui arriveront à Izmir et Bodrum pour goûter ces délices seront émerveillés par les eaux turquoises de la mer Égée, la richesse historique de ces régions, la qualité des établissements ainsi que la multitude de possibilités allant des croisières classiques aux croisières bleues sur les goélettes. Nous nous réjouissons de ces deux nouvelles adhésions, qui témoignent du potentiel croissant de la scène culinaire turque, et nous sommes convaincus que de nombreuses autres villes viendront s'ajouter dans les années à venir. »

Le Guide MICHELIN Istanbul, présenté pour la première fois en 2022, a dévoilé le potentiel gastronomique et la diversité culinaire de la plus grande ville de Turquie en recommandant 53 établissements, dont cinq Étoilés MICHELIN (1 restaurant distingué de deux Étoiles MICHELIN et quatre restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN), un restaurant récompensé d'une Étoile Verte MICHELIN et dix restaurants distingués d'un « Bib Gourmand »).

Le Guide MICHELIN Istanbul met en lumière une variété de cuisines et de spécialités, ainsi que différents types de restaurants, du bistrot gastronomique aux restaurants de luxe en passant par les tables traditionnelles.

Comme dans toutes les destinations où il réalise des sélections de restaurants, le Guide MICHELIN mettra en valeur la scène culinaire d'Izmir et de Bodrum et distinguera les meilleurs établissements en s'appuyant sur sa méthodologie historique et universelle.

Déployée par son équipe d'inspecteurs anonymes et indépendants, composée d'anciens professionnels de la restauration désormais employés à plein temps par le Groupe MICHELIN, cette méthodologie se concentre uniquement sur la qualité de la cuisine proposée, évaluée selon les cinq critères suivants :

- la qualité des produits ;

- la maîtrise des techniques culinaires ;

- l'harmonie des saveurs ;

- la personnalité du chef ou de la cheffe telle qu'elle s'exprime dans sa cuisine ;

- la régularité de la prestation dans le temps et à travers la carte dans son ensemble.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Istanbul, Izmir, Bodrum 2024 sera dévoilée le 9 novembre 2023 lors de la Cérémonie du Guide MICHELIN qui se tiendra à Istanbul. Cette sélection sera disponible sur le site Web du Guide MICHELIN ainsi que sur l'application mobile disponible gratuitement sur iOS et Android.

Image

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer durablement la mobilité de ses clients, de concevoir et de distribuer les pneus, services et solutions les plus adaptés aux besoins de ses clients, de fournir des services numériques, des cartes et des guides pour optimiser les voyages et en faire des expériences uniques, et de développer des matériaux de haute technologie au service d'une grande variété d'industries. Michelin, dont le siège social est situé à Clermont-Ferrand, en France, est présent dans 175 pays, emploie 132 200 personnes et dispose de 67 sites de production de pneumatiques qui ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)