



GUIDE MICHELIN

Paris, 14 juin 2023

Le Colorado fait son entrée au Guide MICHELIN

- **Le Colorado devient la huitième destination du Guide MICHELIN en Amérique du Nord**
- **Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre pour dénicher de nouvelles perles culinaires**

Michelin et l'Office du tourisme du Colorado ont annoncé aujourd'hui l'arrivée du Guide MICHELIN Colorado, dernière destination en date à rejoindre la grande famille des Guides MICHELIN.

Le Colorado est riche d'une scène culinaire qui compte à la fois des chefs reconnus et de jeunes talents créatifs. Ces professionnels ainsi que leurs équipes s'engagent à mettre en avant un large éventail d'ingrédients de haute qualité, produits localement et durablement. Si la gastronomie du Colorado a principalement été façonnée par les cultures amérindienne, allemande et hispanique, elle est également influencée par son héritage occidental et la culture du goût pour la vie en plein air.

Connus pour leur anonymat, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, décernent une, deux ou trois Étoiles MICHELIN aux établissements proposant une cuisine exceptionnelle. Le Guide MICHELIN est également connu pour sa sélection Bib Gourmand qui met en avant les restaurants proposant une offre de qualité à un prix raisonnable. L'Étoile Verte MICHELIN est, quant à elle, décernée aux adresses qui s'engagent à proposer une gastronomie plus durable. L'équipe des inspectrices et inspecteurs du Guide met également en avant les restaurants recommandés

par le Guide MICHELIN et décerne des prix spéciaux à des professionnels qui s'illustrent par leur talent au sein du secteur de la restauration.

La première sélection du Guide MICHELIN Colorado sera révélée courant 2023 et couvrira les villes de Denver, Boulder, Aspen et Snowmass Village, Vail et Beaver Creek Resort.

« La scène culinaire du Colorado est dynamique, pleine de potentiel, et a tout ce qu'il faut pour figurer au Guide MICHELIN », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Les établissements les plus en vue de l'État sont portés par des équipes créatives qui proposent des styles de cuisine variés et savoureux. Les différentes influences culturelles qui convergent dans cet État inspirent les chefs à revisiter des classiques. Au menu, des ingrédients, de saison tels que les fruits, les légumes, le poisson mais aussi le gibier de la région. Nul doute que les gastronomes viendront des quatre coins du monde pour goûter aux saveurs du Colorado. »

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà sur le terrain. Ils effectuent des repas en tout anonymat et paient leurs additions afin de s'assurer d'être traité comme n'importe quel autre convive.

« Nous sommes ravis de nous associer au Guide MICHELIN afin de mettre en avant la gastronomie de qualité, les efforts en matière de développement durable et l'innovation qui caractérisent les restaurants du Colorado », a déclaré **Timothy Wolfe**, directeur de l'Office du tourisme du Colorado. « Les habitants de notre État profitent depuis longtemps de la scène gastronomique florissante proposée par des chefs incroyablement talentueux, qui subliment les meilleurs ingrédients locaux. Le Guide MICHELIN va conforter davantage encore la position du Colorado sur la scène gastronomique mondiale, en mettant en avant la diversité de saveurs et l'authentique convivialité qui font son charme. »

Le Guide MICHELIN surveille de près l'évolution des destinations culinaires à travers le monde. Michelin travaille avec des organisations de marketing des destinations ou des offices de tourisme, pour promouvoir l'industrie du voyage dans les régions concernées. Toutefois, le processus de sélection du Guide MICHELIN reste totalement indépendant et est assuré par ses inspectrices et inspecteurs anonymes. Le Guide MICHELIN collabore uniquement avec l'Office du tourisme du Colorado dans le cadre d'activités de marketing et de promotion.

La sélection de restaurants du Colorado 2023 rejoindra plus tard cette année la sélection d'hôtels qui met en avant les établissements les plus originaux et tendances au Colorado et autour du globe. Visitez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android pour réserver une chambre d'hôtel inoubliable ou une table dans un restaurant grâce à nos partenaires OpenTable, Resy et SevenRooms.

Contexte et méthodologie

La prochaine sélection de restaurants du Colorado s'appuiera sur la méthodologie traditionnelle du Guide MICHELIN, basée sur cinq critères universels, afin de garantir l'équité de la sélection de chaque destination : 1) la qualité des produits ; 2) l'harmonie des saveurs ; 3) la maîtrise des techniques culinaires ; 4) la personnalité du chef reflétée dans sa cuisine ; 5) la cohérence entre chaque visite et sur l'ensemble de la carte

(Chaque restaurant est inspecté plusieurs fois dans l'année).

Le Guide MICHELIN demeure une référence fiable pour tout voyageur en quête d'une expérience gastronomique de qualité. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au début du XXe siècle afin de stimuler les ventes de pneus en prodiguant des conseils pratiques aux automobilistes. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN utilisent toujours les mêmes critères et le même mode de sélection qu'à l'origine, qui sont aujourd'hui appliqués aux destinations du monde entier.

En 2005, Michelin a publié son premier Guide MICHELIN New York, destination pionnière pour l'Amérique du Nord. Depuis, les villes de Washington, Chicago, la Californie, Miami/Orlando/Tampa en Floride, Toronto et Vancouver ont également rejoint les pages 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, 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)