



GUIDE MICHELIN

Paris, le 26 janvier 2024

Le Guide MICHELIN 2023, un millésime clef. 2024 s'annonce résolument tournée vers l'art de vivre.

- 2023, une année charnière pour le Guide MICHELIN, avec l'annonce d'une nouvelle distinction hôtelière : la Clef MICHELIN.
- Une scène gastronomique internationale en pleine expansion, avec 11 nouvelles destinations Michelin en 2023 et d'autres à venir en 2024. Des tables de plus en plus durables saluées par l'Etoile verte.
- Une nouvelle génération de jeunes gourmets très engagés sur les réseaux sociaux : 5,5 millions d'entre eux sont abonnés aux plateformes digitales du Guide MICHELIN.

L'année 2023 a été une année charnière pour le Guide MICHELIN. Après 4 ans de travail, il évolue et propose désormais une sélection de plus de 5000 hôtels remarquables, répartis dans 120 pays, et réservables directement sur le site Internet et l'application mobile du Guide MICHELIN. Au sein de cette sélection, la Clef MICHELIN distinguera chaque année des établissements exceptionnels, emmenés par des équipes dotées de savoir-faire uniques. La Clef MICHELIN sera attribuée après des séjours menés anonymement par les équipes de sélection du Guide MICHELIN. Six destinations seront concernées dès le 1^{er} semestre 2024, dont la France, première à dévoiler son palmarès.

Dans le domaine de la gastronomie internationale, l'année 2023 a connu une pluie d'Etoiles qui a illuminé le monde entier : pas moins de 930 distinctions (nouvelles ou confirmées) ont ainsi été décernées* à des établissements culinaires par les équipes d'inspectrices et d'inspecteurs du Guide MICHELIN. Ces experts passionnés ont parcouru les quelques 45 destinations couvertes à ce jour par le Guide afin de renouveler les sélections déjà existantes ou d'en faire découvrir de totalement nouvelles.

11 nouvelles sélections ont ainsi rejoint le Guide MICHELIN : Mendoza et Buenos Air en Argentine, Hanoï et Ho Chi Minh au Vietnam, Hangzhou en Chine, la Lettonie, Izmir et Bodrum en Turquie, le Colorado et Atlanta aux USA et enfin Poznan en Pologne.

Le palmarès international symbolise les diversités de savoir-faire gastronomique aux quatre coins du monde, ainsi :

- 13 restaurants « à la cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage » ont nouvellement reçu trois Etoiles MICHELIN dont pour la première fois en Slovénie.
- 48 restaurants ont été remarqués pour « leur excellente cuisine qui vaut le détour » et ont reçu deux Etoiles MICHELIN. Parmi eux, le premier en Pologne et le premier en Thaïlande mené par une femme.
- 364 établissements « à la cuisine de grande qualité qui vaut l'étape » se sont vu attribuer une Etoile MICHELIN dont le tout premier de cuisine Emirati à Abu Dhabi.
- Sans oublier les plus de 450 Bib Gourmands sélectionnés pour leur « bonne cuisine au bon rapport qualité-prix ». Y figurent notamment, de nombreux établissements de street-food malaisiens, si typiques de ce pays.
- Enfin 505 Etoiles Vertes ont été décernées (nouvelles et confirmées) à des établissements modèles pour lesquels la durabilité et le respect de l'environnement figurent au cœur de leur démarche et de leur philosophie.

L'Etoile Verte s'inscrit dans un véritable engagement du Guide MICHELIN pour la promotion d'une gastronomie plus durable. Son objectif est d'accélérer la prise de conscience et de stimuler la transformation de la filière en matière de protection de l'environnement. Les restaurants gratifiés de cette distinction deviennent de véritables ambassadeurs du bien-manger auprès de leurs pairs et font des émules auprès de toutes les générations. Les chefs des établissements récompensés d'une Etoile Verte dessinent ainsi les contours d'une nouvelle approche gastronomique qui désormais préoccupe autant les gourmets que les plaisirs de l'assiette.

Nouvelles destinations gastronomiques internationales en 2024

L'année 2024 s'annonce tout aussi prometteuse avec de belles découvertes et des nouvelles sélections telles que Busan en Corée du sud, le Brésil ou le Mexique. La première sélection de l'année sera dévoilée le 5 février pour la Grande-Bretagne et l'Irlande. La cérémonie se déroulera pour la première fois hors de Londres, à Manchester. Puis viendra le tour de la Belgique le 26 février et du Portugal le 27 février qui, pour la première année, se démarquera de l'Espagne avec une sélection dédiée. A ne pas manquer, la sélection France qui, cette année, sera dévoilée depuis Tours. Rendez-vous le 18 mars pour ce moment incontournable de la gastronomie française.

Fréquentation exponentielle sur les plate-formes digitales du Guide MICHELIN

Tous ces événements ainsi que de nombreux contenus valorisant les chefs, leurs recettes, des initiatives durables ou encore des secrets des inspecteurs sont mis en avant sur toutes les plateformes du Guide MICHELIN. Leur fréquentation exponentielle (+600.000 abonnés en 2023) reflète l'intérêt croissant des internautes du monde entier pour la gastronomie : près de 5,5 millions d'abonnés toutes plateformes confondues avec +400 millions de vues générées et un compte Instagram qui compte à lui seul près de 3 millions de followers.

Les actualités mondiales du Guide MICHELIN sont à retrouver sur le site www.guide.michelin.com ainsi que les liens vers ses différents réseaux sociaux.

Toute l'équipe du Guide MICHELIN vous souhaite une année gourmande faite de belles découvertes et de moments de partage inoubliables.

*hors sélection France

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer durablement la mobilité 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).

