



GUIDE MICHELIN

Paris - 23 mars 2023

À Poznań, le Guide MICHELIN démarre un nouveau chapitre de son histoire polonaise

- Le Guide MICHELIN est déjà présent à Varsovie depuis 1997 et à Cracovie depuis 2008
- Cette année, la ville de Poznań rejoint la sélection polonaise du Guide
- Le Guide MICHELIN s'est associé à l'Office National Polonais de Tourisme pour mettre en avant les activités promotionnelles autour de cette sélection

Déjà présent en Pologne depuis 1997 avec une sélection à Varsovie, puis Cracovie en 2008, le Guide MICHELIN a annoncé aujourd'hui l'intégration de la ville de Poznań à sa sélection polonaise.

« Poznań a beaucoup plu à nos inspectrices et inspecteurs. Ils ont particulièrement aimé parcourir ses rues pleines de charme et découvrir la Place du Vieux Marché, l'un des bijoux de la ville. Sa cuisine est à l'image de son ouverture sur le monde. Si les chefs ont un profond respect pour les recettes traditionnelles, ils n'ont pas peur de les réinterpréter selon les codes de la gastronomie moderne, et on constate que les influences sont variées avec par exemple, la cuisine italienne ou japonaise », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Dans les trois villes que compte cette sélection, les professionnels locaux se démarquent par leur talent, leur ambition de réinterpréter l'essence même de la cuisine traditionnelle polonaise et par leur désir de la faire rayonner sur la scène culinaire internationale. »

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, connus pour leur capacité à préserver leur anonymat, continueront d'explorer l'offre gastronomique des deux villes qui font office de grandes sœurs de Poznań dans cette sélection. Varsovie ne cesse de s'étoffer de nouvelles adresses cosmopolites, entre bistrotts, restaurants raffinés et bars à vin mettant à l'honneur des crus locaux, tandis que Cracovie

s'affirme comme une ville bohème au riche héritage culturel, où se mêlent cuisines traditionnelles, innovantes et créatives.

Cette année marque le début d'un nouveau partenariat entre le Guide MICHELIN et l'Office National Polonais de Tourisme qui permettra de financer les campagnes digitales, marketing et de communication pour la promotion des sélections de Varsovie, Cracovie et Poznań à travers le monde. Les chefs locaux, ainsi que leurs équipes méritent d'être reconnus et mis en avant pour leur talent et leur créativité.

En parallèle, comme depuis sa création en 1900, la sélection des restaurants sera réalisée de manière totalement indépendante par les inspecteurs-experts anonymes du Guide MICHELIN. Pour évaluer les assiettes, ils s'appuieront sur les 5 critères de la méthodologie historique et universelle du Guide MICHELIN : la qualité des produits, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef exprimée à travers sa cuisine ainsi que la régularité de la qualité de l'expérience gastronomique dans le temps.

L'intégralité de la sélection polonaise de restaurants du Guide MICHELIN, des Étoilés MICHELIN, aux Bib Gourmand sans oublier les tables recommandées, sera dévoilée par le Guide MICHELIN dans les tous prochains mois et sera disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN pour iOS et Android.



A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi

que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 175 pays, emploie 132 200 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).