COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris - 11 juillet 2024

Le Guide MICHELIN écrit un nouveau chapitre de son histoire en Chine

- Après avoir couvert les plus grandes villes de Chine continentale, le Guide MICHELIN présentera pour la première fois des sélections de restaurants par province, à commencer par celles du Fujian et du Jiangsu
- Le Guide MICHELIN réaffirme ainsi son intention de resserrer ses liens avec les gourmets chinois tout en promouvant les traditions culinaires du pays à travers le monde

Michelin a le plaisir d'annoncer l'arrivée du Guide MICHELIN dans deux nouvelles destinations chinoises : les provinces du Fujian et du Jiangsu. Avec ces nouveautés, la Chine continentale compte à présent 7 sélections distinctes.

Ainsi, 8 ans après la publication de la première sélection de restaurants du Guide MICHELIN en Chine continentale, et après la couverture progressive des grandes métropoles du pays, les inspectrices et inspecteurs partiront pour la première fois à la recherche des meilleurs restaurants à une échelle provinciale.

Dans le cadre de ce premier millésime, l'équipe d'inspection se concentrera surtout sur six villes : Xiamen, Fuzhou et Quanzhou pour la province du Fujian ; Nanjing, Suzhou et Yangzhou pour la province du Jiangsu. Elle commencera également à explorer les alentours. La sélection de restaurants pour la province du Fujian sera présentée fin 2024 et celle du Jiangsu début 2025. Les dates et format exacts seront communiqués ultérieurement.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, s'est exprimé sur ce nouveau projet lors d'une conférence de presse qui s'est tenue ce matin à Shanghai : « Nous sommes très heureux d'écrire un nouveau chapitre de l'histoire du Guide MICHELIN en Chine. Après avoir arpenté des villes incontournables comme Shanghai, Guangzhou, Pékin, Chengdu ou encore Hangzhou, nos inspectrices et inspecteurs s'apprêtent dorénavant à explorer les scènes gastronomiques des différentes provinces qui brillent par leur richesse et leur diversité. Et ce n'est pas un hasard s'ils commencent par le Fujian et le Jiangsu : ces deux territoires sont en effet connus pour leurs traditions culinaires uniques qui font partie intégrante de la culture locale. Ces sélections distingueront des établissements profondément ancrés dans leur terroir et rendront hommage au patrimoine gastronomique local dans toute son authenticité et ses subtilités. Elles permettront également à ces deux provinces, qui méritent amplement d'être connues des gourmets locaux et internationaux, de bénéficier d'une nouvelle reconnaissance à l'échelle mondiale. »

Après avoir mis à l'honneur la gastronomie des plus grandes métropoles du pays, le déploiement des sélections provinciales découle de la volonté du Guide MICHELIN de découvrir et de valoriser de manière plus authentique les nombreuses adresses dont regorgent les provinces chinoises. Ces projets, qui seront accompagnés de campagnes éditoriales pensées pour les réseaux sociaux et les plateformes numériques chinoises, traduisent également le souhait de tisser des liens encore plus forts avec le public et le marché chinois. En effet, en plus de promouvoir le contenu de ses sélections, le Guide MICHELIN mettra également en valeur la diversité et les caractéristiques qui font la richesse de la culture culinaire de chaque province.

En offrant aux restaurants gastronomiques une meilleure visibilité à l'échelle nationale, mais aussi internationale, le Guide MICHELIN réaffirme son engagement à favoriser le développement positif et durable du secteur de la restauration. Il contribue par ailleurs à mettre en lumière des professionnels de talents et à valoriser le patrimoine et la culture culinaires de chaque destination.

La méthodologie du Guide MICHELIN

Le Guide MICHELIN a été créé en 1900 par la société Michelin afin de soutenir le développement de la mobilité automobile. Depuis cette époque, il est resté fidèle à sa mission originelle : explorer des destinations gastronomiques matures pour guider les voyageurs internationaux et les gourmets locaux et ainsi leur permettre de choisir les meilleurs restaurants, mettre en avant les diverses scènes culinaires mondiales et promouvoir la culture du voyage.

Les sélections de restaurants du Guide MICHELIN pour les provinces du Fujian et du Jiangsu seront réalisées de manière indépendante par les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN. Ils appliqueront la méthodologie historique du Guide MICHELIN, utilisée dans chaque destination.

Seule la qualité de la cuisine proposée dans les restaurants sera évaluée par l'équipe d'inspection qui se basera sur les cinq critères internationaux du Guide MICHELIN :

• La qualité des produits.

• La maîtrise des techniques culinaires.

• L'harmonie des saveurs.

• La personnalité que le ou la cheffe exprime à travers sa cuisine.

• La régularité entre chaque visite des inspecteurs et entre chaque plat de la carte.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN

Chaque sélection regroupe les meilleurs établissements identifiés par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN au sein d'une destination donnée. Considérés comme les restaurants proposant les expériences les plus mémorables et authentiques, ils témoignent de la qualité, de la diversité et de la richesse des différentes scènes gastronomiques et contribuent à promouvoir le patrimoine ainsi que la culture culinaire de chaque région.

Les adresses qui se distinguent en proposant les expériences culinaires les plus exceptionnelles se voient attribuer une à trois Étoiles MICHELIN, une distinction reconnue à travers le monde entier.

La sélection comprend également la catégorie des Bib Gourmand. Très appréciée des gastronomes, elle est réservée aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à prix modéré. Cette récompense est une référence pour les gourmets et voyageurs qui souhaitent déguster des plats abordables sans pour autant faire l'impasse sur la qualité des produits. Elle leur promet de vivre un moment unique, souvent ancré dans une cuisine locale et populaire.

Les sélections de restaurants pour les provinces de Fujian et Jiangsu seront exclusivement disponibles au format numérique sur le site internet, l'application mobile et les réseaux sociaux du Guide MICHELIN. Elle rejoindra les sélections d'hôtels et de restaurants internationales du Guide MICHELIN, accessibles gratuitement sur ses plateformes numériques.

A propos de Michelin :

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable.

Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé.

Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)