



GUIDE MICHELIN

Paris, le 15 février 2024

Le Guide MICHELIN annonce une nouvelle sélection nationale pour l’Autriche en 2025.

- Le Guide MICHELIN s'associe à l'Office National Autrichien du Tourisme et à huit associations régionales du tourisme autrichiennes pour le lancement de la nouvelle sélection nationale.
- La prochaine sélection du Guide MICHELIN Autriche sera dévoilée en 2025.
- Ce projet souligne l'ascension de l'Autriche en tant que destination mondiale de premier plan. Le pays se démarque grâce à son offre diversifiée, caractérisée par ses nombreux hôtels et restaurants, ses villes fascinantes et ses merveilles régionales.

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN a commencé à écrire une nouvelle page de son histoire autrichienne en annonçant la parution de la prochaine sélection nationale pour janvier 2025. Connus pour leur anonymat, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN explorent depuis 1983 le paysage culinaire autrichien, date de sortie de la première sélection pour Vienne, rapidement suivie par celle de Salzbourg en 1986.

Ces deux villes ont intégré le Guide MICHELIN Main Cities of Europe en 2010. Cependant, depuis la crise du Covid-19, le groupe a décidé de célébrer individuellement chaque destination de cette sélection européenne. Face au potentiel croissant de l'offre gastronomique d'Europe centrale et orientale, la sélection par ville a été déclinée à l'échelle nationale (celle de Budapest a par exemple laissé place à la sélection hongroise).

Les gourmets de la première heure se souviendront de la première version nationale du Guide MICHELIN Autriche, imprimée de 2005 à 2009. Engagé dans la promotion à long terme de destinations d'envergure internationale,

le Guide MICHELIN s'est associé à l'Office National Autrichien du Tourisme ainsi qu'à huit associations régionales du tourisme autrichiennes pour assurer le déploiement d'activités marketing et promotionnelles auprès d'un public mondial tout en adoptant une approche économique durable.

« Grâce à l'essor de son offre gastronomique et hôtelière, mais aussi à ses régions authentiques et à ses zones urbaines dynamiques, l'Autriche s'est clairement imposée depuis plusieurs années comme une destination mondiale incontournable. Mon équipe d'inspection s'est déjà rendue sur le terrain et a eu grand plaisir à commencer à dénicher les plus belles adresses du pays afin de mettre à l'honneur le secteur de la gastronomie dans son ensemble, ainsi que les professionnels de talent qui font son succès », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « À travers cette sélection nationale, nous mettons une nouvelle fois en lumière l'attrait que revêt l'Autriche pour les voyageurs avertis en quête de moments inoubliables. Grâce à l'ambition et à l'inébranlable passion des talents locaux, chacun peut vivre ici un véritable voyage gastronomique en découvrant les spécialités servies dans les beisl (bistrots) autrichiens comme le Tafelspitz, les Nockerl ou encore le Kaiserschmarrn, mais aussi en dégustant des plats contemporains aux influences cosmopolites. Après Vienne et Salzbourg, nos inspectrices et inspecteurs anonymes explorent à présent chaque région du pays afin de trouver les meilleurs restaurants et de partager leurs plus belles découvertes avec les gourmets du monde entier. Désormais, un week-end sera bien trop court pour profiter de toutes les merveilleuses adresses d'Autriche. »

Michelin collabore avec les organismes de gestion et offices de tourisme locaux pour promouvoir l'industrie touristique de chaque destination. Cependant, le processus de sélection du Guide MICHELIN reste complètement indépendant. Ses inspectrices et inspectrices anonymes sont les seules personnes habilitées à composer les sélections. Le Guide MICHELIN s'associe uniquement à l'Office National Autrichien du Tourisme ainsi qu'à huit associations régionales du tourisme autrichiennes pour les activités de marketing et de promotion.

« Le renouvellement de la sélection nationale du Guide MICHELIN Autriche est l'occasion d'offrir une meilleure visibilité aux différentes facettes de la cuisine autrichienne sur la scène gastronomique internationale », a déclaré Astrid Steharnig-Staudinger, PDG de l'Office National Autrichien de Tourisme. « Nous sommes persuadés que cela aura des retombées positives pour l'ensemble du secteur du tourisme, tant pour les auberges traditionnelles que pour les adresses tendance situées en ville. Je souhaite tout particulièrement remercier les associations régionales du tourisme de Niederösterreich Werbung, Oberösterreich Tourismus, Burgenland Tourismus, Kärnten Werbung, Steiermark Tourismus, SalzburgerLand Tourismus et Tirol Werbung, Vorarlberg Tourismus et la représentation de

l'industrie gastronomique au sein de la Chambre économique fédérale autrichienne, sans lesquelles ce projet n'aurait pu voir le jour. »

Depuis sa création en 1900, le Guide MICHELIN s'engage à proposer aux gourmets et aux voyageurs les meilleures recommandations en matière d'hôtels et de restaurants, ainsi qu'à mettre en lumière le travail admirable fourni par des professionnels de talent à travers le monde entier. Principalement connu pour sa méthodologie historique axée sur cinq critères (la qualité des ingrédients, la maîtrise des techniques, l'harmonie des saveurs, la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine et la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte) ainsi que pour ses équipes d'inspection composées d'experts curieux et ouverts d'esprit, le Guide MICHELIN a toujours fait de la qualité de ses recommandations une priorité, s'adaptant sans cesse à son époque.

Au regard de l'extension géographique de la nouvelle sélection autrichienne et de ses spécificités (certaines adresses ne sont ouvertes qu'en hiver), et afin de rester fidèle à son niveau de qualité et de fiabilité, le Guide MICHELIN Autriche sera dévoilé en janvier 2025. Il n'y aura exceptionnellement pas de millésime 2024 pour Vienne et Salzbourg. Cependant, tous les restaurants récompensés en 2023 resteront visibles sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Qu'il s'agisse des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN, des tables Étoilées MICHELIN, des Bib Gourmand (la catégorie qui récompense les adresses proposant une expérience d'un excellent rapport qualité-prix), des établissements distingués de l'Étoile Verte MICHELIN (qui met en avant les restaurants qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus durable) ou des hôtels, l'attente sera à la hauteur de la qualité de l'offre gastronomique et hôtelière autrichienne.

Le Guide MICHELIN Autriche 2025 sera à retrouver sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android. La sélection de restaurants rejoindra la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Autriche et dans le monde entier. Cette dernière comprend plus de 6 000 hôtels à travers plus de 130 pays, avec des recommandations adaptées à tous les budgets. Chaque hôtel est choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN a toujours été une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour iOS et Android afin de découvrir chaque

restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

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 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)

À propos de l'Office National Autrichien de Tourisme

En tant qu'organisation nationale de tourisme, l'objectif premier de l'Office National Autrichien de Tourisme est de collaborer avec l'ensemble des partenaires touristiques du pays afin d'assurer et de développer la compétitivité de l'Autriche en tant que destination touristique. Aujourd'hui, près de 220 employés travaillent dans les 21 bureaux répartis à travers 27 marchés mondiaux afin de promouvoir l'opération « Vacances en Autriche ». Ainsi, l'Office National Autrichien de Tourisme contribue largement à augmenter la valeur ajoutée de l'industrie autrichienne du tourisme et des loisirs.