

Les dénêcheurs d'Etoiles
DU GUIDE
MICHELIN



Dossier de Presse 2019



Sommaire

Introduction	3
Les inspecteurs du guide MICHELIN	5
Les Etoiles MICHELIN	8
Le Bib Gourmand	10
L'assiette MICHELIN	11
Les pictogrammes : langage universel des inspecteurs	12
Un inspecteur vous raconte...	15
Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN	18
Un guide, une Histoire	19
Les inspecteurs à la découverte des meilleures adresses mondiales	22
Le guide MICHELIN au fil du temps	24
Une présence internationale	29
Le guide MICHELIN et ses lecteurs	31





Introduction

Qui aurait pu imaginer qu'un petit fascicule né en 1900 pour encourager la vente de pneumatiques en donnant des conseils pratiques aux chauffeurs sur les routes françaises devienne un jour LA référence de la gastronomie mondiale ?

Le guide MICHELIN en effet a connu en plus d'un siècle de nombreux rebondissements. De sa création au tout début du XX^e siècle à sa position toujours plus internationale, il n'a cessé de se développer pour devenir la vitrine des plus belles adresses au monde.

Internationalement scrutées, les remises des étoiles dans chacun des pays où le guide est implanté sont autant d'évènements qui ne cessent de mettre en valeur les meilleurs talents du secteur de la restauration.

Initialement dédié à la France, le guide MICHELIN s'est internationalisé au cours des décennies mais dans un souci constant de respecter les terroirs, les savoir-faire et les traditions gourmandes locales et de valoriser le travail de femmes et d'hommes passionnés. Grâce à l'universalité des critères qui sont

ceux de nos inspecteurs pour décider de l'attribution d'une ou de plusieurs étoiles, le guide MICHELIN contribue au rayonnement des gastronomies dans le monde et à l'attractivité touristique des territoires.

Ce guide gastronomique et hôtelier au service des gourmets du monde entier doit beaucoup aux inspecteurs MICHELIN. Ces derniers, professionnels de l'hôtellerie-restauration, travaillent exclusivement pour le guide MICHELIN et leur indépendance et leur anonymat garantissent chaque année des sélections solides et authentiques. Passionnés par leur métier et avides de dénicher les meilleurs talents d'aujourd'hui, les inspecteurs sont à la recherche constante des tables de qualité, allant du restaurant de palace à l'auberge de village en passant par les adresses de street-food.

C'est fort de cet héritage, de ces nouvelles dynamiques et du travail de ses inspecteurs que le guide MICHELIN d'aujourd'hui est la référence internationale des guides hôteliers et gastronomiques.

C'est une plongée dans les coulisses de ce guide mythique, en mettant l'accent sur les principaux artisans de cet ouvrage que sont les inspecteurs, que ce dossier se propose de faire vivre.

Internationalement scrutées, les remises des étoiles dans chacun des pays où le guide est implanté sont autant d'évènements qui ne cessent de mettre en valeur les meilleurs talents du secteur de la restauration.





Les Inspecteurs du guide MICHELIN

P rincipaux artisans du guide MICHELIN depuis 1933, les inspecteurs font partie de l'ADN du guide. Sans eux, aucune sélection aussi authentique et complète que celles qui composent les guides MICHELIN depuis cette date ne pourrait voir le jour. En ce sens, les inspecteurs sont donc pour les guides MICHELIN un élément de différenciation majeur, une marque de fabrique, un atout considérable pour leur renommée et leur précision.

Profession parfois critiquée, fantasmée mais souvent enviée, le métier d'inspecteur du guide MICHELIN n'est pas de tout repos ! Les hommes et les femmes qui composent les équipes des inspecteurs, anciens professionnels de l'hôtellerie-restauration, sont de vrais explorateurs qui ont la passion de la gastronomie chevillée au corps. En effet, ils effectuent en moyenne chaque année (pour les pays européens) plus de 30 000 kilomètres sur les routes à la recherche permanente de LA bonne adresse, celle dont ils savent qu'elle sera appréciée des lecteurs.

Palaces, hôtels, auberges, maisons d'hôtes, grandes tables ou petits bistros, un inspecteur du guide MICHELIN prend par an quelques 250 repas anonymes – appelés des essais de

table – passe 160 nuits dans des hôtels, effectue 600 visites le tout donnant lieu à la rédaction de plus de 1000 rapports pour alimenter une sélection chaque année inédite.

Loin de l'image de l'inspecteur sévère et austère, griffonnant sur un carnet son appréciation du plat qu'il vient de déguster, l'inspecteur, salarié du groupe Michelin, se comporte comme un client classique afin d'être sûr que les lecteurs vivront par la suite la même expérience que lui. L'anonymat et son indépendance sont donc ses armes les plus utiles ! Ainsi, l'inspecteur réserve, commande, déjeuner ou dîner et paye l'intégralité de ses additions comme n'importe quel client. Ce n'est qu'à l'issue de son inspection, et si besoin, que celui-ci pourra éventuellement révéler son identité pour obtenir plus de précisions.

Mais n'est pas inspecteur qui veut, et le métier nécessite une véritable expertise jumelée à des compétences nombreuses ! Ainsi, en plus d'une expérience solide en hôtellerie-restauration, l'inspecteur doit disposer d'un palais extrêmement affûté et être capable de faire fi de ses goûts personnels qui rendraient l'essai de table subjectif. Il doit en effet savoir se mettre dans la peau de n'importe quel client et procéder à une évaluation la plus objective ▶

Profession parfois critiquée, fantasmée mais souvent enviée,
le métier d'inspecteur du guide MICHELIN n'est pas de tout repos !

Les Inspecteurs du guide MICHELIN

► possible. Une solide connaissance des produits, des terroirs et des cultures culinaires est également nécessaire puisque la qualité des produits est un des cinq critères sur lequel se base un inspecteur lors d'un essai de table. Enfin, il faut savoir faire fonctionner ses cinq sens simultanément et ce, à tout moment ! Analyse d'une cuisson, prise en compte de la texture d'un plat, détail d'un dressage, harmonie des saveurs, perception de l'émotion que le chef a voulu transmettre, constituent quelques-uns des critères essentiels que l'inspecteur doit savoir évaluer et retranscrire dans ses rapports.

L'emploi du temps d'un inspecteur est particulièrement chargé puisque celui-ci passe trois semaines par mois sur le terrain à chercher, dans la zone géographique qui lui a été donnée de passer au crible par le rédacteur en chef, les bonnes adresses, à confirmer la sélection d'un établissement ou au contraire à le retirer de la liste... La quatrième semaine, l'inspecteur rentre sur le site parisien de MICHELIN (pour la France) afin de faire un bilan avec le rédacteur en chef de ses trois semaines de tournées et pour déposer ses rapports aux rédacteurs. Ces derniers ont alors pour mission de rédiger les commentaires qui accompagneront

chaque restaurant ou chaque établissement figurant dans le guide MICHELIN. Au total, cela représente plusieurs dizaines de milliers de commentaires, toutes éditions confondues ! Pendant sa semaine à Paris, l'inspecteur en profite aussi pour organiser le planning de ses tournées suivantes.

L'attribution des étoiles quant à elle s'effectue à l'occasion des « séances étoiles » qui réunissent le rédacteur en chef du guide, les inspecteurs concernés et le directeur international des guides MICHELIN. La décision d'octroyer ou non une ou plusieurs étoiles à un restaurant est prise de manière collégiale et si les inspecteurs sont en désaccord quant au classement d'un restaurant, de nouvelles visites sont organisées.

En somme, en plus d'être de véritables professionnels, les inspecteurs sont surtout de grands curieux, des gourmands invétérés, passionnés de gastronomie, qui prennent un vrai plaisir à dénicher pour nos lecteurs les meilleurs talents, ceux qui sont au service du plaisir et de l'émotion, de la générosité et du partage.

Une solide connaissance des produits, des terroirs et des cultures culinaires est également nécessaire puisque la qualité des produits est un des cinq critères sur lequel se base un inspecteur lors d'un essai de table.





Les Etoiles MICHELIN

Distinctions suprêmes du monde gastronomique attribuées par les inspecteurs du guide MICHELIN, les étoiles, nées dans les années 30, récompensent chaque année les meilleures tables du monde, celles pour lesquelles les clients n'hésitent pas à se déplacer, venant parfois de l'autre bout de la planète pour vivre et savourer un moment gastronomique d'exception.

Les étoiles indiquent donc les meilleures adresses dénichées par les inspecteurs du guide MICHELIN au cours de leurs tournées, celles qui servent une cuisine d'exception riche en saveurs, empreinte de la personnalité d'un chef de talent et qui ne manquent de faire passer des émotions qui transcendent les seules limites du goût. Ces restaurants étoilés sont donc le reflet de l'expertise de nos inspecteurs qui sillonnent passionnément les routes du monde entier afin d'orienter nos lecteurs vers ces lieux de gourmandise et de sensations fortes.

Souvent vécue comme la consécration d'une carrière, l'attribution d'une, de deux ou de trois étoiles est un moment particulier dans la vie d'un chef, mais aussi dans celle de ses équipes. En effet, au-delà de récompenser la personnalité et le talent d'un cuisinier ou d'une cuisinière, les étoiles distinguent l'ensemble du travail d'un restaurant.

Référentiel international, les étoiles ont la même valeur dans le monde entier. Que ce soit à Paris, Buenos Aires ou Singapour, les tables distinguées le sont à partir de cinq critères universels : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef exprimée dans la cuisine, le rapport qualité-prix et enfin la régularité à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ensemble, ces critères sont la garantie d'une sélection homogène qui assure à nos lecteurs de vivre une expérience de même intensité gastronomique aux quatre coins du globe. Et contrairement aux idées reçues, l'évaluation d'une table ne porte que sur le contenu des assiettes, les inspecteurs

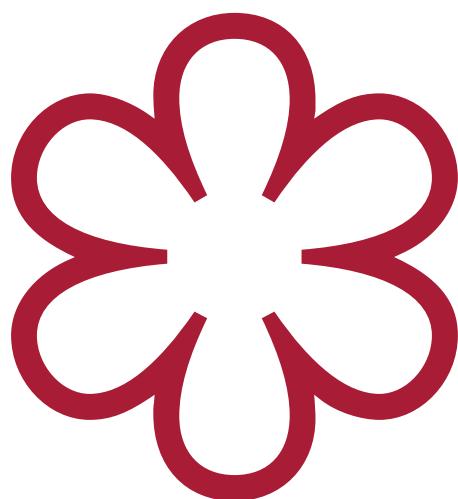
Les étoiles indiquent donc les meilleures adresses dénichées par les inspecteurs du guide MICHELIN au cours de leurs tournées, celles qui servent une cuisine d'exception riche en saveurs, empreinte de la personnalité d'un chef de talent et qui ne manquent de faire passer des émotions qui transcendent les seules limites du goût.

ne tenant pas compte – pour l'attribution des étoiles – du décor, du service, des équipements ou encore du confort de l'établissement ! En effet, ces aspects sont référencés dans les guides MICHELIN par un autre pictogramme : les couverts.

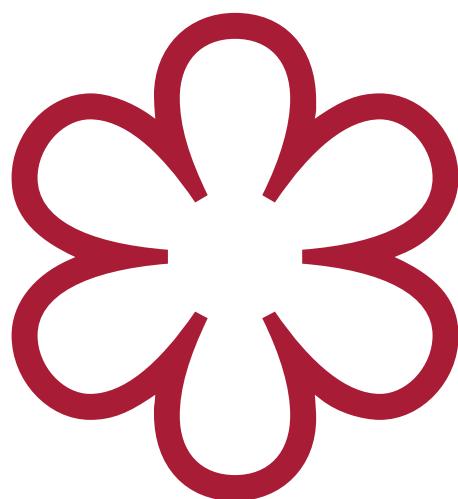
De ce fait, on peut trouver dans les guides MICHELIN des restaurants étoilés, car servant une cuisine remarquable, mais avec un seul couvert (« établissement assez confortable ») : c'est le cas par exemple d'une adresse de street food typiquement thaïlandaise dans la sélection de Bangkok où les clients peuvent se délecter d'une cuisine remarquable en mangeant sur des tabourets en plastique. A contrario, un restaurant 5 couverts (« établissement grand luxe et tradition ») n'aura pas forcément d'étoiles si la cuisine servie ne le mérite pas. Ainsi, investir dans des verres en cristal, des couverts en argent ou embaucher un nouveau serveur ne fera augmenter que le confort de l'établissement et donc le nombre de couverts, mais pas le nombre d'étoiles !

Le guide MICHELIN référençant également des hôtels ou des hébergements, les pavillons indiquent, comme les couverts, le confort des établissements hôteliers sélectionnés.

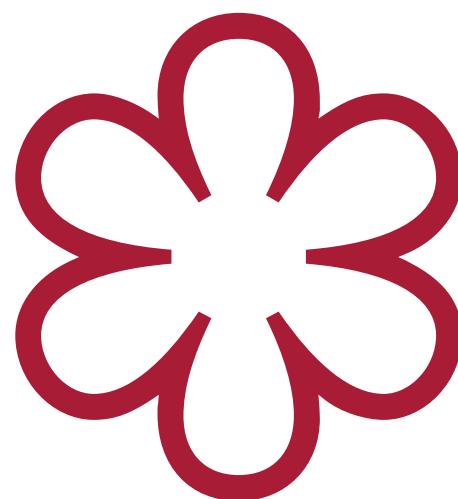




Cuisine d'une grande
finesse. Vaut l'étape!



Cuisine d'exception.
Vaut le détour!



Cuisine unique.
Vaut le voyage!!

Le Bib Gourmand

Depuis sa création en 1900, le guide MICHELIN a sans cesse été pensé comme un compagnon de voyage au service des automobilistes. Progressivement devenu un fascicule exclusivement dédié aux bonnes adresses gastronomiques et hôtelières, le guide a donc toujours lié la mobilité, raison d'être du groupe MICHELIN, à la bonne chère, le voyage au plaisir des papilles. En effet, le guide MICHELIN est avant tout un répertoire des meilleures adresses d'une ville ou d'un pays, celles pour lesquelles on se déplace pour en savourer la cuisine.

Créé en 1997, le Bib Gourmand a pour ambition de prolonger et de renforcer ce lien entre mobilité et gastronomie pour tous ! Cette nouvelle distinction, très appréciée des lecteurs avides de bons plans, récompense ainsi ces bonnes adresses, souvent cachées et qu'on rencontre au détour d'un trajet, qui servent une cuisine de qualité le tout à prix maîtrisé. La sélection Bib Gourmand des guides MICHELIN référence donc des établissements qui proposent un menu complet – entrée-plat-dessert – pour 33 euros maximum (37 euros à Paris) afin de faire en sorte que tous puissent accéder aux plaisirs de la table à des prix raisonnables.

Symbole historique de la mobilité et de sa démocratisation selon le groupe Michelin, personne mieux que Bibendum n'aurait pu représenter aussi bien l'esprit des Bib Gourmand. C'est pourquoi ces bonnes adresses sont signalées dans les guides par le pictogramme représentant la tête de Bibendum qui se régale d'avance.

Reconnectant le voyage aux plaisirs simples d'une très bonne table, le Bib Gourmand fait donc la joie des voyageurs et des restaurateurs mais aussi la fierté de nos inspecteurs qui prennent chaque année un réel plaisir à dénicher, au cours de leurs tournées, ces pépites gourmandes ! Au-delà des tables d'exception distinguées par les étoiles, les adresses Bib Gourmand viennent donc compléter les sélections des guides MICHELIN d'adresses authentiques et simples, accessibles au plus grand nombre.

Illustration de l'engouement populaire que génère le Bib Gourmand, cette distinction a été étendue à toutes les éditions des guides MICHELIN et fait même l'objet d'un guide spécifique dans des pays comme la France, la Belgique, le Luxembourg et les Pays-Bas, l'Espagne et le Portugal ou plus récemment l'Allemagne.



Cette nouvelle distinction, très appréciée des lecteurs avides de bons plans, récompense ainsi ces bonnes adresses, souvent cachées et qu'on rencontre au détour d'un trajet, qui servent une cuisine de qualité le tout à prix maîtrisé.





L'Assiette MICHELIN

L'Assiette MICHELIN est la dernière distinction à avoir fait son entrée dans le guide. Créée en 2016, celle-ci vient distinguer des adresses servant une bonne cuisine, « *un bon repas, tout simplement* ».

Premier niveau d'entrée du guide MICHELIN, l'Assiette est décernée aux tables dont la cuisine témoigne d'une véritable exigence de qualité. Elle vient également reconnaître et mettre en avant le travail de toute une équipe qui œuvre au succès d'un restaurant. Enfin, pour les restaurateurs distingués, c'est aussi la marque de leur appartenance à la grande famille MICHELIN.

Cette distinction apparue pour la première fois dans la sélection française a été progressivement déployée dans les sélections internationales des guides MICHELIN, pour le plus grand plaisir des clients et des restaurateurs.

Pris ensemble, les Etoiles, les Bib Gourmand et les Assiettes MICHELIN constituent donc une palette complète et diversifiée qui reflète l'expertise de nos inspecteurs et leur capacité à aborder tous les types de cuisine.



« un bon repas, tout simplement »





Les pictogrammes : langage universel des inspecteurs qui rend le contenu du guide MICHELIN accessible à tous

Pour guider le client dans ses choix, le guide MICHELIN utilise depuis 1900 un langage universel : les symboles, appelés les « pictogrammes ». Ceux-ci ont l'avantage d'être concis, de permettre avec une économie de place de donner une information objective et neutre et d'être lisible dans toutes les langues, puisqu'ils n'appartiennent à aucune !

Depuis la création du métier d'inspecteur du guide MICHELIN en 1933, les pictogrammes sont même devenus le moyen d'expression privilégié de ces derniers, traduisant de façon concise le contenu de leurs rapports et donc le fruit de leur travail.

Par ailleurs, au fil des années et au gré de l'évolution de la société, les pictogrammes sont devenus de véritables témoins de leur époque : certains pictogrammes ont disparu tandis que de nouveaux ont été créés. Par exemple en 1930, le guide MICHELIN signalait les hôtels où l'on s'éclairait encore au pétrole ou à la bougie et en 1955, les hôtels offrant une douche privée. En 2018, les éditeurs des guides MICHELIN ont introduit un pictogramme grappe afin d'indiquer à nos lecteurs les adresses qui se démarquent par un travail de sommellerie particulièrement intéressant en termes d'accord mets-vins, de recherches de références etc...

Ainsi, si, à l'origine on comptait une vingtaine de symboles, il

en existe aujourd'hui plus d'une centaine compréhensible par tous, partout dans le monde. Ces pictogrammes donnent des indications très précises, par exemple sur les services proposés, mais aussi des informations plus générales qui permettent de classer les établissements sélectionnés selon le niveau de confort ou la qualité de la cuisine.

De plus, le guide s'internationalisant de façon croissante, jusqu'à compter aujourd'hui 32 éditions réparties dans 30 pays, les pictogrammes restent essentiels pour surmonter la barrière des langues étrangères en rendant accessible à l'ensemble de nos lecteurs l'intégralité du contenu de toutes les éditions du guide MICHELIN. En effet, et sans gommer l'expertise et la connaissance fine des cuisines locales de nos inspecteurs, les pictogrammes demeurent le langage commun de nos équipes.

C'est en 2000 que, sans renoncer au langage des signes qui ont largement contribué à forger l'identité du guide, les commentaires sont apparus pour la première fois dans le guide MICHELIN. Ces petits textes permettent de décrire chaque établissement cité, donnent des détails sur le style de cuisine, l'ambiance. Surtout, ils traduisent le regard des inspecteurs MICHELIN sur l'évolution des époques et sur leur expérience vécue lors de la visite d'un restaurant ou d'un hôtel.

Par exemple en 1930, le guide MICHELIN signalait les hôtels où l'on s'éclairait encore au pétrole ou à la bougie et en 1955, les hôtels offrant une douche privée.





Un inspecteur vous raconte...

Comment êtes-vous devenu inspecteur ?

Comme tous mes collègues j'ai d'abord commencé ma carrière dans l'hôtellerie-restauration et plus précisément dans les métiers de la salle et du service. Ayant travaillé à l'occasion de mes études dans de nombreuses maisons étoilées, j'ai eu l'occasion de rencontrer des inspecteurs du guide MICHELIN. Ça m'a donc donné envie très tôt de vouloir passer de l'autre côté de la scène ! J'ai alors postulé en candidature spontanée et après avoir passé le processus de recrutement, je suis arrivé vers 30 ans au guide MICHELIN !

Travailler au guide MICHELIN comme inspecteur représentait-il une ambition forte, un rêve d'enfance ?

Oui !! Dès mes premières années de formation dans un restaurant 2 étoiles je me suis dit qu'un jour je voudrais être inspecteur : Le guide MICHELIN c'était un mythe absolu pour moi ! Et puis, le guide s'étant beaucoup internationalisé lorsque j'étais encore étudiant, je savais que ce métier pourrait concilier ma soif de découvertes et de voyages et ma passion dévorante pour la cuisine. Ça me semblait très excitant d'avoir pour terrain de jeu professionnel non pas seulement une région de France mais éventuellement plusieurs pays du monde !

Est-il vrai que vous ne mangez que dans les meilleurs restaurants étoilés ?

Au risque de vous décevoir, ce n'est pas toujours le cas ! Vous savez, il y a moins de trente restaurants 3 étoiles en France et on ne passe pas nos journées à essayer ces seules adresses. Avec ce métier, nous déjeunons ou dînons dans tous les types d'établissements, de l'auberge de village au restaurant des plus grands hôtels à la recherche des meilleures adresses dans chacune de nos catégories de prix et de qualité ! Ainsi, la bonne

Avec ce métier, nous déjeunons ou dînons dans tous les types d'établissements, de l'auberge de village au restaurant des plus grands hôtels à la recherche des meilleures adresses dans chacune de nos catégories de prix et de qualité !

surprise peut être partout et parfois, pour dénicher une excellente adresse on peut passer par des tables de moins bonne facture. Néanmoins, je reconnais que je prends un plaisir quotidien à essayer de nouvelles adresses et à réévaluer celles qui font déjà partie de la sélection.

Quelle est la journée typique d'un inspecteur ?

En général elle se compose de deux essais de table – le midi et le soir – qui donnent toujours lieu à la rédaction d'un rapport. Le soir, nous dormons dans un hôtel ou une chambre d'hôtes que nous évaluons aussi. Dans l'après-midi, nous pouvons aller visiter un restaurant ou un hôtel afin d'échanger avec les chefs et les propriétaires au cours d'une visite approfondie. Nous faisons également beaucoup de recherches sur place car notre travail se compose également d'une veille active de la profession et d'une part importante de prospection. Enfin, lorsque nous sommes dans nos bureaux de Paris, nous échangeons avec les autres inspecteurs ainsi que les équipes de rédaction pour débriefer nos semaines de tournées et nous préparons nos futurs ►

Un inspecteur vous raconte...

- ▶ déplacements. Personnellement, j'utilise beaucoup les réseaux sociaux, notamment Instagram, pour repérer de nouvelles adresses et me projeter dans ma tournée.

N'est-ce pas un métier solitaire ?

En effet, les semaines de tournée sont souvent solitaires. Quand je pars sillonner les routes de France je suis seul dans ma voiture et quand je descends dans un hôtel ou un restaurant j'y séjourne la plupart du temps seul. Mais il arrive parfois que pour certaines adresses, nous nous retrouvions entre inspecteurs afin de partager un repas et croiser nos ressentis. Et puis, si l'inspecteur est la plupart du temps seul il n'est jamais isolé ! Toutes les sélections qui composent le guide sont le fruit de décisions collégiales et il y a donc une grande part d'échange dans notre travail. Enfin, au quotidien, nous discutons aussi avec les chefs et les directeurs d'hôtel ! Pour résumer, cette force de l'individualisme – et c'est en partie grâce à cela que nous pouvons rester anonyme – est mise au service d'une production collective !

Qu'est-ce que vous préférez dans votre métier ?

Je dirais avant tout que c'est la richesse des contacts mais aussi la diversité et les découvertes qui composent mon quotidien. Et puis, être inspecteur c'est côtoyer au quotidien les métiers de l'hôtellerie-restauration, métiers de passion qui ont été les nôtres avant d'entrer au guide MICHELIN. Ce que j'aime aussi c'est que ce métier me permet, comme infatigable voyageur, de m'épanouir au quotidien sans ressentir le poids d'une routine. J'apprécie également le côté profondément humain de notre profession : nous allons à la recherche du talent de femmes et d'hommes artisans, tous passionnés parce qu'ils font. Vous savez, je ne pense pas qu'il y ait de plus grande joie pour un inspecteur que

de dénicher les bonnes tables au juste et bon moment et c'est ce qui rend cette mission si excitante. Enfin, et ce n'est pas la moindre des choses, je prends un furieux plaisir à aller savourer la cuisine de toutes les tables que j'évalue. J'ai conscience que j'ai la chance, en tant qu'inspecteur, de me rendre dans toutes sortes d'hôtels et de déguster les assiettes des restaurants les plus divers. Et si ce métier exige quelques sacrifices familiaux et personnels, c'est un métier de passion qui me permet de croiser mon expérience de l'hôtellerie-restauration, ma soif de découvertes et le plaisir de bien manger.

Est-ce que vous rapportez des souvenirs de vos tournées ?

Oui ! J'ai coutume de dire que le coffre de ma voiture est un second frigo ! J'aime rapporter les produits qui sont le reflet des territoires dans lesquels je me rends. Rencontrer le petit artisan, le vigneron, le confiseur ou encore le fromager passionné sont autant d'opportunités pour remplir ma voiture de souvenirs gourmands ! Et puis ça me permet de faire vivre un peu par procuration mes tournées à ma famille.

Et puis, être inspecteur c'est côtoyer au quotidien les métiers de l'hôtellerie-restauration, métiers de passion qui ont été les nôtres avant d'entrer au guide MICHELIN.





Gwendal POULLENNEC, Directeur international des guides MICHELIN

Diplômé de l'ESSEC, Gwendal POULLENNEC rejoint en 2003 le guide MICHELIN puis en 2006 l'équipe du Développement international. En l'espace d'une année, il devient le principal artisan du déploiement du guide à l'international en inaugurant dès 2007 l'édition du guide MICHELIN à Tokyo. Après ce nouveau guide dédié à la capitale japonaise suivront quelques 12 nouvelles éditions dont le développement sera piloté par Gwendal qui veillera toujours à ce que les sélections mettent en avant les cultures gastronomiques locales et valorisent le travail de chefs passionnés. Sensible à

la précision et au savoir-faire nécessaires dans l'univers de la restauration, Gwendal POULLENNEC a su comprendre finement les réalités du métier de cuisinier, où le geste et la main sont au service du goût, de l'excellence et de l'émotion.

En septembre 2018, Gwendal est nommé Directeur international des guides MICHELIN. A ce poste, il pilote donc les différentes équipes d'inspecteurs et est le garant des 32 éditions internationales que compte le guide MICHELIN.

Après ce nouveau guide dédié à la capitale japonaise suivront quelques 12 nouvelles éditions dont le développement sera piloté par Gwendal qui veillera toujours à ce que les sélections mettent en avant les cultures gastronomiques locales et valorisent le travail de chefs passionnés.





Un guide, une Histoire

C'est en 1900 que débute l'aventure du guide MICHELIN. Né de l'imagination d'André et d'Edouard Michelin, les fondateurs de la manufacture de pneumatiques MICHELIN, le guide d'alors, à la couverture rouge, se propose de « donner tous les renseignements qui peuvent être utiles à un chauffeur voyageant en France, pour approvisionner son automobile, pour la réparer, pour lui permettre de se loger et de se nourrir, de correspondre par la poste, télégraphe ou téléphone ». Avant de devenir progressivement la référence internationale des guides gastronomiques, le guide MICHELIN est donc un livret publicitaire de quelques 400 pages distribué gratuitement aux automobilistes avec l'achat de pneumatiques.

Tirés à 35 000 exemplaires alors que la France ne compte que 3 000 automobilistes, le guide MICHELIN illustre le pari visionnaire des frères Michelin : miser sur le développement de l'automobile, et donc favoriser celui du groupe, en améliorant la mobilité des automobilistes.

A une époque où le voyage relève de l'épopée – les routes étant souvent mal indiquées voire dangereuses, les temps de trajet longs, le confort des véhicules parfois précaire – le guide

MICHELIN accompagne les chauffeurs et facilite leurs trajets. Comportant une liste de garagistes ou de médecins, des cartes routières et des plans de ville ou encore quelques informations touristiques sur les curiosités locales, le contenu de ce premier guide se veut surtout pratique puisqu'il égraine de nombreuses informations utiles : comment changer un pneu ou faire son plein d'essence, comment entretenir son véhicule...

Initialement « offert gracieusement aux chauffeurs » le guide MICHELIN devient néanmoins payant en 1920. L'histoire raconte qu'André Michelin, indigné de découvrir qu'un distributeur de pneus utilise les guides pour caler les pieds de son établi, décide l'année d'après de proposer le guide au tarif de 7 francs puisque « l'homme ne respecte vraiment que ce qu'il paye ». C'est aussi cette année-là que la publicité disparaît du guide et que les restaurants et les hôtels apparaissent, accompagnés d'un classement spécifique, dont une première liste d'hôtels parisiens. L'aventure du guide MICHELIN, comme nous le connaissons presque, est née !

Quelques années plus tard, en 1926, la première étoile « de bonne table » voit le jour, puis en 1931 elle est complétée par les ►

Avec la création en 1933 du métier d'inspecteur, le guide MICHELIN se spécialise vraiment dans l'expertise du milieu de l'hôtellerie-restauration.

Un guide, une Histoire

► deuxièmes et troisièmes étoiles en province et à Paris en 1933 : le guide MICHELIN est enfin doté de son classement historique. Les définitions « vaut l'étape » pour la première étoile, « vaut le détour » pour la deuxième et « vaut le voyage » pour la troisième sont quant à elles imaginées dans les années suivantes et illustrent la volonté du groupe Michelin de toujours développer la mobilité et de mieux accompagner les voyageurs dans leurs déplacements.

Avec la création en 1933 du métier d'inspecteur, le guide MICHELIN se spécialise vraiment dans l'expertise du milieu de l'hôtellerie-restauration. Sillonnant les routes du monde entier à la recherche des meilleures adresses, les inspecteurs MICHELIN, salariés du Groupe, ont à cœur de proposer chaque année une sélection inédite organisée en catégories de confort et de prix et mise à jour et enrichie de leurs plus belles découvertes. Auberges typiques ou palaces luxueux, petits bistros ou tables d'exception, les établissements présents dans le guide constituent un répertoire capable de satisfaire toutes les envies

et de s'adapter aux budgets les plus exigeants. Cette expertise de nos inspecteurs, leur indépendance vis-à-vis des adresses visitées et leur anonymat sont même devenus au fil du temps la marque de fabrique des guides MICHELIN et un élément de différenciation par rapport aux autres guides du milieu hôtelier.

Dans un souci permanent de proposer « une meilleure façon d'avancer », le guide MICHELIN a aussi progressivement diversifié ses plateformes d'accès. Site internet, application mobile, systèmes de navigation embarqués tout en conservant bien sûr le format papier, le guide MICHELIN s'adapte donc aux moyens de communication de son époque pour rester la référence gastronomique d'aujourd'hui et de demain et pour continuer d'accompagner au quotidien des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Dépassant la prédiction d'André Michelin qui écrivait dans la préface du guide de 1900 « Cet ouvrage paraîtra avec le siècle, il durera autant que lui », le guide MICHELIN reste, plus de cent ans après sa naissance, un ouvrage essentiel et incontournable pour les voyageurs et les gastronomes du monde entier.

Cette expertise de nos inspecteurs, leur indépendance vis-à-vis des adresses visitées et leur anonymat sont même devenus au fil du temps la marque de fabrique des guides MICHELIN et un élément de différenciation par rapport aux autres guides du milieu hôtelier.





Les inspecteurs à la découverte des meilleures adresses mondiales

Créé en 1900, le guide MICHELIN n'a pas tardé à franchir les frontières de l'Hexagone. Dès 1904 le guide s'implante en Belgique avant de s'étendre progressivement à l'ensemble du continent européen.

Fidèle compagnon des voyageurs et bible gastronomique des gourmets, l'internationalisation du guide MICHELIN répond donc à un véritable besoin : celui d'accompagner le mieux possible les automobilistes et les touristes du monde entier lors de leurs déplacements. Très rapidement, l'expansion du guide MICHELIN connaît un véritable succès et grâce au travail des inspecteurs MICHELIN, le guide devient une référence de l'hôtellerie et de la restauration sur tout le continent.

Si les inspecteurs MICHELIN sont rapidement présents dans 21 pays d'Europe, il faut attendre 2005 pour qu'ils sortent du continent et traversent l'Atlantique pour arriver à New York. Une année plus tard, c'est à San Francisco qu'une nouvelle édition du guide MICHELIN est lancée. En 2007, les inspecteurs commencent à sillonner l'Asie, et en tout premier lieu le Japon, aboutissant à la parution en novembre du premier guide MICHELIN Tokyo. Celui-ci connaît immédiatement un grand engouement puisque pas moins de 120 000 exemplaires sont achetés en 24 heures ! L'année d'après, la République Populaire de Chine devient le 23^e pays à compter une édition du guide avec le guide MICHELIN Hong Kong-Macau.

En 2015, le guide MICHELIN débarque sur un quatrième continent avec la première édition du guide MICHELIN Rio & Sao Paulo. Puis l'internationalisation s'intensifie encore en 2016 puisque 4 nouvelles villes entrent dans la collection : Singapour, Washington, Shanghai et Séoul. En 2017 et 2018, ce seront Bangkok, Taipei et Guangzhou qui verront arriver le guide MICHELIN. Au total, ce sont donc plus de 20 000 restaurants, toutes éditions confondues, qui trouvent leur nom inscrit dans les guides MICHELIN.

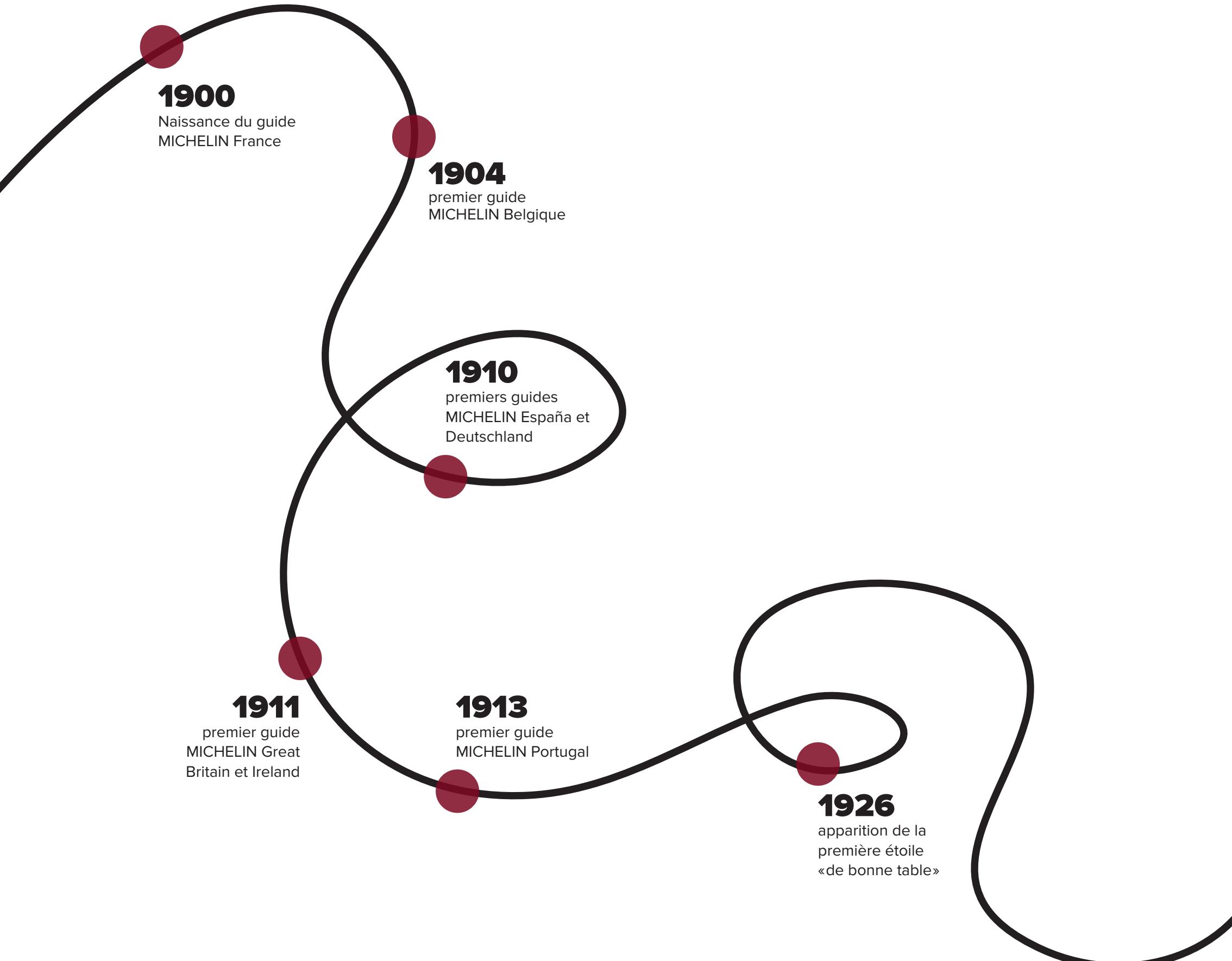
Si cette internationalisation est montée en puissance ces dernières années, elle s'est faite dans le respect le plus total des convictions et de la méthodologie du guide MICHELIN. En effet, riche d'une expertise plus que centenaire, le guide MICHELIN ne s'exporte pas n'importe où. La création d'une nouvelle édition suggère un travail en amont colossal de la part de nos équipes afin d'identifier le potentiel gastronomique d'un pays. Qualité des produits employés, constance et régularité des établissements, existence d'un vivier de chefs prometteurs ne sont que quelques exemples des conditions sur lesquelles se basent les équipes du guide avant de déployer une nouvelle édition. Par ailleurs, le travail des inspecteurs étant fondamental dans la réalisation d'un guide MICHELIN, nos équipes attachent un point d'honneur à ce que ces-derniers, en plus de respecter les critères qui sont ceux des guides MICHELIN dans l'attribution des étoiles, des Bib Gourmand ou des Assiettes MICHELIN, aient des connaissances fines des gastronomies locales qu'ils goûteront. C'est pourquoi au sein du cortège des inspecteurs, nombre d'entre eux ont vécu dans le pays dans lequel ils se déplacent. Cette internationalisation a donc fait naître de nouveaux échanges entre les inspecteurs qui se retrouvent régulièrement pour des sessions internationales de formation. Si beaucoup d'entre eux viennent apprendre les bases du métier en France, les inspecteurs français prennent également plaisir à aller découvrir les gastronomies d'autres pays afin de se confronter à de nouvelles techniques voire des saveurs inédites.

L'engouement que suscite l'internationalisation des guides MICHELIN démontre chaque année un peu plus que la méthodologie des inspecteurs MICHELIN, qui repose sur des critères universels assortis d'un respect et d'une valorisation des traditions et coutumes gastronomiques locales, séduit les voyageurs du monde entier. Elle démontre aussi la capacité de nos inspecteurs à être en prise avec des contextes gastronomiques variés mais avec un œil bienveillant et humain, à la recherche des plus belles adresses mondiales

Si les inspecteurs MICHELIN sont rapidement présents dans 21 pays d'Europe, il faut attendre 2005 pour qu'ils sortent du continent et traversent l'Atlantique pour arriver à New York.







1900

Naissance du guide
MICHELIN France

1904

premier guide
MICHELIN Belgique

1910

premiers guides
MICHELIN España et
Deutschland

1911

premier guide
MICHELIN Great
Britain et Ireland

1913

premier guide
MICHELIN Portugal

1926

apparition de la
première étoile
«de bonne table»





1933

création du métier
d'inspecteur du guide
MICHELIN

1956

premier guide
MICHELIN Italia

1931

apparition des trois
niveaux d'étoiles

1982

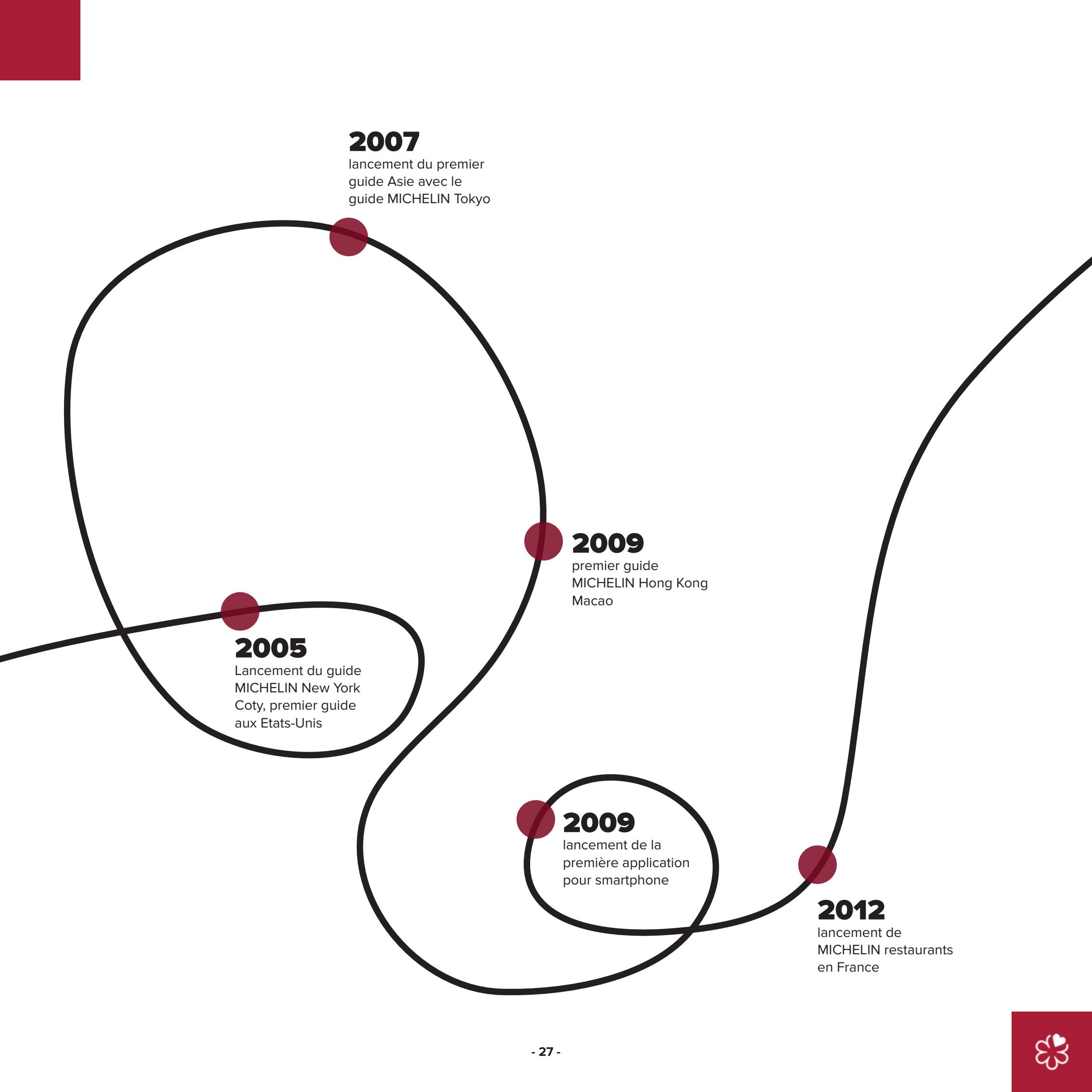
premier guide
MICHELIN
Main Cities of Europe

1997

création du
Bib Gourmand

2000

apparition des premiers
textes et commentaires de
restaurants dans le guide
MICHELIN



2007

lancement du premier
guide Asie avec le
guide MICHELIN Tokyo

2005

Lancement du guide
MICHELIN New York
Coty, premier guide
aux Etats-Unis

2009

premier guide
MICHELIN Hong Kong
Macao

2009

lancement de la
première application
pour smartphone

2012

lancement de
MICHELIN restaurants
en France





2015

lancement du guide
MICHELIN Rio de
Janeiro & São Paulo

2016

lancement des guides
MICHELIN Singapour
et Washington

2018

arrivée du guide
MICHELIN à Taipei,
Guangzhou, Bangkok

2016

création de
l'assiette MICHELIN

2017

lancement des guides
MICHELIN Séoul,
Shanghai



Pays et villes





Une présence internationale

EUROPE

France
Belgique
Luxembourg
Espagne
Portugal
Allemagne
Grande-Bretagne
Irlande
Italie
Suisse
Pays-Bas

Croatie
Islande
Danemark
Finlande
Suède
Norvège
Grèce
République Tchèque
Hongrie
Pologne
Autriche

ASIE

Tokyo
Kyoto-Osaka
Hong Kong - Macao
Shanghai
Guangzhou
Taipei
Singapour
Séoul
Bangkok

AMERIQUES

New York
Washington
San Francisco
Chicago
Rio de Janeiro
São Paulo







Le guide MICHELIN et ses lecteurs

Le guide MICHELIN a toujours entretenu une relation très étroite avec ses lecteurs. En effet, dès sa création en 1900, les éditeurs du guide ont invité les lecteurs à leur communiquer des adresses d'hôtels ou de restaurants qu'ils voulaient voir figurer dans le guide, mais aussi à leur indiquer l'évolution des établissements contenus dans les éditions précédentes.

La création du métier d'inspecteur du guide MICHELIN remontant à 1933, le rôle des lecteurs a toujours été essentiel pour garantir au guide d'être à jour dans les adresses qu'il référence. Ainsi, la préface de 1900 mentionne, en évoquant les lecteurs, que « sans eux nous ne pouvons rien ; avec eux nous pouvons tout » et les éditions suivantes les ont toujours invités à « envoyer leurs critiques et leurs corrections » (édition de 1902). En 1929, un questionnaire de satisfaction est même intégré au guide MICHELIN permettant aux lecteurs de partager avec les équipes du guide leur propre évaluation d'établissements ou leurs remarques et suggestions pour les prochaines éditions. Ce questionnaire depuis cette

Chaque année ce sont ainsi plus de 45 000 courriers et emails qui sont reçus par nos équipes et qui, pris ensemble, orientent les inspecteurs dans leurs tournées.

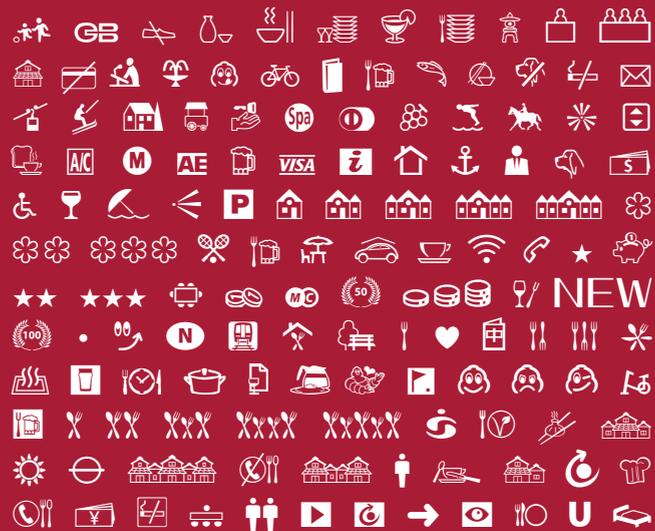
date toujours accompagne les différentes éditions nationales ou internationales.

Aujourd'hui encore, les avis des lecteurs sont très précieux pour les équipes du guide puisqu'ils constituent une source importante d'informations. Chaque année ce sont ainsi plus de 45 000 courriers et emails qui sont reçus par nos équipes et qui, pris ensemble, orientent les inspecteurs dans leurs tournées. En effet, si les inspecteurs décident eux-mêmes des adresses qu'ils souhaitent visiter, ils tiennent également compte des avis des lecteurs du guide qui peuvent leur recommander une adresse ne figurant pas dans la sélection ou bien émettre des réserves sur une adresse distinguée et qui pourra faire éventuellement l'objet d'une nouvelle visite.

Les moyens de communication ayant évolué au cours des dernières décennies, le guide MICHELIN a développé ses propres interfaces digitales afin de faire en sorte de toujours garder le lien avec ses lecteurs et ses utilisateurs. Présent sur les réseaux sociaux et ayant développé un site internet ainsi qu'une application sur lesquels les utilisateurs peuvent interagir avec nos équipes, le guide continue donc de cultiver cette relation forte tout en donnant de nouvelles possibilités d'expression à nos inspecteurs.

Outils de dialogues, porteurs de compliments ou de critiques, ces échanges papier ou digitaux sont le baromètre permanent de la confiance mutuelle et historique qui lie les inspecteurs aux lecteurs du guide MICHELIN.





LE GUIDE MICHELIN

Contact Presse +33 1 45 66 22 22

