

## Sommaire

Communiqué de presse : le guide MICHELIN France fête sa centième édition	page 2
Les débuts d'un guide qui allait devenir la référence	page 4
Le guide MICHELIN de A à Z	page 8
Le principe des pictogrammes	page 10
Etoile magazine : le magazine pour les gastronomes	page 11
Le développement du guide MICHELIN	page 12

## Communiqué de presse

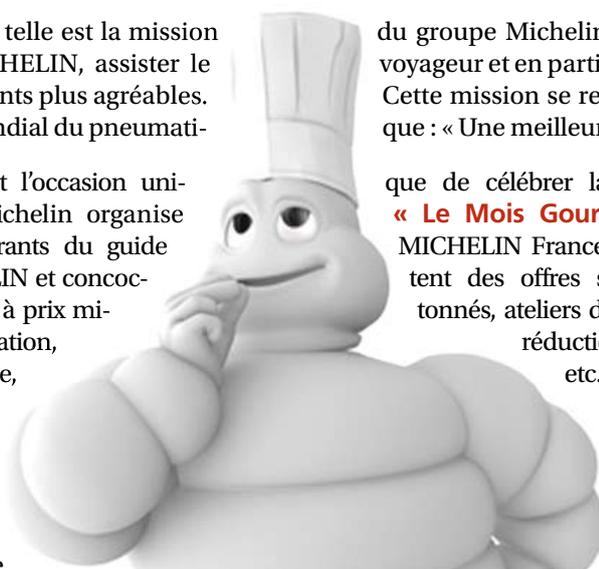
### *Le guide MICHELIN France 2009 fête sa centième édition*

Le guide MICHELIN France fête, cette année, sa centième édition. Lancé en 1900, il n'est pas sorti pendant les deux guerres mondiales et en 1921.

D'un petit guide rouge de 400 pages offert aux automobilistes et comportant un très grand nombre d'informations pratiques (comment changer un pneu ou entretenir son véhicule notamment), le guide MICHELIN est devenu, au fil des années, la référence en matière de gastronomie et, aujourd'hui, un guide de plus de 2 000 pages qui propose une sélection de près de 8 500 établissements.

« **L'aide à la mobilité** » : telle est la mission la mission du guide MICHELIN, assister le en rendant ses déplacements plus agréables. ture du groupe, leader mondial du pneumatique

Cette centième édition est l'occasion uni- du 9 mars au 5 avril, Michelin organise mois, quelque 900 restaurants du guide couleurs du guide MICHELIN et concoc- édition » : menus spéciaux à prix mi- visites de caves avec dégustation, ou sur des cours de cuisine, ces offres, le client doit pré- un pass disponible dans France 2009. Ce pass, va- sonnes, peut être utilisé de l'ensemble des resta- « Mois Gourmand du guide



du groupe Michelin, telle est également voyageur et en particulier l'automobiliste Cette mission se retrouve dans la signa- que : « Une meilleure façon d'avancer » .

que de célébrer la gastronomie. Ainsi, « **Le Mois Gourmand** ». Pendant un MICHELIN France 2009 se mettent aux tent des offres spéciales « Centième tonnés, ateliers découverte du marché, réduction sur la carte des vins etc. Pour bénéficier de senter au restaurateur le guide MICHELIN lable pour deux per- façon illimitée dans rants participant au MICHELIN ».

Aux 100 éditions du guide MICHELIN France publiées depuis 1900, répondent **100 éditions artistiques originales du guide 2009** : 100 artistes confirmés et élèves d'écoles d'art sélection- nés sur concours ont réinterprété, pour l'occasion, la couverture du guide MICHELIN. Chacune de ces œuvres a reçu le parrainage d'un chef étoilé. Ces guides « œuvres d'art » seront exposés dans les grandes librairies de France à partir du 5 mars, date de la mise en vente du guide MICHELIN France 2009.

Le site [www.guide-michelin-centieme.com](http://www.guide-michelin-centieme.com), spécialement créé pour la centième édition du guide MICHELIN, est mis en ligne le 2 mars. Il permet d'accéder à la liste de tous les restaurants participant à l'opération « Le Mois Gourmand » et à leurs offres exclusives. Il présente également les 100 éditions artistiques et leurs lieux d'exposition.

## Communiqué de presse

La sélection 2009 du guide MICHELIN France reflète le grand dynamisme de la cuisine en France.

C'est en effet la première fois, depuis de très nombreuses années qu'autant de restaurants accèdent à leur première étoile : en tout, quelque 63 nouvelles une étoile ont ainsi été décernées cette année. De même la sélection 2009 compte 86 nouveaux Bib Gourmand, restaurants offrant un excellent rapport qualité/prix (29 euros maximum en province et 35 euros à Paris). Cette édition 2009 propose quasiment autant de restaurants Bib Gourmand (527) que de restaurants étoilés (548).



La sélection du guide MICHELIN France 2009 reflète également l'intérêt de plus en plus affirmé des restaurateurs pour les produits du terroir.

Le guide MICHELIN France 2009 est disponible en deux versions : le guide avec une couverture collector « Centième édition » (24 euros) et un coffret (34,50 euros) comprenant une édition numérotée du guide ainsi qu'un ouvrage inédit sur tous les restaurants trois étoiles du millésime 2009 dans le monde. Quatre pages, illustrées de nombreuses photos, sont consacrées à chaque chef, à son parcours, son restaurant, sa cuisine.

### **Le guide MICHELIN France 2009 en quelques chiffres :**

- Nombre d'établissements : 8 499, dont 4 429 hôtels, 539 maisons d'hôtes et 3 531 restaurants
- Nombre de restaurants étoilés : 548, dont 26 trois étoiles (dont un nouveau) - 73 deux étoiles (dont 9 nouveaux) et 449 établissements avec une étoile (dont 63 nouveaux)
- Nombre de restaurants Bib Gourmand : 527, dont 86 nouveaux
- Nombre de Bib Hôtel : 293, dont 26 nouveaux
- Nombre d'établissements Espoirs : 19, dont 14 pour une étoile et 5 pour deux étoiles
- Prix de vente : 24 euros pour le guide et 34,50 euros pour le coffret (en vente le 5 mars)

Les guides MICHELIN France et Paris 2009 seront disponibles en version anglaise à partir du 18 mars 2009.

Parallèlement au guide MICHELIN France, sort le **guide MICHELIN Paris 2009** dont 20 % de la sélection ont été renouvelés : 21 nouveaux Bib Gourmand (sur un total de 57) et 15 nouveaux bistros. Plus de 20 % de la sélection du guide MICHELIN Paris 2009 sont composés de cuisines du monde (asiatique, espagnole, italienne, etc.). Cette édition 2009 comporte 65 restaurants étoilés, dont 10 trois étoiles - 14 deux étoiles - 41 établissements avec une étoile. Au total, 416 restaurants et 60 hôtels sont sélectionnés dans ce millésime.

Côté pratique, que ce soit pour les parisiens ou les touristes, le guide MICHELIN Paris 2009 offre, notamment, une liste d'une soixantaine de restaurants disposant d'une terrasse pour les beaux jours ainsi qu'une liste de 140 restaurants servant un menu à moins de 30 euros. Le guide MICHELIN Paris 2009 est en vente le 5 mars au prix de 14,50 euros.

Pour plus d'informations :

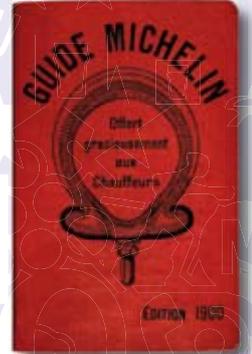
[www.cartesetguides.michelin.fr](http://www.cartesetguides.michelin.fr) et [www.michelin-boutique.com](http://www.michelin-boutique.com)

Service de presse Michelin - Tél. + 33 1 45 66 10 39

## Les débuts d'un guide qui allait devenir la référence

En 1900, moins de 3 000 automobiles seulement roulent en France. Un voyage tourne alors, bien souvent, à l'aventure !

Malgré tout, les frères Michelin croient dur comme fer à l'avenir de l'automobile. Pour aider à son développement, et par là même, à celui du groupe Michelin, ils décident de mettre à la disposition des automobilistes un document facilitant leurs voyages, un petit guide pour améliorer la mobilité et donc favoriser les ventes des pneus Michelin..., le fameux guide MICHELIN, dont la première édition, parue en août 1900, sera tirée à près de 35 000 exemplaires... Dans la préface, André Michelin écrit : « *cet ouvrage paraîtra avec le siècle. Il durera autant que lui* ». Ce guide sera alors distribué gratuitement dans les garages et chez les revendeurs de pneus.



### Le premier guide MICHELIN comporte beaucoup de renseignements pratiques

Les premières pages du guide comportent de nombreuses informations pratiques, comment changer son pneu, comment entretenir son véhicule, etc. Ainsi, à Paris, seule était mentionnée la liste des constructeurs d'automobiles. Il n'y avait pas de sélection d'hôtels ni de restaurants.

En 1904, le premier guide est publié en dehors de la France. Il s'agit du guide MICHELIN Belgique.

En 1919, le guide paraît avec la mention suivante : « *nous avons tenu à faire paraître notre guide cette année malgré les circonstances actuelles. Il est bien entendu que certains renseignements peuvent ne pas correspondre à la réalité. Nous nous en excusons d'avance auprès du lecteur* ».

### En 1920, le guide MICHELIN devient payant

En 1920, selon une anecdote, lors d'un passage chez un distributeur de pneus, André Michelin, indigné, constate que des guides servent à caler les pieds d'un établi. Le sort en est jeté. De ce jour, il décide que les guides seront vendus « *car l'homme ne respecte vraiment que ce qu'il paye* » ! En 1920, le guide devient payant au prix de 7 francs. Cette même année, les restaurants font leur entrée dans le guide avec leur classification propre. Par ailleurs, la publicité disparaît et, pour la première fois, figure une liste d'hôtels parisiens.

En 1921, le guide MICHELIN France ne paraît pas. Les bureaux parisiens de Michelin (qui se situent, à cette époque, boulevard Pereire dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris) sont trop occupés par la parution des guides « Champs de bataille » qui ont pour but de conserver la mémoire des actions des soldats français pendant la première guerre mondiale et d'aider à les comprendre sur les lieux des combats. L'intégralité du prix de la vente de ces guides (plus de deux millions d'exemplaires vendus jusque dans les années 1930) sont reversés à l'Alliance Nationale pour la Repopulation Française et à la lutte contre la dénatalité.

## Les débuts d'un guide qui allait devenir la référence



### Création, au début du 20<sup>e</sup> siècle, du Bureau d'Itinéraires, Internet avant l'heure !

Le Bureau de Tourisme Michelin est créé en 1908. Quelques années plus tard, il devient le Bureau d'Itinéraires. Il s'agit, en quelque sorte, d'Internet avant l'heure ! Situé dans les locaux Michelin, boulevard Pereire, dans le 17<sup>e</sup> arrondissement de Paris, ce bureau permet aux automobilistes d'avoir une feuille de route sur simple demande et gratuitement et de favoriser ainsi la mobilité. Le Bureau d'Itinéraires explose devant le nombre de demandes qui passe de 19 000 requêtes en 1921 à 155 000 en 1925.

### Naissance des étoiles à la fin des années 1920 - début des années 1930

En 1926, l'étoile de bonne table naît et en 1931 c'est au tour des deuxièmes et troisièmes étoiles de voir le jour, tout d'abord en province, puis en 1933 à Paris. Quant aux définitions (une étoile, « une très bonne table dans sa catégorie » - deux étoiles « mérite le détour » et trois étoiles « mérite le voyage ») elles datent de la fin des années 30... et sont toujours d'actualité. Parmi les tous premiers chefs à obtenir trois étoiles : Eugénie Brazier et Marie Bourgeois, Fernand Point (l'un des premiers à venir saluer ses clients en salle), André Terrail, Joseph Barattero, Francis Carton, François Pernollet, etc.

Petit clin d'œil au restaurant de Paul Bocuse, à Collonges-au-Mont-d'Or, près de Lyon, qui conserve ses trois étoiles depuis 1965 !

En 1929, pour la première fois, un véritable questionnaire de satisfaction est inséré dans le guide, invitant le lecteur à réagir sur le choix des adresses. Aujourd'hui, ce sont plus de 45 000 courriers et emails qui sont envoyés au guide MICHELIN chaque année par ses millions de lecteurs dans le monde et qui reçoivent, tous, une réponse.

Pendant la deuxième guerre mondiale, comme pendant la première, le guide MICHELIN ne paraît pas. Le guide réapparaît en 1945 et ce n'est qu'entre 1947 et 1951 que les étoiles sont progressivement réintégrées.

### Les soldats américains débarquent en Europe avec le guide MICHELIN

Au printemps 1944, tandis que se concentre en Angleterre la formidable Armada qui doit prendre pied en Normandie, l'Etat-Major Allié craint que sa progression ne soit ralentie dans les villes françaises, dont la signalisation a été détruite ou démontée. Après de minutieuses recherches et avec l'accord de la direction de Michelin, il choisit de reproduire la dernière édition du guide, celle de 1939, pour ses centaines de plans de villes, détaillés et actualisés. Il en fait réaliser à Washington un tirage intégral, distribué aux officiers. La mention « For official use only » est ajoutée sur la couverture. C'est donc le guide MICHELIN à la main que les unités débarquées le jour J vont libérer Bayeux, Cherbourg, Caen, Saint-Lo... et la France. La plupart de ces guides du Débarquement ayant été égarés et détruits sous les bombes ou étant retournés chez les Vétérans aux Etats-Unis, peu d'exemplaires originaux sont aujourd'hui connus en Europe. Ils se distinguent du vrai guide MICHELIN de 1939 par un brochage souple, une couleur proche du rosé, l'absence de l'encart Pneu et quelques mentions externes en anglais.

Par ailleurs, après la libération de Paris, les bureaux du boulevard Pereire ont imprimé et fourni aux Alliés plus de deux millions de cartes du Nord et de l'Est de la France, de Belgique et d'Allemagne pour faciliter la progression des soldats.

1945 : le guide MICHELIN France sort au printemps. Le papier nécessaire avait été stocké permettant la mise en vente dès le 16 mai, soit une semaine après la signature de l'Armistice. Seule petite notice sur la couverture de ce guide : « Cette édition, préparée en période de guerre, ne peut être aussi complète et précise que nos éditions d'avant-guerre. Néanmoins, elle doit rendre service ».



## Les débuts d'un guide qui allait devenir la référence

### Evolution constante des pictogrammes

Depuis le début du guide, en 1900, les pictogrammes ne cessent d'évoluer afin de toujours être d'actualité. De la présence d'eau froide et/ou chaude, à celle de l'électricité, de la présence du téléphone, à celle de la télévision dans les chambres, de l'acceptation des cartes de crédit à la possibilité de réserver une chambre ou une table non fumeurs, enfin de la possibilité d'avoir une connexion wifi (☺) dans l'établissement au picto symbolisant la présence d'un spa, ces « petits dessins », langage Michelin, langage international, esperanto avant l'heure, ne cessent de se moderniser et de « coller » aux besoins de l'époque.

### Naissance des Bib à la fin des années 1990, synonyme d'un très bon rapport qualité/prix et d'un guide pour tous

De nouveaux pictogrammes ont également fait leur apparition, lié à la création de nouvelles catégories de restaurants. Il en est ainsi, par exemple, des restaurants Bib Gourmand (☺), offrant un très bon rapport qualité/prix qui voient le jour en 1997 (en 2009, maximum 29€ en province et 35€ à Paris pour un menu complet). Autre picto, autre catégorie : les piécettes (☺) qui désignent des restaurants offrant des menus complets (entrée+plat+dessert) et très économiques (19€).

Le Bib Hôtel (☺), de son côté, fait son apparition en 2003. Initiative jumelle à celle du Bib Gourmand, ce Bib Hôtel met en avant des hôtels qui proposent des prestations de qualité à un excellent rapport qualité/prix.

C'est pourquoi le guide MICHELIN est un guide pour tous, du restaurant trois étoiles au Bib Gourmand, du palace à l'hôtel de charme, et pour toutes les occasions, dîner en amoureux, repas familiaux, etc.

### Les premiers commentaires dans le guide MICHELIN apparaissent en 2000

En 2000, Michelin introduit dans son guide France, puis en 2003 dans les autres éditions, quelques lignes de texte sur l'établissement, la qualité du service et de la cuisine. Quelques lignes pour apporter davantage d'informations aux lecteurs. De ces quelques lignes de texte, Michelin est passé à une demi-page ou une pleine page pour ses guides ville (Paris, Londres, New York, San Francisco, Los Angeles, Las Vegas, Tokyo, Hong Kong Macao). Ces guides présentent une maquette intérieure différente des guides pays : deux établissements sont présentés sur chaque page (une pleine page pour les restaurants étoilés) avec des commentaires plus longs et plus descriptifs, des photos, etc.

### Viamichelin.com : la sélection Michelin disponible sur Internet

Plus d'un siècle d'évolution, plus d'un siècle de lancements de nouveaux guides, pour accompagner la croissance du groupe dans le monde : 20 pays couverts en Europe, les Etats-Unis, le Japon et la République Populaire de Chine, lancement de nouveaux services : le Minitel avec le 3615 Michelin qui permettait d'avoir accès à l'intégralité de la sélection ; Internet avec, en 1997, le lancement du site www.michelin-travel puis en 2000, la création d'une entité propre, ViaMichelin, et du service www.viamichelin.com sur lequel la sélection du guide est disponible en 6 langues : français, anglais, allemand, espagnol, italien, néerlandais.

En avril 2008, le magazine Etoile est lancé, réalisé en partenariat avec les éditions Glénat...

## Les débuts d'un guide qui allait devenir la référence

Plus d'un siècle d'aide à la mobilité, d'aide aux voyages, d'aide aux plaisirs

Plus d'un siècle d'évolution, de développements, de modernisme

Plus d'un siècle de satisfaction des lecteurs

Plus d'un siècle de sélection d'hôtels et de restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix

Plus d'un siècle d'engagements pour les millions de lecteurs du guide MICHELIN et ce, dans le monde entier

Le monde change, les envies évoluent... et le guide MICHELIN ne cesse de faire de même !

*Avec un souci constant de la qualité, Michelin publie, chaque année, 15 millions de cartes, d'atlas, de guides touristiques et de guides d'hôtels et de restaurants dans plus de 90 pays. L'année dernière, il s'est vendu, dans le monde, plus de 1,2 million d'exemplaires du guide MICHELIN.*

*La mission de Michelin, premier fabricant mondial de pneumatiques, est de contribuer de manière durable à la mobilité des personnes et des biens. A ce titre, le Groupe fabrique et commercialise des pneus pour tous types de véhicules, des avions aux automobiles, en passant par les 2 roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds et la navette spatiale. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com) et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand (France), est présent dans 170 pays, emploie plus de 121 000 personnes dans le monde et dispose de 69 sites de production implantés dans 19 pays différents (www.michelin.com).*

(Avec l'aide de l'Association des collectionneurs de guides et de cartes Michelin, l'ACGCM).

## Le guide MICHELIN de A à Z

De janvier à décembre, les équipes du guide MICHELIN sont à pied d'œuvre pour que, le jour J, le guide sorte !

Tournées, vérifications, rédaction, mise en page : autant d'étapes de la vie du guide !

Première étape d'un nouveau millésime du guide MICHELIN : le rédacteur en chef établit le programme de tournées de son équipe d'inspecteurs. Véritable « Chef d'orchestre », il définit les secteurs à visiter et les distribue aux inspecteurs. Ainsi, chaque année, chaque inspecteur se voit attribuer un territoire (plusieurs départements qui ne sont pas systématiquement proches les uns des autres) dont il aura la charge.

### Environ 90 inspecteurs à la recherche des meilleures adresses

Hôtels, restaurants, maisons d'hôtes, établissements existants ou nouveaux venus dans la sélection : chaque année, un inspecteur fait environ 250 repas anonymes (appelés dans le « jargon » du guide, les essais de table), environ 150 nuits passées, là aussi anonymement, dans les hôtels et maisons d'hôtes, plus de 800 visites et 1 100 rapports rédigés, quelque 30 000 kilomètres effectués sur les routes pour les inspecteurs des guides pays : telle est, en quelques chiffres, la vie d'un inspecteur du guide MICHELIN. Aujourd'hui, environ 90 hommes et femmes font ce travail très atypique ! 70 en Europe, 10 aux Etats-Unis et, pour l'instant, une dizaine en Asie, les inspecteurs et inspectrices passent leur vie sur les routes, dans les restaurants et les hôtels pour trouver LA bonne adresse, celle dont ils savent qu'elle sera appréciée des lecteurs. D'une moyenne d'âge de 40 ans environ, certains sont mariés avec enfants, d'autres célibataires. Certains sont grands et minces, d'autres plus petits et enveloppés ! Après une école hôtelière dans la plupart des cas, puis une expérience professionnelle de 5 à 10 ans dans l'industrie hôtelière et/ou de la restauration, ils postulent au guide MICHELIN. Après des entretiens d'embauche, le candidat déjeune avec un inspecteur senior à l'issue duquel il devra rédiger un rapport d'étonnement (pour vérifier, notamment, si le postulant a le sens du détail). Une fois recruté, il suit une formation de six mois pendant laquelle il est formé aux critères d'attribution des étoiles, aux critères des catégories de confort, etc. Pendant ces six mois, il fait également des tournées en compagnie d'un inspecteur senior avant d'être lâché, seul, sur les routes de son pays !

### Trois semaines par mois sur les routes

Trois semaines par mois, l'inspecteur est sur le terrain à chercher les bonnes adresses, à tester, à découvrir, à confirmer la sélection d'un établissement, ou, au contraire, à le retirer de la sélection... La quatrième semaine du mois, direction les bureaux où l'inspecteur doit remettre ses rapports et faire le debriefing de ses trois semaines de tournée avec le rédacteur en chef. Quels sont les établissements sélectionnés ? Quels sont ceux qui sont enlevés de la sélection car la qualité n'est plus au rendez-vous ? Quels sont les Bib Gourmand ou Bib Hôtel attribués ? Quels sont les éléments nouveaux à apporter sur le parcours de tel ou de tel chef ? Les étoiles sont, quant à elles, attribuées lors des « séances étoiles » qui réunissent, deux fois par an, le rédacteur en chef du guide, les inspecteurs concernés ainsi que le directeur des guides MICHELIN. Il s'agit alors d'une décision collégiale. La semaine passée au bureau est également l'occasion pour les inspecteurs de préparer leur prochaine tournée, de réserver leurs tables et leurs hôtels, de prendre des renseignements sur les établissements qu'ils vont visiter, aidés en cela par l'assistant(e) du rédacteur en chef qui apporte de nombreuses informations aux inspecteurs.

Autre source d'information très importante : le courrier des lecteurs et les quelque 45 000 courriers et emails reçus, chaque année, par le guide MICHELIN. Si plus de 85 % des courriers reçus vont dans le sens de la sélection, les 15 % restant sont soit des lecteurs qui n'approuvent pas la sélection de tel restaurant ou de tel hôtel ou qui indiquent le nom d'un établissement non sélectionné, qu'ils ont beaucoup apprécié et qui pourrait être intéressant. Ces courriers donnent aux inspecteurs de précieuses indications sans bien entendu, ne jamais remplacer leur travail de sélection.

## Le guide MICHELIN de A à Z

### Dans les bureaux de l'avenue de Breteuil, rédaction et mise en page sont au programme

Les inspecteurs partis, leurs rapports de tournées remis, les informations passent dans les mains du responsable administratif qui, tenant compte des éléments apportés par l'inspecteur, met à jour les plans, les informations pratiques comme le nom ou l'adresse d'un établissement. Par exemple, si un établissement a été retiré de la sélection, il doit vérifier qu'il n'apparaît plus sur le plan de ville concerné.

Ces informations partent également dans les mains des rédacteurs/rédactrices. A partir des rapports rédigés par les inspecteurs/inspectrices, mais également des documents qu'ils ont éventuellement rapportés (par exemple, les brochures de présentation), ces rédacteurs/rédactrices s'attèlent à l'écriture des commentaires du guide MICHELIN. Trois-quatre lignes dans les guides pays, des textes plus longs et détaillés dans les guides villes et pour les guides « Les Bonnes Petites Tables » et « Chambres d'hôtes » pour tout dire ! Esprit de synthèse, qualités rédactionnelles sont les deux maître mots de ces hommes et de ces femmes qui, chaque année, rédigent les commentaires de plus de 45 000 établissements, dans la langue nationale du guide, soit plus de 300 000 lignes chacun !

Parallèlement, intervient le responsable éditorial, chargé de la mise en forme de toutes les données des guides (textes, cartes, plans, photos, etc.). A commencer par la maquette et l'ordonnancement des informations. Un nouveau pictogramme à créer ? Une nouvelle publication à maquetter ? C'est lui qui « charte » et conduit la mise en page (à son actif, la refonte des guides MICHELIN Paris et Londres mais également la coordination de la création des nouveaux guides « Chambres d'hôtes » et « Les Bonnes Petites Tables du guide MICHELIN »).

Une fois les informations réunies, les textes rédigés, les plans de villes mis à jour, arrive la phase de pré-press, qui précède l'impression du guide.

C'est à ce moment là que sont collectées toutes les informations qui se retrouveront imprimées dans les pages du guide : les textes, les plans de villes, les photos, etc. Tous ces éléments sont mis en page avant de passer en relecture auprès des services et personnes concernés : les inspecteurs, le service de la cartographie pour ne citer que ceux là. Une fois la validation finale apportée, les fichiers partent chez l'imprimeur d'où ressortira, quelques semaines plus tard, le fameux guide MICHELIN en palette, sous blister, prêt pour son transport en toute confidentialité vers les points de ventes aux quatre coins du pays et du monde !

### Chaque année, environ 500 personnes participent à la réalisation du guide MICHELIN

Bref, au final, le guide MICHELIN c'est un an de travail pour environ 500 personnes, des inspecteurs aux graphistes en passant par les rédacteurs, les cartographes et le service de fabrication de Michelin. La qualité est leur maître mot, la passion leur philosophie, la précision leur credo. Car ce n'est pas par hasard, si, plus de 100 ans après sa création, le guide MICHELIN est, et demeure, le numéro 1 des guides gastronomiques dans le monde, LA référence, la bible gastronomique ainsi que certains le nomment.

## Le principe des pictogrammes

### *Les étoiles et le Bib Gourmand pour la qualité de la cuisine, les pavillons et les couverts pour le confort*

Les étoiles et le Bib Gourmand pour la qualité de la cuisine. Les pavillons et les couverts pour le classement de confort. Ainsi, pourrait-on définir les pictogrammes du guide MICHELIN !

Et à partir de là, toutes les combinaisons sont possibles ! Un restaurant 5 couverts (c'est-à-dire « grand luxe et tradition ») sans étoile car la qualité de sa cuisine ne le mérite pas. Un restaurant avec un couvert (« assez confortable ») et 3 étoiles pour sa cuisine remarquable.

Investir dans des couverts en argent et les services d'un voiturier va augmenter le nombre de couverts (pour les restaurants) et de pavillons (pour les hôtels) mais n'aura aucune incidence sur le nombre d'étoiles.

Proposer des produits d'une grande qualité ne jouera pas sur le confort de l'établissement mais sur le nombre d'étoiles.

Il s'agit donc de deux catégories totalement distinctes.

Les **étoiles** sont nées à la fin des années 1920-début des années 1930 et en plusieurs étapes ! Première étape : 1926 avec la création de la première étoile. En 1931, ce sont les deuxièmes et troisièmes étoiles qui font leur apparition, tout d'abord, en province puis, deux ans plus tard, à Paris. Il y a, aujourd'hui, près de 2 000 restaurants étoilés (☼, ☼☼ et ☼☼☼) dans le monde, dans les 23 pays couverts, à ce jour, par le guide MICHELIN. Avoir une ou plusieurs étoile(s) au guide MICHELIN indique que le restaurant fait partie des meilleurs de son pays mais également du monde.

Le **Bib Gourmand** 🍷 est né en 1997. Ce picto, la tête de Bibendum en rouge, indique un restaurant qui propose un excellent rapport qualité/prix (en 2009, un maximum de 29€ en province et de 35€ à Paris). Ils sont très appréciés tant des lecteurs qui savent qu'ils mangeront bien à un prix raisonnable que des restaurateurs qui savent qu'avec cette distinction ils auront une clientèle plus large.

Le guide « Les Bonnes Petites Tables » du guide MICHELIN reprend, en France, en Italie et au Benelux, la sélection des Bib Gourmand. Il s'agit, ainsi, de faire voir la sélection du guide MICHELIN autrement que par ses étoiles qui ne représentent que 10 % de la sélection globale !

Le **Bib Hôtel** 🏨 indique, quant à lui, un hôtel qui propose des prestations à un très bon rapport qualité/prix. Il date de 2003.

N'oublions pas les « piécettes » 🍷 qui indiquent un restaurant offrant un menu complet (entrée, plat et dessert) à 19€ ou moins. Ils sont environ 1 380 dans cette édition du guide MICHELIN France.

Si ces Bib, étoiles, piécettes sont les pictos les plus connus du guide MICHELIN, il y en a beaucoup d'autres qui informent les lecteurs sur les établissements. En voici quelques uns qui se retrouvent dans les pages du guide MICHELIN :

-  Hôtel tranquille
-  Bel espace de bien-être et de relaxation
-  Air conditionné
-  Repas servi au jardin ou en terrasse
-  Jardin
-  Salons pour repas privés
-  TV satellite
-  Wifi

## Etoile magazine

*Le magazine pour les gastronomes !*

**Lancé en avril dernier, Etoile, le magazine du guide MICHELIN, édité en partenariat avec les éditions Glénat, est un bimestriel qui traite de... la gastronomie !**

Ce magazine offre aux lecteurs, gourmets et gourmands, de découvrir des tables, des chefs et des destinations gourmandes, de partir à la rencontre des hommes et des lieux qui font la gastronomie d'aujourd'hui, de suivre un inspecteur sur les routes de France, de flâner dans les rues et les quartiers d'une ville avec un chef qui leur livre ses bonnes adresses, de découvrir de nouveaux horizons, de nouvelles saveurs...

Comme le guide MICHELIN depuis plus d'un siècle, le magazine Etoile accompagne depuis 2008 les lecteurs lors de leurs voyages, leur fait partager des expériences inoubliables, atypiques, surprenantes. Bref, facilite leur mobilité et donne du plaisir aux lecteurs-voyageurs.

Tous les deux mois, Etoile offre à ses lecteurs ce que la gastronomie donne de meilleur : des actualités inédites, des découvertes de chefs passionnés, connus ou gagnants à l'être, des itinéraires gourmands en France et dans le monde, sur la route des inspecteurs, des vignobles étonnants et des flacons à ouvrir entre amateurs. Destiné à tous, le magazine Etoile est LE rendez-vous de celles et de ceux qui vivent la cuisine comme un compagnon de route, une passion, une curiosité.

**Dans chaque numéro, le lecteur trouve quatre rendez-vous : les actualités, la gastronomie, les voyages et les vins.**

Etoile est disponible au prix de 5,90€ en France, en Belgique, en Suisse et au Canada francophone.



## Le développement du guide MICHELIN

### Un pays en 1900 : la France

**23 pays en 2008** : l'Autriche, la Belgique, la République Tchèque, le Danemark, la Finlande, la France, l'Allemagne, la Grèce, la Hongrie, l'Irlande, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas, la Norvège, la Pologne, le Portugal, l'Espagne, la Suède, la Suisse, le Royaume-Uni, les Etats-Unis, le Japon et la République Populaire de Chine.

L'Europe a rapidement été couverte par le guide MICHELIN (le premier guide en dehors des frontières françaises a vu le jour dès 1904 en Belgique). En **2005**, le guide fait ses premiers pas aux **Etats-Unis** avec le lancement du guide MICHELIN New York City, suivi, l'année d'après, par le guide MICHELIN San Francisco, Bay Area & Wine Country et, en novembre 2007, par ceux consacrés à Los Angeles et Las Vegas.

**Fin 2007**, c'est au tour de l'**Asie**, et plus particulièrement du Japon, d'être saisis par la fièvre du guide ! Le premier guide MICHELIN Tokyo sort en novembre 2007 et connaît immédiatement un très grand succès avec plus de 120 000 guides vendus en moins de 24 heures et plus de 290 000 exemplaires vendus en 5 semaines ! La deuxième édition a vu le jour en novembre 2008.

Un deuxième guide MICHELIN a été lancé en Asie fin 2008 : le **guide Hong Kong Macau**. Ce guide devient ainsi le 26<sup>e</sup> de la collection et la République Populaire de Chine le 23<sup>e</sup> pays à être couvert par le guide MICHELIN. Rédigé en chinois et en anglais, il propose une sélection de 251 établissements dans les deux villes dont 202 restaurants et 49 hôtels dans toutes les catégories de confort et de prix. Autant de nouveaux guides qui accompagnent le développement du groupe dans le monde.

**Le développement du guide MICHELIN va se poursuivre** tant aux Etats-Unis où, fin mars, une autre ville sera annoncée (aujourd'hui, quatre guides sont disponibles couvrant New York, San Francisco, Los Angeles et Las Vegas) qu'en Asie où une troisième destination sera divulguée dans quelques semaines.

En France aussi, le développement du guide MICHELIN continue. Aujourd'hui, 7 guides « couvrent » la France, pays qui attire, chaque année, plus de 80 millions de visiteurs : les guides MICHELIN France en français et en anglais ; le guide MICHELIN Paris disponible en français et en anglais ; le guide « Les Bonnes Petites Tables du guide MICHELIN France » qui propose la sélection des restaurants Bib Gourmand, offrant des repas de qualité à moins de 29€ dans toutes les régions du pays ; le guide « Les Chambres d'hôtes, les plus belles adresses du guide MICHELIN », en français et en anglais.

André et Edouard Michelin, en lançant le premier guide en août 1900, auraient-ils pu imaginer que 109 ans plus tard, leur petit guide rouge allait traverser les frontières et les océans et devenir LA référence gastronomique dans le monde ?