

I- Le Guide MICHELIN : une expertise et un savoir-faire unique

A- Les principes fondateurs

Toutes les conditions sont réunies pour que l'inspecteur Michelin soit l'œil et le vécú du voyageur.

En effet, la méthode Michelin est basée sur cinq principes qui sont respectés depuis 105 ans et sur lesquels le Guide MICHELIN s'engage :

- **La visite anonyme** : les inspecteurs testent de façon anonyme et régulière les tables et les chambres afin d'apprécier le niveau des prestations offertes à tout client. Ils paient leurs additions et peuvent se présenter pour obtenir des renseignements supplémentaires sur les établissements. Le courrier des lecteurs fournit, par ailleurs, une information précieuse pour orienter les visites.
- **L'indépendance** : la sélection des établissements s'effectue en toute indépendance, dans le seul intérêt du lecteur. Les décisions sont discutées collégalement par les inspecteurs et le rédacteur en chef. Les plus hautes distinctions sont décidées à un niveau européen. L'inscription des établissements est gratuite.
- **La sélection** : le Guide offre une sélection des meilleurs hôtels et restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix. Celle-ci résulte de l'application rigoureuse d'une même méthode par tous les inspecteurs.
- **La mise à jour annuelle** : chaque année, toutes les informations pratiques, les classements et les distinctions sont revus et mis à jour afin d'offrir l'information la plus fiable.
- **L'homogénéité de la sélection** : les critères de classification sont identiques pour tous les pays couverts par le Guide Michelin.

Cette méthode garantit que l'inspecteur est traité comme n'importe quel client et que l'établissement est jugé sur des faits concrets et en comparaison avec l'offre des autres établissements.

C'est pourquoi elle fait aujourd'hui encore la force d'un guide qui est aussi bien plébiscité par les voyageurs que par la profession de l'hôtellerie et de la restauration.

B- L'inspecteur Michelin et sa mission

L'inspecteur Michelin est un **professionnel** de l'hôtellerie et de la restauration et un grand voyageur. Il est **salarié** de Michelin.

Il a pour mission de **rechercher**, de **sélectionner** et de **mettre à jour** les meilleures adresses d'hôtels et de restaurants dans toutes les catégories de confort et de prix.

Cette sélection est faite sur la base de critères précis et homogènes dans tous les pays, ainsi que par la comparaison d'un établissement par rapport aux autres. Elle met en valeur les spécificités du pays (bar à tapas, agrotourisme, pubs gastronomiques...)

L'inspecteur fait une réservation sous un nom d'emprunt, paye toutes ses additions et s'interdit tout conseil à la profession qui est seule responsable de ses choix (investissements, équipements, décoration, cartes, prestations...) Pour chaque visite, l'inspecteur rédige le jour même un compte-rendu suivant une méthodologie unique et prédéfinie.

Les inspecteurs sillonnent la France et l'Europe, jour après jour, en tant que client mystère. Ils font, en moyenne, chaque année, 240 essais de table et passent 130 nuits dans les hôtels. Ils peuvent effectuer aussi jusqu'à 800 visites à visage découvert pour l'inspection d'établissements (hôtels ou restaurants).

En moyenne, les établissements sont visités tous les dix-huit mois. Bien entendu les visites peuvent être beaucoup plus fréquentes pour les étoilés, si le suivi de la qualité le justifie. Certains restaurants peuvent ainsi être visités jusqu'à douze fois dans une même année si nous le jugeons nécessaire. Le courrier des lecteurs permet par ailleurs de nous aider à suivre le niveau de stabilité des établissements et de déclencher de nouvelles visites au besoin.

C- Les différents types de visites des inspecteurs

- **Les essais de table** correspondent aux repas pris de façon anonyme dans un restaurant indépendant ou dans le restaurant d'un hôtel.
- **Les nuitées** sont les nuits passées de façon anonyme dans un hôtel.
- **Les visites d'inspection** permettent à l'inspecteur, après s'être présenté, de visiter l'établissement avec la direction pour apprécier le niveau d'équipement et de fonctionnement ainsi que d'éventuelles nouveautés. A noter que la visite d'inspection est le seul moyen d'avoir accès à l'ensemble des installations, étape nécessaire pour établir la sélection et pour informer le lecteur.
Il peut arriver que la visite d'inspection fasse suite à un essai de table ou à une nuitée, auquel cas elle n'intervient qu'après avoir payé l'addition.

Dans tous les cas, après une visite d'inspection, le même inspecteur ne reviendra plus dans l'établissement visité avant de nombreuses années, ce qui garantit l'anonymat sans équivoque.

D- Le système de classification

⌘ Les catégories :

-  et  grand luxe et tradition
-  et  grand confort
-  et  très confortable
-  et  de bon confort
-  et  assez confortable
-  simple mais convenable

Les critères sont : le niveau d'équipement, le type de service, l'entretien général de l'établissement, etc.

⌘ Les distinctions :

Pour aider le lecteur à faire le meilleur choix, certaines adresses particulièrement remarquables reçoivent une distinction.

- **Les étoiles : les meilleures tables**

Les étoiles distinguent les établissements, tous styles de cuisine confondus, qui proposent la meilleure qualité de cuisine. Les critères retenus sont : le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité/prix ainsi que la régularité.

-  : cuisine remarquable, cette table vaut le voyage (on y mange toujours très bien, parfois merveilleusement). Il y en a 26 dans l'édition 2005 du Guide.
-  : cuisine excellente, cette table mérite un détour. Le Guide en compte 70 en 2005.
-  : une très bonne cuisine dans sa catégorie. L'édition 2005 en cite 402.

Le processus de décision d'attribution des étoiles est collégial. Tous les inspecteurs ayant effectué des essais de table dans un établissement donné pendant l'année, donnent et motivent leurs jugements sur la base de leurs expériences et de leurs comptes-rendus. Dans le cas de non consensus, de nouveaux essais de tables sont déclenchés pour justifier la décision finale qui sera prise sous la responsabilité du rédacteur-en-chef du Guide.

Au niveau des étoilés, et *a fortiori* pour les 3 étoiles, la créativité du chef, ses origines et sa personnalité peuvent se traduire par des styles de cuisine très différents et non comparables. Certains styles peuvent mieux convenir à un client qu'à un autre.

- **Les Bib : les meilleures adresses à petit prix (liste pages 76 à 85)**
 - ◆ **Bib Gourmand** (🍷): l'édition 2005 du Guide Michelin France en comporte 470. Il s'agit d'un établissement proposant une cuisine de qualité à moins de 25 euros en province et de 33 euros à Paris (prix d'un repas hors boisson). En province, il s'agit, le plus souvent, d'une cuisine de type régional.
 - ◆ **Bib Hôtel** (🏨): le Guide en cite 267. Il s'agit d'un établissement offrant une prestation de qualité avec une majorité de chambres à moins de 65 euros en province et à moins de 80 euros dans les grandes villes et stations touristiques importantes. Le prix correspond à un prix pour deux personnes, hors petit-déjeuner.
- **Les adresses les plus agréables** : elles sont listées de la page 86 à la page 95. Le rouge signale les établissements particulièrement agréables. Cela peut tenir au caractère de l'édifice, à l'originalité du décor, au site, à l'accueil ou aux services proposés.

- 🏠 à 🏠🏠🏠 : hôtels agréables
- 🍷 à 🍷🍷🍷🍷 : restaurants agréables

La mention des établissements dans le Guide Michelin est totalement gratuite. Il faut également noter que ne figurent dans le Guide que des établissements qui ont donné préalablement leur accord.

II- La Saga du Guide Michelin ou la grande aventure du Guide de 1900 à nos jours

Grands témoins de l'esprit d'innovation de ses créateurs, André et Edouard Michelin, les 105 ans d'histoire du Guide Michelin nous permettent de suivre à la trace les pionniers de l'automobile, le développement du tourisme, l'entrée en scène de la gastronomie, bref, l'évolution de notre société à travers le temps. Quatre grandes périodes ponctuent l'histoire du Guide.

- **1900 - 1918 : au service des chauffeurs**

D'emblée, les frères Michelin pressentent que le succès de l'automobile dépendra de la possibilité de faire le plein d'essence en tout lieu, de charger ses batteries, de changer ses pneus...

C'est donc avec le désir de donner tous les renseignements utiles à un chauffeur, pour approvisionner son automobile, pour la réparer, pour lui permettre de se loger et de se nourrir... que le Guide Michelin a été créé. Les premières années le Guide s'adresse donc aux chauffeurs (3 500 automobiles en 1900 en France), ces aventuriers de l'époque qui se lancent sur des routes non goudronnées, non signalisées, avec des véhicules qui tombent sans cesse en panne. Le Guide leur est alors offert gracieusement.

- **1919 - 1944 : le vade-mecum de l'automobiliste**

L'automobile se démocratise, les propriétaires de véhicules font de moins en moins appel aux chauffeurs-mécaniciens de naguère et choisissent de piloter leur voiture, les pompes à essence commencent à remplacer les épiciers et leurs bidons, le parc automobile français qui compte 95 000 véhicules en 1918, atteint le demi-million dès 1923 et dépasse le million quatre ans plus tard ! Le Guide Michelin va suivre attentivement ces évolutions et accompagner cette démocratisation.

Il devient payant en 1920, vendu au prix de 7 francs. On raconte volontiers l'anecdote suivante rapportée par les frères Michelin eux mêmes : la découverte d'un établi bancal de garage, calé par quelques guides à même le sol, les aurait convaincu que l'homme ne respecte vraiment que ce qu'il a payé. Le sort en est jeté : il n'y aura plus de Guide gratuit !

La cartographie Michelin qui a vu le jour en 1910 devient de plus en plus présente dans le Guide.

En 1923 apparaît la rubrique « hôtels et restaurants recommandés ».

C'est en 1926 que naîtra l'étoile de bonne table.

Durant ces années, le guide développe son offre avec la recommandation des restaurants et leur classement. Les niveaux des deux et trois étoiles sont créés en 1931 pour la province et 1933 pour Paris. On peut dire que désormais la mutation est faite : le Michelin a pris le virage de la gastronomie.

- **1945 - 1988 : sur la vague des Trente Glorieuses**

Dans une période d'après-guerre difficile, où il est prématuré de parler gastronomie, le Guide s'adapte pour garder son fondamental « esprit de service ».

De 1945 à 1947, chaque édition explique la volonté Michelin de retrouver des tables étoilées. Dès 1946, quelques rares restaurants reçoivent le nouveau symbole provisoire de l'étoile dite « blanche ». Création discrète du symbole qui va s'imposer désormais et jusqu'à nos jours. Au moment où le Guide va fêter son demi-siècle d'existence, il est consacré par de nombreux journalistes comme le guide favori des automobilistes et le compagnon des vacances.

L'hôtellerie française se modernise, le tourisme routier augmente, de nouveaux symboles illustrent le Guide.

Dans les années 60, les habitudes changent. La voiture s'est démocratisée, on ne travaille plus le samedi, on profite alors du nouveau week-end pour déjeuner ou dîner à l'extérieur. Le Guide et ses étoiles jouent un rôle majeur. Michelin a su s'imposer par la rigueur de ses méthodes, l'anonymat de ses inspecteurs et l'indépendance de ses choix.

Les Guides Michelin Europe voient alors progressivement le jour.

- **1989 - 2005 : vers le nouveau siècle**

Le Guide Michelin avance, s'adapte à son temps. Tour à tour, sont créés les Bib Gourmands, petites adresses de bon rapport qualité/prix qui font partie des attentes de la clientèle et avec la même philosophie les Bib Hôtels..., de nouveaux symboles adaptés à des besoins spécifiques voient aussi le jour.

La collection s'adapte également géographiquement en s'étendant à toute l'Europe et en utilisant toutes les nouvelles formes de communication. De l'Internet à la navigation embarquée, le guide s'adapte à un style de vie de plus en plus nomade.

Le Guide prend la parole en 2000, par quelques lignes descriptives de chaque établissement qui viennent enrichir le langage universel des signes, par des informations sur l'ambiance ou le style.

Après tant d'années le courrier de lecteurs est plus présent que jamais, pour plébisciter la sélection Michelin et contribuer à son évolution.

*Vous pouvez retrouver toute l'histoire du Guide Michelin dans « **La saga du Guide Michelin de 1900 à nos jours** », un formidable voyage à travers le temps. Disponible sur demande auprès du Service de Presse de MICHELIN.*

Annexe 1 – Le Guide Michelin en quelques chiffres clés

Michelin est le seul éditeur européen à proposer une sélection aussi large et homogène d'adresses sur toute l'Europe. Avec une collection de **12 guides**, Michelin a pour vocation d'aider le voyageur à se déplacer dans toute l'Europe. (France, Grande-Bretagne/Irlande, Allemagne, Italie, Espagne/Portugal, Suisse, Benelux, Autriche, Main cities of Europe, Paris et Londres) et d'y découvrir toutes les spécificités locales.

Savez vous que le Guide Michelin c'est :

- Depuis 105 ans, **30 millions de Guide France vendus** dans le monde
- **45 000 lettres** pour tous les Guides en Europe (dont plus de 80 % convergent avec nos recommandations). Deux lettres sur un même établissement peuvent suffire à déclencher une visite.
- **99 %** des hôteliers donnent leur accord pour paraître dans le Guide MICHELIN chaque année.
- **Seulement 5 %** des établissements du Guide sont étoilés, car le Guide MICHELIN retient, dans sa sélection, les meilleures adresses dans chaque catégorie de confort et de prix.
- Le Guide MICHELIN France comporte près de **9 000 adresses**, dont 1 500 de nouveaux arrivants et de sortants et environ 1 000 établissements qui évoluent dans leur classement.
- Les 12 titres de la collection contiennent au total une sélection de plus de **45 000 adresses** d'hôtels et de restaurants.