

2009

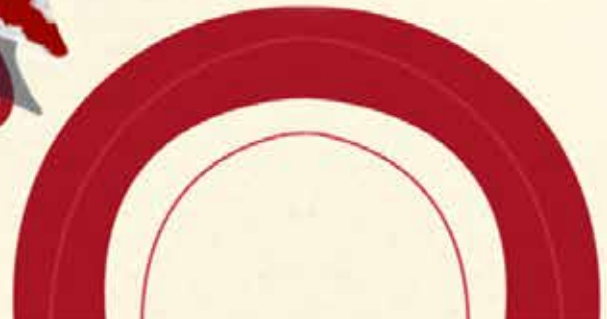


2012

2013

2011

2010



DEPUIS PLUS D'UN SIECLE, LE GUIDE MICHELIN EST *AU SERVICE DE LA MOBILITE*



C'est de l'imaginaire d'André et Édouard MICHELIN, fondateurs du groupe du même nom, qu'est né le guide MICHELIN. Nous sommes alors en 1900, aux prémices de l'automobile puisque moins de 3000 automobilistes circulent sur les routes de France. Voyager relève souvent du périple car les parcours sont longs, les routes mal indiquées et parfois dangereuses. Malgré tout, les frères Michelin sont convaincus de l'avenir de l'automobile. Pour aider à son développement, et par là même à celui du groupe Michelin, ils décident de distribuer gratuitement aux automobilistes un petit guide rouge de 400 pages contenant de très nombreuses informations pratiques : comment changer un pneu, où faire le plein d'essence, où se restaurer et dormir...

20 ans plus tard, le guide devient payant. En effet, 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. Parce que « l'homme ne respecte vraiment que ce qu'il paye », le guide sera alors disponible 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. L'aventure du guide MICHELIN est née !

Au fil des années, armé d'une équipe d'inspecteurs anonymes qui sillonnent les routes de l'Europe entière, le guide propose à ses lecteurs une sélection toujours plus enrichie des meilleurs établissements, hôtels comme restaurants, dans chaque catégorie de confort et de prix. **Plus d'un siècle plus tard, le guide Michelin s'est imposé comme la référence mondiale des guides gastronomiques, tant auprès des professionnels que du grand public.**



UN GUIDE POUR TOUS, VOCATION DU GUIDE MICHELIN DEPUIS PLUS D'UN SIECLE

Chaque lecteur peut trouver dans le guide Michelin l'hôtel ou le restaurant qui lui correspond. Pour chaque catégorie de confort et de prix (des hôtels les plus accueillants aux petites auberges les plus typiques ; des grandes tables d'exception comme de petits bistrot), et quels que soient les envies, le budget, le style d'établissement et de cuisine recherché, le guide MICHELIN propose chaque année une très large sélection d'adresses rigoureusement testées par des inspecteurs professionnels et anonymes.



Ainsi, si les étoiles sont les distinctions les plus médiatisées, elles ne représentent pourtant chaque année qu'à peine 10% de la sélection des guides ! **Et pour offrir au lecteur l'information la plus fiable, chaque année toutes les données pratiques, les classements et les distinctions sont revus et mis à jour.**

Attentif aux exigences de tous, tant en terme de qualité que de budget, le guide MICHELIN se doit également d'être accessible par tous, pour tous les usages. Evoluant sans cesse pour rester en prise avec son temps et soucieux de s'adapter à un style de vie de plus en plus mobile et nomade, **le guide MICHELIN est aujourd'hui multimodal, et donc plus accessible que jamais** : sur papier bien évidemment, mais aussi dans les systèmes de navigation embarqués (GPS), sur internet et sur mobile (téléphones et tablettes numériques), le numérique permettant des approches nouvelles:



recherche multi-critères, recherche de proximité, géolocalisation...

Grâce à cette complémentarité entre papier et numérique, et avec **plus de 45 000 adresses** sélectionnées partout dans le monde, le guide MICHELIN aide au quotidien des millions de voyageurs dans leurs déplacements afin qu'ils soient toujours sous le signe du plaisir et de la sécurité. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin: offrir «une meilleure façon d'avancer».

LES DATES CLES



LES PICTOGRAMMES, *UN LANGAGE PRATIQUE ET INTERNATIONAL*

Pour guider le lecteur dans ses choix, **le guide MICHELIN utilise depuis 1900 un langage universel**: les symboles, appelés « pictogrammes ». Ceux-ci ont l'avantage d'être concis, de permettre 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 !

Si à l'origine on comptait une vingtaine de symboles, il en existe aujourd'hui plus d'une centaine compréhensibles 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 encore la qualité de la cuisine**.

Ainsi, les établissements sont classés de 🏠 à 🏠🏠🏠 pour les hôtels,

et de 🍴 à 🍴🍴🍴🍴 pour les restaurants, c'est-à-dire de « Assez confortable » à « Grand luxe et tradition ».

Au fil des années, au gré de l'évolution de la société, les pictogrammes sont devenus de véritables témoins de leur époque : certains pictogrammes ont ainsi disparu tandis que de nouveaux ont été créés. Le guide MICHELIN signalait par exemple les hôtels où l'on s'éclaire encore au pétrole ou à la bougie (1930), les hôtels avec douche privée (1955), l'interdiction des radios à transistor au restaurant (1962 à 1966), la télévision dans la chambre (1972) ou l'acceptation des cartes de crédit (1978).

C'est seulement en 2000 que, sans renoncer au langage des signes, qui ont largement contribué à forger l'identité du guide, **les commentaires apparaissent pour la première fois dans le guide MICHELIN en 2000**. Ces petits textes permettent de donner la des-

cription de chaque établissement cité, donnent des détails sur le style de cuisine, l'ambiance... Surtout, ils traduisent le regard des inspecteurs MICHELIN sur chaque nouvelle sélection.



LES ÉTOILES : *LES MEILLEURES TABLES*

Le guide MICHELIN reconnaît chaque année les tables les plus savoureuses en leur décernant des étoiles.

Parce qu'elles honorent les meilleures tables du monde, celles pour lesquelles la clientèle n'hésite pas à voyager pour venir s'offrir un grand moment de plaisir, l'attribution des étoiles, qui est un moment fort et singulier dans la vie d'un chef, répond à des critères stricts utilisés par tous les inspecteurs partout dans le monde. Ainsi, si l'on a coutume de dire que **les étoiles sont « dans l'assiette et uniquement dans l'assiette »**, c'est parce que seule la **qualité** de l'assiette est évaluée. Le reste, qu'il s'agisse aussi bien de l'endroit, du décor, du service, des équipements proposés, n'est en aucun pris en compte.

Pour apprécier la qualité d'une table, les inspecteurs s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : **la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ;**

le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, qu'ils soient au Japon, aux Etats-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés **partout dans le monde**, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, une étoile à la même valeur à Paris comme à New York ou à Tokyo.

Toutes les distinctions attribuées par le guide MICHELIN étant **collégiales**, les étoiles sont décernées lors de « sessions étoiles ». Présidées par le Directeur des guides MICHELIN, ces réunions de travail réunissent pour chaque pays l'ensemble des inspecteurs ainsi que le rédacteur en chef du pays. Elles peuvent durer plusieurs jours car, en cas de désaccord, l'établissement est visité à nouveau par un inspecteur différent, et ce jusqu'à ce qu'il y ait unanimité sur la sélection.



Les étoiles récompensent un restaurant, pour le travail de son chef et de son équipe, tous styles de cuisine confondus. Elles sont classées selon trois niveaux :

- ✿✿✿ **Cuisine remarquable, cette table vaut le voyage**
- ✿✿ **Cuisine excellente, cette table mérite le détour**
- ✿ **Une très bonne cuisine dans sa catégorie**

LE BIB GOURMAND

UNE CUISINE DE QUALITÉ À PRIX MODÉRÉ

Parce que l'engagement du guide MICHELIN est celui de la qualité pour tous, les inspecteurs ont toujours eu à cœur de **dénicher les tables de qualité accessibles au meilleur prix**. D'ailleurs dès 1954, le guide précise les restaurants proposant des « repas soignés à prix modérés ». Et pour aider le



lecteur à mieux identifier ces bonnes adresses, un symbole est même introduit pour la première fois en 1970 : le R rouge (devenus « Repas » en 1992).

En **1997** un dessinateur donne vie à ce symbole en lui attribuant les traits de Bibendum se purléchant les babines : = Bib(endum) Gourmand est depuis devenu l'ambassadeur d'une cuisine authentique, bien faite et peu chère. Il récompense en effet **les meilleures adresses de qualité proposant un menu complet (entrée+ plat+ dessert) pour un prix modéré**.

Année après année, le Bib Gourmand rencontre un très vif succès tant auprès du public, avide de ces bons plans, que des professionnels, qui se sont emparés de ce créneau. Preuve de cet engouement, les inspecteurs constatent depuis quelques années que de plus en plus de restaurateurs sont soucieux de promouvoir une cuisine de qualité au

meilleur prix, conjuguant ainsi simplicité, convivialité, sincérité dans la cuisine et prix maîtrisés.

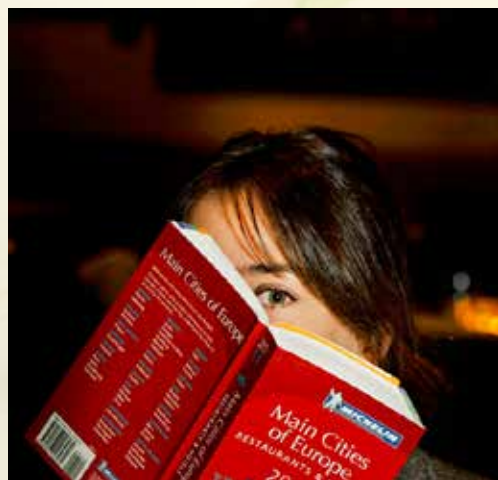
Face au très large succès du Bib Gourmand, ces adresses ont été reprises en France, au Benelux et en Espagne dans un guide spécifique, les « **Bonnes Petites Tables du guide MICHELIN** ».

Fort de ce succès, l'équipe du guide MICHELIN décide de donner au Bib Gourmand un petit frère : le **Bib Hôtel ***, fait son apparition pour la première fois en 2003. Il indique les hôtels qui offrent des prestations à un très bon rapport qualité/prix.

CEUX QUI FONT LE GUIDE MICHELIN

Le professionnel

Garants de la qualité au quotidien, ce sont eux qui, par leur professionnalisme, leur recherche de l'excellence, leur volonté de satisfaire leurs hôtes, permettent à la sélection du guide MICHELIN d'exister et de se renouveler chaque année. D'ailleurs, le guide MICHELIN ne donne pas les tendances culinaires de demain : **il ne fait que constater celles d'aujourd'hui et refléter ainsi le dynamisme d'un secteur en constant mouvement.**



Les inspecteurs

Homme ou femme, jeune ou moins jeune, blond ou brun, mince ou un peu enrobé, gourmand et passionné : l'inspecteur Michelin est un client comme les autres. Indépendant car salarié de Michelin, professionnel de l'hôtellerie-restauration souvent formé dans une école hôtelière, il effectue en moyenne chaque année 30 000 km, prend quelque 250 repas et dort dans plus de 160 hôtels. **Anonyme, l'inspecteur se comporte comme un client normal. Il réserve dans les restaurants, commande, mange, ne prend jamais de note durant ses repas et paye l'intégralité de ses additions.** C'est cet anonymat qui fait la force du guide MICHELIN. Pas de traitement de faveur : **l'inspecteur a dans son assiette ce que les autres clients ont, ni plus ni moins.** C'est uniquement après avoir payé l'addition, et en cas de besoin, que l'inspecteur peut se présenter pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Le client

Très précieux pour le guide MICHELIN, le lecteur est depuis la naissance du guide une importante source d'information.. D'ailleurs, **depuis 1929, Michelin sollicite son avis grâce à un véritable questionnaire de satisfaction intégré dans le Guide.** Quelque 45 000 courriers et e-mails sont également reçus chaque année et permettent d'orienter les inspecteurs dans leurs visites et d'améliorer encore la qualité de la sélection. Outils de dialogues, porteurs de compliments ou de critiques, ces écrits sont le baromètre permanent de la confiance mutuelle qui lie le guide MICHELIN à ses lecteurs.

En un sens, lorsqu'il s'arrête au restaurant ou à l'hôtel, chaque lecteur est lui-même un inspecteur !

UNE FENETRE SUR LA *GASTRONOMIE MONDIALE*

Curieux et respectueux des spécialités locales, des traditions régionales et des savoir-faire nationaux, le guide MICHELIN est la vitrine de la gastronomie mondiale partout où il est présent. Fort de sa méthode de sélection unique au monde et homogène, le guide MICHELIN révèle chaque année le dynamisme de la gastronomie d'un pays et met en lumière les nouvelles tendances culinaires et les talents de demain. Il contribue ainsi au rayonnement de la gastronomie dans le monde.

C'est dès 1904, soit quatre ans seulement après sa première parution en France, que naît la collection internationale des guides MICHELIN avec le lancement du guide MICHELIN Belgique. Une collection qui, même si elle franchit année après année toujours plus de frontières, partage le même objectif de service aux chauffeurs et est réalisée suivant **les mêmes exigences et avec la même rigueur.**

Si l'Europe a rapidement été couverte

par le guide MICHELIN, il faut attendre 2005 pour que le guide MICHELIN fasse ses premiers pas aux Etats Unis, avec le lancement du guide MICHELIN New York City, suivi l'année suivante par San Francisco. Fin 2007, c'est vers l'Asie, et plus particulièrement le Japon que le guide MICHELIN se tourne. Cette année à, le premier guide MICHELIN Tokyo est publié en novembre et connaît immédiatement un très grand succès, avec plus de 120 000 exemplaires vendus en moins de 24 heures !

En 2008, la République populaire de Chine devient le 23ème pays à être couvert avec le guide MICHELIN Hong Kong Macau. Le dernier né des guides MICHELIN est lancé en mai 2013 : il s'agit du guide MICHELIN Hiroshima qui vient agrandir la collection des guides MICHELIN consacrés aux villes japonaises, après Tokyo-Yokohama-Shonan et Kyoto-Osaka-Kobé.

Aujourd'hui, **la sélection des guides MICHELIN compte 23 guides, couvre 23**



pays, 3 continents et répertorie plus de 45 000 adresses dans le monde. Envie par beaucoup de villes et pays, le guide MICHELIN fait désormais partie du patrimoine culinaire de nombreux pays. Sa sortie, qui fait l'objet d'une attention médiatique toujours plus large, est chaque année attendue avec impatience par les professionnels et le grand public.

Ce développement international se conjugue bien sûr avec la politique de développement industriel du Groupe Michelin. Mais la qualité de la gastronomie du pays ou de la ville, le nombre de restaurants, dont le nombre de restaurants étoilables, l'offre hôtelière et le nombre potentiel de lecteurs sont évidemment pris en compte pour l'étude du développement vers une nouvelle destination.

CHAQUE ANNEE, PRES DE *500 PERSONNES MOBILISEES*

Le guide MICHELIN est le fruit d'une année complète de travail et mobilise environ 500 personnes. Pour ces femmes et tous ces hommes, qu'ils soient au bureau ou sur la route, le but est le même : toujours satisfaire les lecteurs. 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 la référence des guides gastronomiques dans le monde.

Première étape : 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 dont il aura la charge.

Deuxième étape : Les inspecteurs sont sur les routes. Trois semaines par mois, l'inspecteur est sur le terrain à la recherche des bonnes adresses. Il teste, découvre, confirme ou non la sélection d'un établissement La quatrième semaine du mois, il rejoint les bureaux de Michelin pour rendre-compte de sa tournée auprès du rédacteur en chef. Il profite de ces moments pour préparer sa prochaine tournée, réserver les tables et les hôtels.

Troisième étape : L'attribution des distinctions. C'est lors des « séances étoiles » que les distinctions sont attribuées. Le rédacteur en chef du guide, tous les inspecteurs ainsi que le directeur des guides MICHELIN doivent alors se mettre d'accord sur la sélection. En cas de désaccord, l'établissement est testé à nouveau par un inspecteur différent. **Les décisions étant collégiales,** ce processus dure jusqu'à ce qu'il y ait unanimité sur la sélection.

Quatrième étape : La finalisation du guide. Une fois les rapports de tournées remis, les équipes s'attèlent à la rédaction et la mise en page : les plans et les informations pratiques sont mis à jour, les commentaires des inspecteurs sont rédigés. Tous ces éléments mis en forme sont ensuite transmis aux services concernés pour relecture. Tout le monde se mobilise alors pour établir la version définitive du guide. Une fois la validation finale apportée, les fichiers partent chez l'imprimeur, d'où ressortiront quelques semaines plus tard le fameux guide MICHELIN, qui sera acheminé vers les points de vente.

A peine le guide mis sous presse, les inspecteurs ont repris leur chemin, sillonnant les routes pour être toujours au fait de l'actualité en matière de bonnes tables et d'hébergements de qualité, et préparer ainsi la prochaine édition du guide MICHELIN.

FOCUS SUR LE GUIDE MICHELIN *BELGIQUE*



Le guide MICHELIN Belgique et Luxembourg, dont la sélection est dévoilée aujourd'hui, révèle le dynamisme d'une gastronomie belge et luxembourgeoise toujours plus ouverte, en évolution constante et qui ne cesse de se nourrir de nouvelles influences et ceci depuis la première édition en 1904.

La sélection du guide MICHELIN accueille cette année deux nouveaux deux étoiles : le restaurant *Bon-Bon* à Bruxelles, où le chef Christophe HARDIQUEST propose une cuisine créative, d'une technicité remarquable et basée sur des produits de très grande qualité, et le restaurant *Bartholomeus*, situé à Knokke-Heist. Le chef Bart DESMIDT y combine les mélanges et les saveurs de manière particulièrement harmonieuse pour offrir à ses clients des mets tout en finesse.

Pour la Belgique, 18 nouveaux restaurants une étoile ont été sélectionnés dans cette édition 2014, dont 12 en Flandre, 2 à Bruxelles et 4 en Wallonie.

Parmi ces distinctions, l'heureux retour de la *Villa Lorraine* : cette grande dame de la gastronomie bruxelloise a reconquis une étoile grâce à son nouveau chef, le talentueux Alain BIANCHIN. Les autres tables, qui étaient sélectionnées dans la catégorie « espoir à l'étoile » l'année dernière, *The Glorious* à Anvers et *De Kristalijn* à Genk reçoivent cette année également leur première étoile.

Parmi ces nouveaux restaurants distingués, beaucoup offrent une cuisine de très grande qualité à un prix ajusté comme *Vous lé Vous* à Hasselt, *La Menuiserie* à Waimes ou *Becher Gare* situé à Bech dans le Grand-Duché de Luxembourg, trois tables qui proposent une cuisine de caractère et gourmande, portée par des saveurs simples et profondes. Quant *Au Gré du Vent*, à Seneffe, la talentueuse chef wallonne Stéphanie THUNUS sert une cuisine tout aussi fine et habile.

Au total, avec 132 tables distinguées, jamais une édition du guide MICHELIN Belgique et Luxembourg n'avait compté autant de restaurants étoilés !

Enfin, les établissements triplement étoilés *De Karmeliet*, à Bruges, *Hof van Cleve* à Kruishoutem et *Hertog Jan* à Sint-Michiels conservent leurs trois étoiles cette année, demeurant ainsi au plus haut niveau de la gastronomie mondiale.

En outre, la sélection 2014 récompense également 155 restaurants d'un Bib Gourmand. L'édition 2014 s'enrichit d'ailleurs de 28 nouveaux restaurants, dont 23 en Belgique et 5 au Grand-Duché de Luxembourg.

Cette nouvelle édition réunit 1 796 adresses, dont 688 hôtels (dont 127 maisons d'hôtes), et 1 081 restaurants :

- 132 restaurant étoilés :
 - ❁❁❁ 3 restaurants trois étoiles
 - ❁❁ 17 restaurants deux étoiles, dont 2 nouveaux
 - ❁ 112 restaurants une étoile, dont 19 nouveaux
- 155 Bib Gourmands, dont 28 nouveaux

LA DIRECTION DU GUIDE MICHELIN



Claire DORLAND CLAUZEL, Membre du Comité Exécutif du Groupe, en charge de Cartes & Guides

Claire DORLAND CLAUZEL a rejoint Michelin en janvier 2008, en tant que Directeur de la Communication et des Marques et membre du Conseil Exécutif du Groupe.

Depuis le 1er juin 2012, elle supervise également les activités de Michelin Travel Partner, la société filiale à 100 % du Groupe Michelin qui produit et distribue les produits de tourisme Michelin, les guides MICHELIN et les services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin, Michelin Voyage, MICHELIN Restaurants, Applications mobiles et tablettes, services et contenus pour les voitures connectées, ...), mais aussi Michelin Lifestyle Limited ainsi que la Direction Groupe des Affaires Publiques. Elle est membre du Comité Exécutif du Groupe.

Claire DORLAND CLAUZEL est titulaire d'une maîtrise d'Histoire obtenue à l'université de Paris Sorbonne, d'un Doctorat de Géographie et est diplômée de l'Ecole Nationale d'Administration (promotion 1988, « Montaigne »).



Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN

Né à New-York, ce franco-américain, passionné de gastronomie, a tout d'abord suivi une formation de restaurateur aux Etats-Unis et en Europe. Il a ensuite effectué toute sa carrière comme Manager à l'International, travaillant dans le domaine des vins et spiritueux (Chef des ventes de International Distillers and Vintners de 1983 et 1986), le tourisme (Directeur de la division Croisières du Club Med de 1995 à 1997) et dans le packaging. Il rejoint le Groupe Michelin en 2007, comme Vice-President Marketing and Sales de la Division 2 roues de Michelin. En Août 2011, Michael ELLIS est nommé Directeur International des guides MICHELIN.

Michael ELLIS, 53 ans, est diplômé d'un Master en Relations Internationales de l'Université Johns-Hopkins de Washington DC et d'un MBA à l'INSEAD, promotion 1987. Il parle couramment l'anglais, le français, l'espagnol, l'italien et le portugais.