

2009



MICHELIN

2012

2013

ITALIAN

2011

2010



# DA OLTRE UN SECOLO, LA GUIDA MICHELIN È *AL SERVIZIO DI CHI VIAGGIA*

**S**iamo nel 1900 e dall'immaginazione di André e Edouard MICHELIN, fondatori del gruppo omonimo, nasce la guida MICHELIN. L'automobile muove i primi passi e le strade francesi sono percorse da non più di 3.000 automobilisti. Viaggiare è spesso una vera avventura: i percorsi sono infatti lunghi e le strade sono mal segnalate e talvolta pericolose. Nonostante tutto, i fratelli MICHELIN sono convinti del futuro dell'auto. Per contribuire al suo sviluppo, e al tempo stesso a quello del loro gruppo, i fratelli MICHELIN decidono di distribuire gratuitamente agli automobilisti una piccola guida rossa di 400 pagine, che contiene una messe di informazioni utili: come cambiare un pneumatico, dove fare il pieno, dove mangiare e dormire...

20 anni più tardi, la guida viene messa in vendita. Secondo un aneddoto, in occasione di una visita presso un distribu-

tore di pneumatici, André Michelin ha scoperto con indignazione che le guide venivano utilizzate come zeppa, per parggiare le gambe di un tavolo da lavoro. Visto che "l'uomo rispetta veramente solo ciò che paga", le guide diventa allora disponibile al prezzo di 7 franchi. Lo stesso anno, i ristoranti fanno il loro ingresso nel libretto rosso, con una classificazione specifica. La pubblicità inoltre scompare e la selezione si arricchisce per la prima volta di una lista di alberghi parigini. L'avventura della guida MICHELIN è iniziata!



Anno dopo anno, grazie ad una squadra di ispettori anonimi che percorrono le strade di tutta Europa, la guida propone ai suoi lettori una selezione sempre più ricca dei migliori hotel e ristoranti, in ogni categoria di comfort e di prezzo. **Oggi, ad oltre un secolo dagli esordi, la guida MICHELIN si è imposta come il punto di riferimento mondiale nel campo della gastronomia, sia fra i professionisti del settore che presso il pubblico.**

# UNA GUIDA PER TUTTI: DA OLTRE UN SECOLO, LA VOCAZIONE DELLA GUIDA MICHELIN

**P**er tutti, perché **ogni lettore può trovarvi l'hotel o il ristorante più adatto alle sue esigenze.** In ogni categoria di comfort e di prezzo (dagli hotel più accoglienti, alle piccole strutture più tipiche; dai grandi ristoranti d'eccezione ai locali più intimi), e indipendentemente dai desideri, dal budget, dallo stile del locale o dalla cucina ricercata, **la guida MICHELIN propone ogni anno una vastissima selezione di esercizi rigorosamente messi alla prova, in totale anonimato, dai suoi ispettori professionisti.** Infatti, anche se le ce-



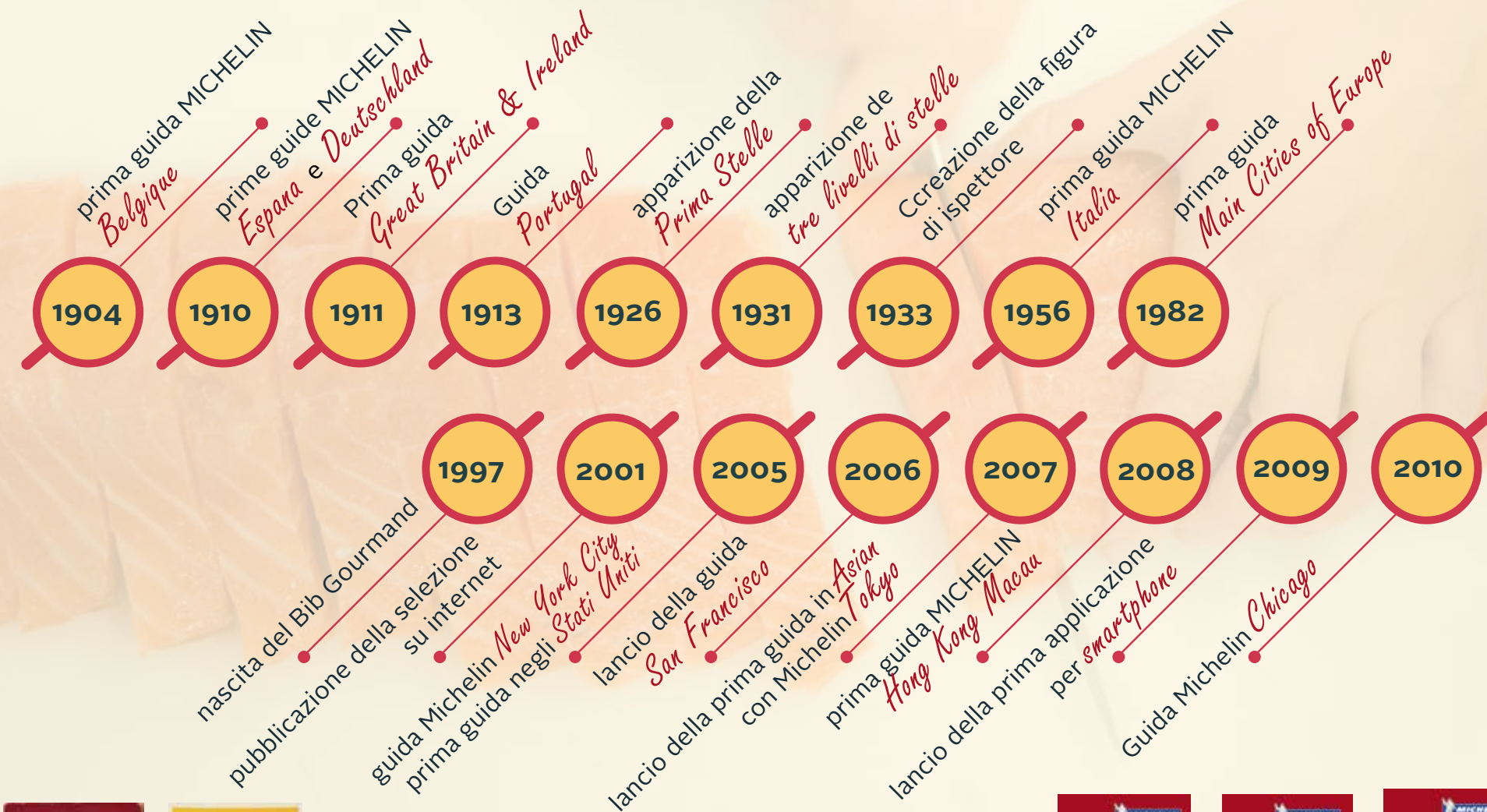
le bri “stelle” sono le distinzioni più mediatizzate della guida, esse rappresentano appena il 10% dei locali selezionati! **E per offrire al lettore le informazioni più affidabili, tutti i dati pratici, le classifiche e le valutazioni vengono rivisti e aggiornati ogni anno.**

Attenta alle esigenze di tutti, sia in termini di qualità che di spesa, la guida ha inoltre il dovere di essere accessibile a tutti, per qualsiasi utilizzo. Costantemente in evoluzione per restare al passo con i tempi e decisa ad adattarsi ad uno stile di vita sempre più mobile, **la guida MICHELIN è oggi più accessibile che mai:** nella tradizionale versione a stampa, ovviamente, ma anche nei sistemi di navigazione GPS, su internet e su cellulare. E il digitale permette un approccio ed utilizzi nuovi: ricerca multicriteri, ricerca nelle vicinanze, localizzazione su una mappa...



Grazie alla complementarietà fra carta e digitale, e con **più di 45.000 esercizi** selezionati ovunque nel mondo, la guida MICHELIN aiuta ogni giorno milioni di persone a fare di ogni viaggio un'esperienza piacevole e sicura. Questo obiettivo della guida, rimasto immutato fin dalla sua creazione, nel lontano 1900, è anche quello del gruppo Michelin: offrire **“un miglior modo di avanzare”.**

# LE DATE CHIAVE DELLA GUIDA MICHELIN



# I PITTOGRAMMI, *UN LINGUAGGIO PRATICO E INTERNAZIONALE*

**P**er indirizzare il lettore nelle sue scelte, **la guida MICHELIN utilizza dal 1900 un linguaggio universale:** i “pittogrammi”. Una serie di simboli che permettono un'estrema sintesi, fornendo con il minimo ingombro un'informazione oggettiva e neutra, e che sono soprattutto leggibili in qualsiasi lingua!

Dalla ventina di simboli delle origini, la guida è ormai passata ad un centinaio, comprensibili a tutti, ovunque nel mondo. I pittogrammi forniscono informazioni molto precise, ad esempio sui servizi proposti, ma anche dati di carattere più generale che permettono **di classificare gli esercizi selezionati secondo il livello di comfort o la qualità della cucina.**

La classificazione va da 🏠 a 🏠🏠🏠 per gli hotel, e da ✂ a ✂✂✂✂ per i ristoranti, in una scala che va da “Abbastanza comodo” a “Gran lusso e tradizione”.

Nel corso degli anni, con la progressiva

evoluzione della società, i pittogrammi sono diventati autentici testimoni della loro epoca: alcuni pittogrammi sono infatti scomparsi, lasciando il posto a nuovi simboli. La guida MICHELIN segnalava ad esempio gli hotel ancora illuminati a petrolio o a lume di candela (1930), gli hotel con doccia privata (1955), il divieto di ascoltare la radiolina al ristorante (dal 1962 al 1966), la TV in camera (1972) o l'accettazione delle carte di credito (1978).

Senza rinunciare al linguaggio dei simboli, che hanno ampiamente contribuito a delineare la sua identità, **nel 2000 la guida MICHELIN pubblica per la prima volta dei commenti:** una serie di piccoli testi che permettono di fornire una breve descrizione di ogni esercizio citato e che contengono dettagli sullo stile della cucina e sull'atmosfera. Una sintesi del punto di vista degli ispettori MICHELIN sulla selezione della guida.



# LE STELLE: *I MIGLIORI RISTORANTI*

**L**a guida MICHELIN assegna ogni anno le proprie prestigiose stelle ad una selezione di ristoranti d'eccellenza.

Onore concesso solo ai migliori ristoranti del mondo, luoghi per i quali la clientela non esita a viaggiare per offrirsi un momento di raffinato piacere, l'attribuzione delle stelle è un momento emozionante e singolare nella vita di uno chef e avviene nel rispetto di criteri molto severi, applicati da ogni ispettore in tutto il mondo. D'altronde, se abbiamo l'abitudine di dire che **le stelle sono "nel piatto e solo nel piatto"**, è perché la guida valuta solo la **qualità** della cucina. Il resto, che si tratti del luogo, della decorazione, del servizio o delle attrezzature proposte, non pesa in alcun modo sul giudizio.

Per valutare la qualità di un ristorante, gli ispettori si basano su cinque criteri, chiaramente definiti da Michelin: **la qualità degli ingredienti, la padronanza delle tecniche di cottura e dei sapori,**

**la personalità della cucina, il rapporto qualità/prezzo e, infine, la regolarità nel tempo e sull'insieme del menù proposto.** Questi criteri oggettivi vengono rispettati da tutti gli ispettori della guida MICHELIN, che siano in Giappone, negli Stati Uniti, in Cina o in Europa. Utilizzati ovunque nel mondo, essi **sono infatti la garanzia di una selezione omogenea:** poco importa il luogo in cui vi troviate, una stella avrà lo stesso valore sia a Parigi che a New York o a Tokyo.

Come tutti i riconoscimenti della guida MICHELIN, anche le stelle sono attribuite in maniera **collegiale**, in occasione delle "riunioni di assegnazione delle stelle". Presieduti dal direttore delle guide MICHELIN, questi incontri di lavoro riuniscono gli ispettori e i caporedattori dei vari Paesi. Le riunioni possono durare anche diversi giorni: in caso di disaccordo, il ristorante viene infatti visitato di nuovo da un ispettore diverso, fino ad arrivare ad un parere unanime sulla selezione.



**Le stelle ricompensano un ristorante per il lavoro del suo chef e della sua équipe,** indipendentemente dallo stile di cucina. I livelli previsti sono i seguenti:


- ❁❁❁ **Cucina eccezionale**
- ❁❁ **Cucina eccellente**
- ❁ **Ristorante molto buono nella sua categoria**

# IL BIB GOURMAND

L'impegno della guida MICHELIN è quello della qualità per tutti. Per questo gli ispettori sono costantemente impegnati nella **ricerca di ristoranti di qualità, accessibili al miglior prezzo**. La guida indica così dal 1954 i ristoranti che propongono "una cucina ben curata e a prezzi contenuti". E per




aiutare il lettore ad individuare più facilmente questi indirizzi preziosi, nel 1970 è stato introdotto per la prima volta nella guida un simbolo, la R rossa (diventata "Repas" nel 1992).

Nel **1997**, un disegnatore ha dato vita a un nuovo simbolo, il nostro simpatico omino Bibendum che si lecca i baffi:  Bib(endum) Gourmand è diventato in questo modo l'ambasciatore di una cucina autentica, ben fatta e poco costosa, poiché **ricompensa i ristoranti di qualità che propongono un menù completo (primo + pietanza + dessert) ad un prezzo contenuto**.

**Un anno dopo l'altro, il Bib Gourmand ha riscosso un crescente successo sia presso il pubblico, soddisfatto di queste preziose segnalazioni, sia fra i professionisti del settore, che hanno compreso l'importanza di questo tipo di offerta.** A riprova di tale interesse, gli ispettori hanno riscontrato da qualche anno il

moltiplicarsi dei ristoranti che cercano di proporre una cucina di qualità al miglior prezzo, coniugando così semplicità, accoglienza, genuinità e prezzi contenuti.

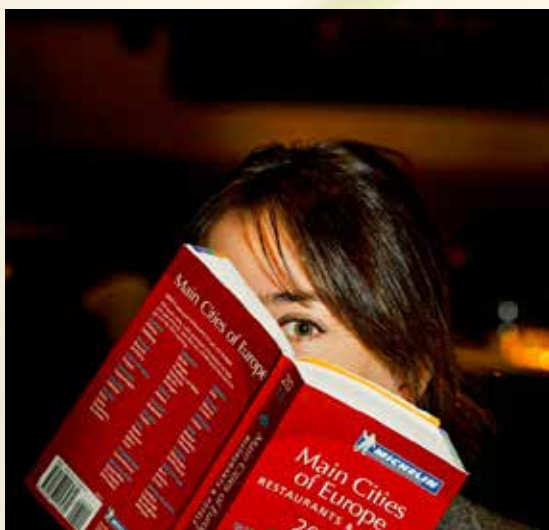
Inoltre, di fronte al grandissimo successo del Bib Gourmand, questi ristoranti sono ripresi in Francia, nel Benelux e in Spagna in una guida specifica: le **Bonnes Petites Tables du guide MICHELIN**.

Fratello minore del Bib Gourmand, il **Bib Hôtel**  creato nel 2008, indica invece un hotel che propone un soggiorno dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

# CHI C'È DIETRO LE GUIDE MICHELIN ?

## I professionisti del settore alberghiero e della ristorazione

Garanti della qualità nel quotidiano, sono coloro che con la loro professionalità, la loro ricerca dell'eccellenza e la loro volontà di soddisfare i propri ospiti permettono alla selezione della guida MICHELIN di esistere e di rinnovarsi ogni anno. D'altra parte, la guida MICHELIN non presenta le tendenze culinarie del futuro: **non fa altro che mettere in evidenza quelle di oggi, a riflesso del dinamismo di un settore in costante movimento.**



## Gli ispettori MICHELIN

Uomo o donna, giovane o meno giovane, biondo o bruno, snello o un po' più tondo, appassionato buongustaio... L'ispettore Michelin è un cliente come gli altri. Indipendente perché alle dipendenze di Michelin, professionista del settore alberghiero e della ristorazione, spesso uscito da una scuola alberghiera, un ispettore percorre in media 30.000 km all'anno, consumando circa 250 pasti e dormendo in più di 160 hotel, per selezionare le migliori strutture in tutte le categorie di comfort e di prezzo. **Sempre in incognito, l'ispettore è un cliente normale, che prenota nei ristoranti, ordina, mangia, non prende mai appunti durante il pasto e paga la totalità del conto.** È questo anonimato la grande forza della guida MICHELIN. Nessun trattamento di favore: **l'ispettore trova nel piatto quello che viene servito agli altri clienti, né più né meno.** Solo dopo aver pagato il conto, e se è strettamente necessario, l'ispettore può presentarsi per ottenere informazioni supplementari.

## Il cliente

Fin dalle origini, il lettore della guida MICHELIN è un'importante e preziosissima fonte d'informazione. In un certo senso, quando si ferma in un ristorante o in un albergo, ogni lettore è lui stesso un ispettore. D'altronde, **dal 1929, Michelin sollecita il suo parere grazie ad un vero questionario di soddisfazione inserito nella Guida.** Michelin riceve inoltre ogni anno circa 45.000 lettere ed e-mail, che permettono di orientare gli ispettori durante le loro visite e di migliorare ulteriormente la qualità della selezione. Strumenti di dialogo, veicolo di complimenti o di critiche, queste comunicazioni sono il termometro permanente del rapporto di fiducia reciproca che lega la guida MICHELIN ai suoi lettori.



# UNA FINESTRA SULLA *LA GASTRONOMIA MONDIALE*

**C**uriosa e rispettosa delle specialità locali, delle tradizioni regionali e delle competenze nazionali, la guida MICHELIN rappresenta, ovunque sia presente, la vetrina della gastronomia mondiale. Forte del suo metodo di selezione omogeneo e unico al mondo, la guida MICHELIN rivela il dinamismo della gastronomia di un determinato paese e mette in luce le nuove tendenze culinarie e i talenti di domani, contribuendo così alla diffusione della gastronomia nel mondo.

Già nel 1904, solo quattro anni dopo la sua prima edizione in Francia, nasceva la collezione internazionale delle guide MICHELIN, con il lancio della guida MICHELIN Belgio. Una collezione che, pur varcando anno dopo anno sempre più frontiere, condivide lo stesso obiettivo di servizio agli automobilisti e viene realizzata nel rispetto delle stesse esigenze e con lo stesso rigore.

Rapidamente diffusasi in tutta Europa, la guida MICHELIN ha fatto i primi passi negli Stati Uniti solo nel 2005, con il lancio della guida MICHELIN New York City, seguita l'anno seguente da San Francisco. Alla fine del 2007, la guida si è rivolta verso l'Asia, e in particolare verso il Giappone. La prima guida MICHELIN Tokyo è uscita in novembre 2007 e ha immediatamente incontrato un grandissimo successo, con oltre 120.000 copie vendute in meno di 24 ore! Nel 2008, la Repubblica Popolare Cinese è diventata il 230° paese della collezione, con la guida MICHELIN Hong Kong Macau.

Oggi, la selezione conta 23 guide Michelin, copre 23 paesi e 3 continenti, e recensisce oltre 45.000 indirizzi in tutto il mondo. L'ultima nata della collezione è la guida dedicata alla provincia di Hiroshima, la cui prima edizione è stata pubblicata in maggio scorso.



Questo sviluppo internazionale è ovviamente in linea con la politica di espansione industriale del Gruppo Michelin. Ma per lo studio dell'espansione verso una nuova destinazione, Michelin tiene evidentemente conto della qualità della gastronomia del paese o della città, del numero di ristoranti, fra cui il numero di ristoranti che possono ricevere le stelle, dell'offerta alberghiera e del numero potenziale di lettori.

## OGNI ANNO, *QUASI 500 PERSONE AL LAVORO*

**U**omini o donne, in ufficio o sulle strade, ma tutti con lo stesso obiettivo: soddisfare sempre i lettori. La qualità è la loro parola d'ordine, la passione è la loro filosofia e la precisione è il loro credo.

**1/** Vero direttore d'orchestra, il caporedattore della guida definisce il programma di visite degli ispettori: ogni anno, ad ogni ispettore viene attribuito un territorio diverso, di cui dovrà occuparsi per mesi.

**2/** L'ispettore è in viaggio per 3 settimane al mese: mette così alla prova, scopre e conferma la selezione di una struttura. La quarta settimana viene trascorsa negli uffici Michelin, per un resoconto delle esperienze di viaggio al caporedattore. L'ispettore mette

inoltre a frutto questo periodo di tempo per preparare il prossimo itinerario, prenotando i tavoli e gli hotel.

**3/** Una volta terminate le visite, viene decisa in maniera collegiale la selezione. Alle "riunioni di assegnazione delle stelle" partecipano il caporedattore della guida, gli ispettori e il direttore delle guide MICHELIN. In caso di disaccordo, l'esercizio viene nuovamente visitato fino a pervenire ad una decisione unanime.

**4/** Una volta consegnati i rapporti delle visite, inizia la fase di redazione: il servizio amministrativo aggiorna le mappe e le informazioni pratiche, mentre i redattori si dedicano alla stesura dei commenti della guida.

**5/** Viene decisa la versione definitiva della guida: tutte le informazioni sono raccolte (testi, mappe, foto), verificate e poi impaginate. Una volta riletta e approvata, la versione finale viene inviata in stampa. Qualche settimana più tardi, la guida MICHELIN sarà distribuita presso i punti vendita.

*Appena iniziata la stampa della nuova edizione, l'attenzione è ormai rivolta verso la prossima selezione: gli ispettori si rimettono in viaggio, per non lasciarsi sfuggire le ultime novità in materia di buoni ristoranti e alberghi di qualità.*

## FOCUS SU....



La nuova edizione della guida MICHELIN Italia raccoglie segnali molto positivi nello scenario della ristorazione del nostro Paese. Molte le novità: 36 Bib Gourmand, 1 ristorante ☼☼☼, 3 ☼☼ e 29 ☼. La guida MICHELIN Italia consolida la seconda posizione sul podio mondiale con 329 ristoranti stellati, confermando l'eccellente qualità della cucina italiana.

### Boom di stelle per una guida che registra un altro record

La selezione 2014 si arricchisce di un nuovo ristorante tre stelle: fa il suo ingresso nell'Olimpo il ristorante **Reale**, del talentuoso chef Niko Romito.

Il giovane chef ha incuriosito gli Ispettori Michelin con il suo straordinario stile di cucina.

*Uno chef dotato di forte personalità, che dona un tocco distintivo ad ogni piatto. Nelle sue presentazioni minimali cela sapori intensi, netti e in perfetto equilibrio, che rivelano una grande tecnica e un'anima radicata nel territorio.*  
Sergio Lovrinovich.

La selezione effettuata dagli Ispettori della guida MICHELIN ha individuato su tutto il territorio nazionale 33 novità, così ripartite:

- ☼ 29 novità totale ristoranti 281
- ☼☼ 3 novità totale ristoranti 40
- ☼☼☼ 1 novità totale ristoranti 8

Per un totale di **329** ristoranti stellati.

Anche in questa edizione spiccano **molte giovani talenti**, ai quali viene assegnata per la prima volta o aggiunta l'ambita stella. Tra le novità, infatti, **1/3 degli chef ha un'età inferiore ai 35 anni**, 2 di loro hanno 29 e 30 anni. Le tre novità ☼☼ sono state assegnate ai ristoranti Devero, chef Enrico Bartolini, Locanda Don Serafino, chef Vincenzo Candiano, entrambi trentaquattrenni, e a Villa Feltrinelli, chef Stefano Baiocco, quarantenne.

### Una Guida dinamica con una copertura capillare del territorio

Si conferma anche quest'anno il costante aumento dei ristoranti e ristoranti di albergo che offrono un pasto semplice ad un prezzo inferiore a 25 €, con una impennata percentuale importante rispetto alla scorsa edizione:

☼ 940 i ristoranti e ristoranti d'albergo che offrono un pasto completo a meno di 25 €

➔ circa il 30% in più rispetto allo scorso anno

### Ristoranti che si distinguono per l'alta qualità

Gli oltre 2.700 ristoranti presenti in guida hanno tutti superato la rigorosa selezione effettuata dagli Ispettori Michelin. Tra questi, vengono segnalati 623 ristoranti che si distinguono per l'alta qualità, con il simbolo (=) Bib Gourmand o (m) Stelle.

Continua la crescita del numero dei ristoranti Bib Gourmand nel nostro Paese: dal 2010 ad oggi registriamo un + 25%.

*Il lavoro di ricerca degli Ispettori Michelin ha fatto emergere un trend in crescita di ristoratori che, pur in un momento economico non favorevole, non rinunciano alla qualità, ma anzi la rendono più accessibile.* – Sergio Lovrinovich.

☼ Sono 294 i Bib Gourmand, 36 le novità. Il simbolo indica gli esercizi che propongono una cucina di qualità, spesso a carattere tipicamente regionale, con un menu completo a meno di 30 € (35 € nelle città capoluogo e nelle località turistiche importanti).

# LA DIREZIONE DELLA GUIDA MICHELIN



**Claire DORLAND CLAUZEL, Membro del Comitato Esecutivo del Gruppo, responsabile delle Carte e Guide**

Claire DORLAND CLAUZEL è entrata in Michelin nel gennaio 2008, in qualità di Direttore Comunicazione e Brand e membro del Consiglio Esecutivo del Gruppo.

Dal 1° giugno 2012, supervisiona inoltre le attività di Michelin Travel Partner, la filiale controllata al 100% dal Gruppo Michelin che produce e distribuisce i prodotti Michelin per il turismo, le guide MICHELIN e i servizi digitali di supporto alla mobilità (ViaMichelin, Michelin Voyage, MICHELIN Restaurants, applicazioni per cellulari e tablet, servizi e contenuti per le auto dotate di dispositivi di connessione...), ma anche di Michelin Lifestyle Limited, nonché della Direzione del Gruppo per gli Affari Pubblici. Claire DORLAND CLAUZEL è membro del Comitato Esecutivo del Gruppo.

Claire DORLAND CLAUZEL ha conseguito la laurea in Storia presso l'università della Sorbona, a Parigi. Ha in seguito ottenuto un Dottorato in geografia e il diploma dell'Ecole Nationale d'Administration (promozione 1988, "Montaigne").



**Michael ELLIS, Direttore internazionale delle guide MICHELIN**

Nato a New York, questo franco-americano appassionato di gastronomia ha innanzitutto seguito una formazione come ristoratore negli Stati Uniti e in Europa. Ha in seguito proseguito tutta la sua carriera come Manager a livello internazionale, lavorando nel settore dei vini e degli alcolici (Responsabile vendite per International Distillers and Vintners dal 1983 al 1986), del turismo (Direttore della divisione crociere del Club Med dal 1995 al 1997) e del packaging. Entrato nel gruppo Michelin nel 2007, come Vice-Presidente Marketing e Vendite della Divisione 2 ruote di Michelin, Michael ELLIS viene nominato in agosto 2011 alla carica di Direttore internazionale delle guide MICHELIN.

Michael ELLIS ha 53 anni e ha conseguito un Master in Relazioni Internazionali presso la Johns Hopkins University di Washington DC e un MBA all'INSEAD (promozione 1987). Parla correntemente inglese, francese, spagnolo, italiano e portoghese.