

18 juin 2018

Michael Ellis, directeur international des guides MICHELIN, quitte ses fonctions

Michael Ellis, actuel directeur international des guides MICHELIN depuis 2011, quittera le groupe Michelin le 14 septembre 2018. Sous son impulsion, les équipes du guide MICHELIN ont conduit avec succès une stratégie dynamique d'internationalisation. Le Guide compte aujourd'hui 31 éditions réparties dans 30 pays [Guangzhou sera la 32^{ème} édition] et a enrichi sa collection de six nouveaux titres ces trois dernières années.

Michael Ellis commente: « Mes sept années à la tête des guides MICHELIN ont été les plus passionnantes de ma carrière et je ne remercierai jamais assez le groupe Michelin de m'avoir donné cette opportunité unique. Les inspecteurs sont le cœur battant de cette activité stratégique, leur passion et leur expertise nous obligent et j'ai été très honoré d'être à leurs côtés durant ces sept années. Longue vie au guide Michelin! »

Son successeur sera nommé prochainement.

Service de Presse : +33 (0)1 45 66 22 22

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 111 700 personnes et exploite 68 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit 187 millions de pneumatiques en 2016 (www.michelin.com)

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 30 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

