

Boulogne-Billancourt, le 1er septembre 2017

Michelin prend une participation de 40% dans le Guide Fooding®

Michelin annonce aujourd'hui sa prise de participation minoritaire dans la société Fooding, éditeur de la sélection de restaurants et de la publication du Guide print et digital du même nom.

Créé en 2000 à Paris par le journaliste Alexandre CAMMAS, le Guide Fooding s'est illustré auprès du grand public par sa capacité à décrypter les tendances et à aborder la gastronomie sur un ton décalé.

Ce partenariat entre Michelin et le Fooding vise à bâtir des expériences de gastronomie exclusives et diversifiées pour les clients, qu'il s'agisse de découvertes de tables de qualité, de rencontres avec les Chefs lors d'évènements sur-mesure ou de concevoir des offres privilégiées avec ses partenaires. Et ce, sur la scène française mais également à l'échelle internationale.

Alexandre CAMMAS, fondateur du Guide Fooding, se réjouit : « *La renommée mondiale du guide MICHELIN, tant auprès des chefs que du grand public, alliée à une déontologie commune à nos deux guides qui nous impose de payer l'intégralité de nos additions, nous ont rapidement convaincu de la pertinence et de la légitimité de ce rapprochement. De plus, ce partenariat nous confortera dans le déploiement de notre guide dans les grandes métropoles française et étrangères.* »

Alexandre TAISNE, Directeur des activités gastronomiques et touristiques du groupe Michelin, commente : « *L'alliance du Fooding et de Michelin va permettre à nos clients de bénéficier d'offres et de services plus performants pour trouver la bonne table en fonction de leurs envies et de leur budget. Elle permettra aussi de créer de nouvelles opportunités de développement pour tous les acteurs de l'écosystème de la Gastronomie.* »


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 28 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.