

LA 1^{ère} SELECTION DU GUIDE MICHELIN SHANGHAI SERA PRESENTEE CET AUTOMNE !



Michelin est heureux d'annoncer l'arrivée prochaine d'un nouveau guide MICHELIN consacré à Shanghai. Il sera le premier guide dédié à une ville située en Chine continentale.

« Après l'annonce de deux nouvelles sélections pour Singapour et Séoul, nous sommes particulièrement heureux de poursuivre notre développement en Asie cette année, avec le lancement du guide MICHELIN Shanghai 2017 », déclare Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. « Nous avons été séduits par la richesse et la qualité de la scène culinaire de Shanghai ! La ville est un carrefour économique et culturel et sa gastronomie résulte d'un patrimoine culinaire foisonnant, qui rend l'expérience passionnante. L'éventail culinaire de Shanghai va des établissements populaires jusqu'aux restaurants gastronomiques. Nous sommes impatients de découvrir la grande qualité de la cuisine de Shanghai et de démarrer notre sélection. »

Ce guide MICHELIN Shanghai, dont la parution est prévue au second semestre 2016, sera la 28^{ème} édition de la collection internationale des guides MICHELIN.

Bruno de FERAUDY, Directeur de Michelin Chine, commente : « Depuis plus d'un siècle, Michelin s'emploie à proposer des produits et des services de grande qualité en rapport avec le voyage. Le guide MICHELIN, à l'image de nos pneus, reflète également l'engagement de notre marque à l'égard de la mobilité. Ici, en Chine, la mobilité se développe rapidement chaque jour et présente un grand potentiel. Nous sommes ravis à l'idée de proposer aux Chinois de nouvelles expériences stimulantes et joyeuses pendant leurs déplacements. Dans toutes les villes où le guide MICHELIN est présent, la qualité des établissements sélectionnés fait le bonheur des professionnels et du grand public. Chaque année, la sélection du guide MICHELIN reflète la gastronomie locale et la met en lumière sur la scène internationale. L'arrivée du guide est en cela une très bonne nouvelle pour Shanghai ! ».

À propos du guide MICHELIN

Grâce à son processus rigoureux de sélection, appliqué uniformément et en toute indépendance dans 28 pays, le guide MICHELIN est devenu la référence internationale de la gastronomie. Tous les restaurants du guide sont choisis par les fameux inspecteurs anonymes du Michelin, formés à appliquer scrupuleusement des méthodes éprouvées depuis des décennies dans le monde entier, ce qui garantit une norme uniforme d'excellence internationale. Pour rester complètement impartiaux, les inspecteurs Michelin paient leur addition en totalité et n'évaluent que la qualité des plats servis. Ils s'appuient pour cela sur cinq critères définis par Michelin : la qualité des produits, la préparation et le goût, la personnalité que révèle la cuisine, le rapport qualité-prix et la cohérence au fil du temps et du menu. Tous les inspecteurs du guide MICHELIN respectent ces critères objectifs, qu'ils travaillent au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. La cohérence de la sélection est ainsi garantie, de sorte qu'une étoile a la même valeur à Paris, à New York ou à Tokyo.

Michelin a été un pionnier dans le domaine de la mobilité, grâce à son innovation et à l'excellence de ses produits. À la fin des années 1800, l'entreprise a breveté le pneumatique, qui a été un jalon important de la mobilité, permettant aux automobilistes de voyager plus longtemps d'une seule traite. Par la suite, afin d'encourager les voyageurs à profiter de leur nouvelle mobilité en les orientant, Michelin a créé des guides et des cartes détaillées. La publication de Michelin la plus connue est le guide MICHELIN de renommée mondiale.

Contact Presse :
Samuelle DOROL
Samuelle.dorol@fr.michelin.com
+33 (0)1 45 66 22 22

