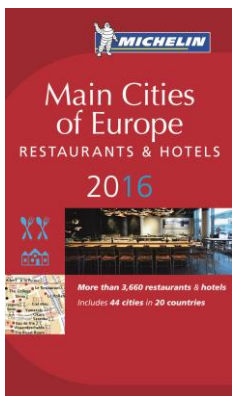


Guide MICHELIN Main Cities of Europe 2016: L'offre gastronomique proposées dans les grandes villes a fait un bon qualitatif fulgurant en seulement 10 ans !

De nouveaux restaurants étoilés en Autriche, en Pologne, en Hongrie et en République Tchèque viennent enrichir la sélection du guide MICHELIN Main Cities of Europe 2016 !



Michelin est heureux de publier aujourd'hui l'édition 2016 du guide MICHELIN Main Cities of Europe, qui répertorie les meilleurs hôtels et restaurants de 44 grandes villes, dans 20 pays d'Europe.

« En 10 ans, l'offre gastronomique proposée dans les grandes villes européennes a fait un bond qualitatif fulgurant » commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. *« En effet, la gastronomie de haute qualité s'est considérablement développée en Europe, puisque l'on compte aujourd'hui 486 restaurants étoilés dans les grandes villes européennes contre 242 en 2006, soit 115% de restaurants étoilés en plus, en seulement 10 ans! Les grandes capitales économiques et institutionnelles, véritables carrefours d'échanges, sont celles dont l'offre gastronomique s'est développée de la manière la plus spectaculaire, à l'image de Berlin, qui compte aujourd'hui 19 restaurants étoilés contre 9 en 2006, Londres, qui en compte 63 contre 32 une décennie auparavant, Bruxelles, Milan, Turin, Amsterdam, Paris ou encore Zurich. Enfin, autre fait remarquable, c'est plus*

particulièrement le nombre de restaurants une étoile qui a explosé dans ces grandes villes, passant de 188 en 2006 à 414 aujourd'hui ; un développement porté par une génération de jeunes chefs qui déferle sur l'Europe et propose une cuisine de qualité mais plus simple ».

Cette 35^{ème} édition du guide répertorie un grand nombre de nouveaux restaurants, véritable reflet du dynamisme et de la diversité de l'offre culinaire proposée dans les grandes villes européennes.

Dans cette nouvelle édition, 5 restaurants ont été distingués de trois étoiles, dont *Le Cinq* et *Alain Ducasse au Plaza Athénée* à Paris, *Geranium* à Copenhague, *The Table Kevin Fehling* à Hambourg ou encore *Maaemo* à Oslo, portant à 19 le nombre de restaurants trois étoiles dans ce guide.

15 restaurants ont obtenu deux étoiles cette année, dont *Mraz&Sohn* à Vienne, *Ikarus* et *SENNS* à Salzbourg, mais aussi 5 restaurants à Paris et 2 à Londres. Au total, le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2016 regroupe 88 restaurants deux étoiles.

Enfin, 48 restaurants ont obtenu une étoile cette année, dont le restaurant **Field** à Prague, le 3^{ème} restaurant une étoile de la ville, mais aussi **Senses**, situé à Varsovie : la ville compte désormais deux restaurants une étoile. Enfin, un nouveau restaurant obtient une étoile à Budapest : **Costes Downtown**, le 5^{ème} restaurant une étoile de la capitale hongroise.

Le rédacteur en chef du guide MICHELIN Main Cities of Europe Rebecca BURR commente: *« c'est formidable de constater le nombre de nouvelles étoiles attribuées cette année en Europe, particulièrement dans les établissements situés dans des villes d'Europe de l'Est. Année après année, notre équipe d'inspecteurs professionnels sélectionnent de plus en plus d'hôtels et de restaurants dans le guide, pour toutes les catégories de confort et de prix. L'édition 2016 de ce guide répertorie ainsi 1333 hôtels et 2312 restaurants ».*

Egalement très populaires auprès des lecteurs pour le très bon rapport qualité-prix qu'ils proposent, 55 restaurants ont été distingués pour la première fois d'un Bib Gourmand cette année dans les grandes villes européennes, portant à 296 le nombre de restaurants Bib Gourmand sélectionnés dans le guide en 2016.



Rédigé en anglais, le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2016 est disponible dans les points de vente dès le 14 mars en France, et accessible sur l'ensemble des supports numériques dès le 9 mars.

Austria (Vienna, Salzburg) - **Belgium** (Brussels, Antwerp) - **Czech Republic** (Prague) - **Denmark** (Copenhagen, Aarhus) - **Finland** (Helsinki) - **France** (Paris, Lyons, Strasbourg) - **Germany** (Berlin, Cologne, Frankfurt, Hamburg, Munich) - **Greece** (Athens) - **Hungary** (Budapest) - **Ireland** (Dublin) - **Italy** (Rome, Florence, Milan, Turin) - **Luxembourg** (Luxembourg) - **Netherlands** (Amsterdam, The Hague, Rotterdam) - **Norway** (Oslo) - **Poland** (Warsaw, Cracow) - **Portugal** (Lisbon) - **Spain** (Madrid, Barcelona, Valencia) - **Sweden** (Stockholm, Gothenburg, Malmö) - **Switzerland** (Bern, Geneva, Zurich) - **United Kingdom** (London, Birmingham, Edinburgh, Glasgow).

A propos du guide MICHELIN

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégalement. Confort et service sont notés séparément.

Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Samuelle.dorol@fr.michelin.com

+33 (0)1 45 66 22 22

