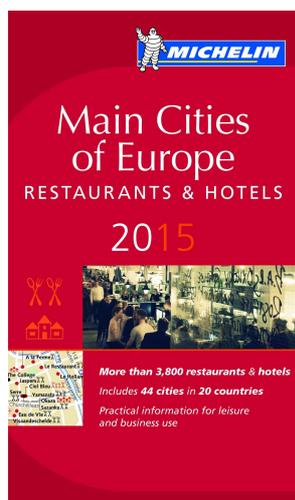


Paris, le 10 mars 2015

Le guide Michelin Main Cities of Europe 2015



Michelin est heureux de présenter la 34^e édition du guide MICHELIN Main Cities of Europe, qui met en lumière la très grande diversité culinaire des grandes villes européennes. Ce guide répertorie 1 537 hôtels et 2 380 restaurants (parmi lesquels 15 restaurants ***, 83 restaurants ** et 373 restaurants *).

Le guide couvre 46 villes réparties dans 20 pays, deux nouvelles villes faisant leur entrée dans cette édition, Aarhus au Danemark et Malmö en Suède. Ces deux villes abritent désormais trois restaurants décorés d'une étoile : **Frederikshøj**, **Gastromé** et **Substans** à Aarhus et **Ambiance** à **Vindåkra**, **Bloom in the Park** et **Vollmers** à Malmö.

Tanti à Budapest reçoit sa première étoile Michelin dans le guide de cette année. La rédactrice en chef, Rebecca BURR, loue « *la grande cuisine et le talent artistique du chef. Dans ce restaurant moderne et élégant, la carte propose des saveurs nouvelles, « épurées », cherchant à toujours comprendre les ingrédients pour en tirer le meilleur.* »

Au total, cinq nouvelles tables de Budapest ont été ajoutées au guide, quatre à Prague et trois à Varsovie. « *Je suis ravie que nos inspecteurs aient découvert une telle variété de restaurants dans ces villes en pleine émergence* » commente Rebecca BURR. « *Cela va des anciennes boucheries transformées en restaurants aux bars à vin du dernier chic. Dans toutes les villes couvertes par ce guide, les lecteurs trouveront des lieux adaptés à chaque occasion.* »

Le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2015 pense également aux lecteurs qui ont envie de bien manger à un prix raisonnable et leur propose **292 établissements Bib Gourmand**, ces restaurants qui offrent un très bon rapport qualité-prix. Année après année, la sélection Bib Gourmand a gagné en popularité auprès de nos lecteurs.

Rédigé en anglais, ce guide est destiné aux voyageurs d'affaires et aux touristes visitant les grandes villes d'Europe, qui veulent trouver, par exemple, un hôtel près d'un centre de congrès, un restaurant où inviter des clients ou un hôtel abordable et des possibilités de restauration au centre-ville. Le guide offre quantité d'autres renseignements utiles, notamment des plans des villes indiquant l'emplacement exact de tous les hôtels et restaurants recommandés, des mots-clés qui définissent le style de chaque établissement et des informations pratiques et touristiques sur chaque ville.

Autriche (Vienne, Salzbourg) – **Belgique** (Bruxelles, Anvers) – **République tchèque** (Prague) – **Danemark** (Copenhague, Aarhus) – **Finlande** (Helsinki) – **France** (Paris, Lyon, Strasbourg, Toulouse) – **Allemagne** (Berlin, Cologne, Francfort, Hambourg, Munich, Stuttgart) – **Grèce** (Athènes) – **Hongrie** (Budapest) – **Irlande** (Dublin) – **Italie** (Rome, Milan, Turin, Florence) – **Luxembourg** (Luxembourg) – **Pays-Bas** (Amsterdam, Rotterdam, La Haye) – **Norvège** (Oslo) – **Pologne** (Varsovie, Cracovie) – **Portugal** (Lisbonne) – **Espagne** (Madrid, Barcelone, Valence) – **Suède** (Stockholm, Göteborg, Malmö) – **Suisse** (Berne, Genève, Zurich) – **Royaume-Uni** (Londres, Birmingham, Édimbourg, Glasgow)

En vente dès le 12 mars, le guide MICHELIN 2015 *Main Cities of Europe* est également disponible en version électronique pour les smartphones et les tablettes.



A propos du guide MICHELIN

Grâce à son système de sélection homogène et rigoureux, le guide MICHELIN constitue une référence internationale en matière de gastronomie. Tous les établissements présentés dans le guide ont été sélectionnés par les fameux inspecteurs MICHELIN, qui travaillent en tout anonymat et sillonnent les routes à la recherche des meilleures adresses. Recrutés localement, ces inspecteurs reçoivent une formation rigoureuse. Ils appliquent ainsi les mêmes méthodes de travail éprouvées depuis des années par les inspecteurs MICHELIN dans le monde entier, afin de garantir un niveau de qualité international et homogène. Gage de leur objectivité, les inspecteurs règlent l'intégralité de leurs notes, et seule la qualité de l'assiette est évaluée. Pour apprécier pleinement la qualité d'une table, ils s'appuient sur cinq critères, définis par Michelin : la qualité des produits ; la maîtrise des cuissons et des saveurs ; la personnalité de la cuisine ; le rapport qualité/prix ; et enfin la régularité, à la fois dans le temps et sur l'ensemble du menu. Ces critères objectifs sont respectés par tous les inspecteurs du guide MICHELIN, que ce soit au Japon, aux États-Unis, en Chine ou en Europe. En effet, utilisés partout dans le monde, ils sont la garantie d'une sélection homogène : peu importe l'endroit où l'on se trouve, la mention une étoile a la même valeur, à Paris comme à New York ou Tokyo.

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN facilite les déplacements des voyageurs en leur proposant une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent aujourd'hui 24 pays sur quatre continents.

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

