

Boulogne, le 12 mars 2014

Le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2014 accueille un nouveau deux étoiles à Athènes


Un nouveau guide dédié aux pays nordiques sera mis en vente le 15 avril

La 33^e édition du guide MICHELIN Main Cities of Europe donne un aperçu alléchant de la diversité culinaire du vieux continent, tout en soulignant le dynamisme croissant de la scène gastronomique européenne. Un nouveau restaurant s'est ainsi vu attribuer deux étoiles – le *Funcy Gourmet* à Athènes (Grèce), qui sert une cuisine extrêmement recherchée, inventive et gaie, mais aussi et surtout toujours savoureuse.

Plusieurs nouveaux établissements ont également été distingués cette année, à Vienne (Autriche), par exemple, où quatre restaurants ont obtenu de nouvelles étoiles, comme *Tian*, qui propose des spécialités végétariennes, mais aussi à Budapest (Hongrie), où *Borkonyha Winekitchen*, qui offre une formidable expérience gustative à un prix très attractif, a décroché sa première étoile.

La Scandinavie n'est pas en reste de nouveautés. À Copenhague, trois nouvelles étoiles ont été décernées, notamment aux restaurants *Studio (the Standard)* et *Marchal* (Hôtel d'Angleterre), « élevant » encore le niveau gastronomique déjà exceptionnel de la capitale danoise. De même, Helsinki (Finlande) compte à présent deux nouveaux établissements une étoile, dont *Chef & Sommelier*. Enfin, à Stockholm (Suède), deux styles culinaires très différents ont été mis à l'honneur : le traditionnel *Operakällaren* a en effet regagné son étoile, tandis que le restaurant contemporain *Oaken Krog* obtenait sa première étoile – à instar de *Bhoga* à Göteborg.

« Des adresses aussi prometteuses que diversifiées sont venues enrichir une sélection déjà considérable, explique Rebecca Burr, la rédactrice en chef du guide. On observe une montée en puissance des influences mondiales et une modernisation des techniques, parallèlement à une fierté et à une passion grandissantes pour ses racines culinaires. »

Pour les lecteurs soucieux de se faire plaisir avec un budget maîtrisé, le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2014 recense également un total de 279 restaurants Bib Gourmand. Le pictogramme du Bib Gourmand  représente la tête de Bibendum se pouléchant les babines. Créée en 1997 afin de récompenser les adresses offrant un excellent rapport qualité-prix, cette distinction, dont le nom est issu du diminutif de Bibendum, rencontre un succès croissant année après année, tant auprès du public, toujours avide de bons plans, que des professionnels, qui y voient un argument de vente supplémentaire.

Rédigé en anglais, le guide MICHELIN Main Cities of Europe s'adresse à une clientèle d'affaires ainsi qu'aux touristes qui visitent les principales villes d'Europe et souhaitent par exemple trouver en toute facilité un hôtel à proximité d'un centre de congrès, un restaurant où convier leurs clients, ou encore un hébergement à prix raisonnable proche du centre-ville. Le guide fourmille d'indications précieuses, avec des cartes des différentes villes où figure la localisation précise des hôtels et des restaurants que nous recommandons, des mots-clés pour définir le style de chaque établissement présenté, des renseignements pratiques facilement consultables sur chaque ville et des informations touristiques essentielles.

Cette année, Michelin publie également un guide consacré aux pays nordiques. « Les pays nordiques possèdent une gastronomie particulièrement riche qui tire parti de la grande variété des produits locaux et dont le style reflète le meilleur, ainsi que le savoir-faire, des cuisines suédoise, finlandaise, norvégienne et danoise, commente Michael ELLIS, Directeur International des guides MICHELIN.



Quelle que soit la destination choisie – Stockholm, Göteborg, Oslo, Helsinki ou Copenhague –, le guide MICHELIN Nordic Countries aidera nos lecteurs à trouver précisément ce qu'ils cherchent. Grâce à une sélection extrêmement vaste et fournie des meilleurs restaurants de la région, des Bib Gourmand aux établissements étoilés, les voyageurs découvriront une cuisine toute en nuances et aux saveurs multiples, adaptée à tous les budgets, à tous les goûts et à toutes les envies. Ce nouveau guide est le compagnon idéal des voyageurs d'affaires européens ou autres désireux de passer quelque temps dans la région. D'autant qu'il pourrait à terme intégrer d'autres villes. »

Depuis le petit guide de 400 pages distribué gratuitement aux automobilistes il y a plus de 100 ans et contenant des informations utiles (comment changer un pneu ou entretenir son véhicule, notamment), le guide MICHELIN s'est imposé comme la référence mondiale en matière d'hôtellerie et de gastronomie. Aujourd'hui, il couvre 23 pays et propose plus de 45 000 hôtels et restaurants à nos lecteurs, facilitant les déplacements et contribuant au plaisir de voyager. Le guide est depuis toujours au service de la mission du groupe Michelin, qui s'exprime dans le slogan de l'entreprise : « Une meilleure façon d'avancer ».

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

- ✓ Le guide MICHELIN Main Cities of Europe 2014 est disponible dans les points de vente à compter du 13 mars au prix de 23,90 euros, sur les mobiles ainsi que sur les tablettes numériques. Le guide MICHELIN Nordic Countries sera mis en vente le 15 avril.

La 33^e édition du guide MICHELIN Main Cities of Europe couvre 44 villes dans 20 pays d'Europe, et propose 1 562 hôtels et 2 285 restaurants, dont :

- ✓ 349 🌟 restaurants
- ✓ 81 🌟🌟 restaurants
- ✓ 15 🌟🌟🌟 restaurants
- ✓ 279 🍷 restaurants

Relations presse +33 1 45 66 22 22

