

Boulogne-Billancourt, le 14 mars 2013

Le guide MICHELIN Main Cities of Europe : une première étoile pour la Pologne !

Cette année encore, les inspecteurs du guide MICHELIN ont sillonné les routes de 20 pays d'Europe, à la recherche des meilleurs hôtels et restaurants de tous les styles, toutes les tailles et pour tous les budgets. **Au total, pour sa 32^{ème} édition, le guide MICHELIN Main Cities Of Europe propose ainsi une sélection de 3 728 établissements, dont 2 154 restaurants et 1 574 hôtels.**

Parmi cette sélection, de nouveaux restaurants ont été distingués cette année, reflets d'une scène culinaire européenne à la fois ancrée dans ses racines et inventive, et qui propose à une clientèle toujours plus connaisseuse de la cuisine et des vins des styles de restaurants et de cuisine de plus en plus variés.

Illustration de ce dynamisme européen, l'édition 2013 du guide Main Cities of Europe compte 9 nouveaux 🌟🌟 étoiles et 50 nouveaux 🌟 étoiles, soit 412 restaurants étoilés au total (309 restaurants 🌟 étoile, 80 restaurants 🌟🌟 étoiles et 15 restaurants 🌟🌟🌟 étoiles): **c'est près de 10% d'établissements étoilés de plus qu'en 2012 !** (376 restaurants étoilés en 2012).

Parmi cette nouvelle sélection, quelques nouveautés majeures sont à signaler. Ainsi, pour la première fois un restaurant de Varsovie (Pologne) obtient sa première étoile : l'*Atelier Amaro*, où le travail des produits locaux, la cuisine innovante et les combinaisons originales ont conquis les inspecteurs. Concernant les pays nordiques, *Geranium*, à Copenhague obtient une deuxième étoile après avoir obtenu la première il y a seulement un an. En Suède, Stockholm compte désormais deux nouveaux restaurants une étoile, *Gastrologik* et *Ekstedt* ; l'un des restaurants les plus réputés de Göteborg, *Sjömagasinet*, regagne son étoile tandis que le restaurant *Bhoga* fait son entrée dans la catégorie des « Espoirs ». Enfin, les villes d'Athènes et de Vienne comptent également de nouvelles étoiles.

Pour les lecteurs soucieux de se faire plaisir sans casser leur tirelire, les inspecteurs anonymes, professionnels et salariés de Michelin ont également déniché **54 nouveaux restaurants Bib Gourmand**, soit au total de 265 restaurants Bib Gourmand pour cette édition 2013. *Le Bib Gourmand*, dont le pictogramme 🍷 représente la tête de Bibendum se pouléchant les babines, récompense en effet les adresses particulièrement bonnes proposant un menu complet (entrée, plat et dessert) pour un excellent rapport qualité/prix. Cette distinction, dont le nom est issu du diminutif de Bibendum a été créée en 1997, et rencontre, année après année, un vif succès tant auprès du public, avide de ces bons plans, que des professionnels, qui se sont emparés de ce créneau.

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 trouver en toute facilité un hôtel à proximité d'un centre de congrès ou d'un lieu touristique, un restaurant où convier leurs clients ou découvrir le patrimoine gastronomique, ou un hébergement à prix raisonnable proche du centre-ville.

Le guide fourmille d'indications précieuses, 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.

Depuis le petit guide rouge de 400 pages distribué gratuitement aux automobilistes il y a plus de 100 ans et contenant des informations utiles pour savoir où faire de l'essence, se reposer ou se restaurer, le guide MICHELIN est devenu, au fil des années, une référence internationale en matière d'hôtellerie et de gastronomie. Aujourd'hui, ses 24 éditions couvrent 23 pays et proposent plus



de 45 000 hôtels et restaurants à nos lecteurs, avec l'objectif de faciliter les déplacements et de contribuer 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 2013 est disponible dans les points de vente le 14 mars au prix de 23,90 euros, sur les mobiles ainsi que les tablettes numériques.

La 32^{ème} édition du guide MICHELIN Main Cities of Europe 2013 couvre 44 villes dans 20 pays d'Europe, et propose 1 574 hôtels et 2 154 restaurants, dont :

- ✓ 309 restaurants 🍴 (dont 50 nouveaux)
- ✓ 80 restaurants 🍴🍴 (dont 9 nouveaux)
- ✓ 15 restaurants 🍴🍴🍴
- ✓ 265 restaurants 🍴🇨🇭 (dont 54 nouveaux)

Contact presse : + 33 1 45 66 22 22

