

Boulogne-Billancourt, le 12 novembre 2018

Michelin publie une édition spéciale du guide MICHELIN consacré à la cuisine cantonaise dans le monde

Michelin est heureux de dévoiler la toute dernière édition de ses guides MICHELIN avec un nouveau titre consacré à la cuisine cantonaise à travers le monde : *The MICHELIN Guide Fine Cantonese Food*.

Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN commente : « Le guide MICHELIN acclame aujourd'hui, et de manière internationale, la gastronomie cantonaise, gastronomie qui jouit d'un rayonnement mondial et qui est dégustée aussi bien en Asie, en Europe qu'en Amérique du Nord ou dans le Pacific ».

Pour la première fois, les équipes du guide MICHELIN ont donc créé une sélection qui ne couvre pas une zone géographique particulière mais qui compile les meilleures adresses, d'ores et déjà distinguées dans les différentes éditions du guide, proposant des spécialités cantonaises. C'est grâce en effet à une importante empreinte internationale – le guide MICHELIN étant présent dans 30 pays – et au fait que le guide recense un très grand nombre de restaurants de qualité que cette 33^{ème} édition a pu voir le jour.

Cette sélection innovante, qui dépasse les frontières territoriales pour s'intéresser plutôt à une gastronomie en particulier recense quelque 291 établissements, dont 78 restaurants étoilés, 62 restaurants Bib Gourmand et 151 restaurants qui ont reçu une Assiette MICHELIN. Ensemble, ceux-ci reflètent la complexité et la richesse de la cuisine cantonaise, cuisine de banquet autant que de bouchées, de palace autant que de marché et proposent une sélection variée et adaptée à toutes les envies et toutes les bourses.

Ces différentes adresses se situent dans 15 pays allant de la Chine aux Etats-Unis en passant par l'Italie. L'Asie compte le plus grand nombre de restaurants cantonais étoilés avec 69 établissements, quand l'Europe en recense 8 et les Etats-Unis 1.

Cette édition, en plus de rendre hommage à l'une des plus célèbres cuisines chinoises qui a su s'inspirer de traditions multiples et séduire les gourmets du monde entier, illustre par ailleurs l'expertise internationale des inspecteurs MICHELIN et démontre leur capacité à apprécier, à partir de critères universels¹, les cuisines les plus variées.

Cette sélection recense :

- 4 restaurants trois étoiles ;

¹ L'évaluation de la cuisine d'un restaurant porte sur 5 critères, utilisés de la même manière et partout dans le monde par les inspecteurs MICHELIN :

- La maîtrise des cuissons et l'harmonie des saveurs ;
- La qualité des produits ;
- La personnalité exprimée dans l'assiette ;
- La régularité dans le menu et dans le temps ;
- Le rapport qualité-prix.

- 11 restaurants deux étoiles ;
- 63 restaurants une étoile ;
- 62 restaurants Bib Gourmand ;
- 151 restaurants Assiette MICHELIN.

Contact Presse :
+33 (0)1 45 66 22 22

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)