

## **Le premier Guide MICHELIN Beijing sera lancé le 28 novembre**

Michelin a le plaisir d'annoncer que la première édition du Guide MICHELIN Beijing sera lancée dans la ville le 28 novembre 2019.

Gwendal Poullennec, Directeur International du Guide MICHELIN, déclare : « La cuisine de Beijing, avec ses ingrédients parfaitement sélectionnés et ses assaisonnements riches, est un joyau de la gastronomie chinoise et internationale. Nous espérons qu'avec ce nouveau Guide MICHELIN, davantage d'amateurs de cuisine viendront apprécier l'abondance de la culture gastronomique de Beijing et la formidable expérience des saveurs qu'elle offre ».

Avec plus de 3 000 ans d'histoire comme centre urbain et plus de 800 années en tant que capitale, Beijing intègre non seulement la culture culinaire de tous les groupes ethniques de Chine mais offre également une sélection de cuisines provenant du monde entier. En plus du nombre de restaurants renommés et réputés pour leurs saveurs locales, il y a également beaucoup de bons établissements proposant des plats des huit grands types de cuisines chinoises, ainsi que de cuisine étrangère.

Le Guide MICHELIN publié pour la première fois en 1900 était destiné aux premiers propriétaires de voitures pour leur donner des informations sur les lieux où séjourner et se restaurer. Il est maintenant devenu un guide de renommée mondiale notamment par l'impact positif de la publication du Guide MICHELIN sur la gastronomie locale et l'industrie du tourisme dans les pays et régions qu'il couvre. Selon les dernières études d'Ernst & Young, 57% des voyageurs fréquents disent qu'ils pourraient étendre leur séjour dans une ville proposant une sélection des restaurants étoilés. De plus, l'existence des restaurants étoilés encourage 71% des voyageurs fréquents à accroître leurs dépenses.

En 1926, le Guide MICHELIN est pourvu d'un classement par étoiles à la fois mis à jour et publié chaque année. Il se fonde sur des évaluations anonymes réalisées par des membres de l'équipe d'inspecteurs Michelin. Cinq critères sont utilisés dans tous les restaurants à travers le pays comme les régions : la qualité des produits, les compétences culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef exprimée dans la cuisine ainsi que la cohérence au fil du temps et à travers l'ensemble du menu.

**Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22**

### **A propos de Michelin :**

*Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))*