



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 22 novembre 2021

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN France 2022 sera présentée le 22 mars

- La présentation du Guide MICHELIN France aura lieu le 22 mars 2022 ; l'occasion d'encourager et de faire rayonner la diversité et la richesse des métiers de la restauration, dans un contexte marqué par de profondes incertitudes liées à la crise du COVID-19, et de sévères difficultés de recrutement pour les restaurants
- Un report de deux mois de l'annonce du palmarès pour s'adapter au rythme de reprise des restaurants et pour que les inspectrices et inspecteurs accomplissent pleinement leur mission
- Une célébration qui mettra en avant l'excellence culinaire des établissements étoilés ainsi que les engagements durables, reconnus par l'Etoile Verte MICHELIN, de restaurateurs toujours plus nombreux

Le palmarès 2022 du Guide MICHELIN France sera présenté le 22 mars au cours d'un événement dont le lieu et les modalités seront précisés ultérieurement.

Dans un contexte économique marqué par de sévères difficultés de recrutement et des schémas de réouvertures complexes, le Guide MICHELIN souhaite plus que jamais se tenir aux côtés des professionnels de la restauration et les accompagner dans une période de reprise sensible.

L'annonce du nouveau millésime sera donc l'occasion de remettre en lumière et à l'honneur la diversité, la richesse et l'excellence de ces professions. Faits de passion et d'exigence, les métiers de la restauration sont uniques car ils contribuent à faire vivre des savoir-faire exceptionnels, tournés vers une même ambition : accueillir, faire plaisir, régaler et émouvoir des clients en quête d'expériences mémorables.

Cette année et pour la 4^{ème} fois, Le Guide MICHELIN accompagné de ces partenaires, remettra ses prix spéciaux du Service, de la Sommellerie et du jeune Chef, pour faire rayonner encore un peu plus ces chefs, cuisiniers, pâtisseries, maîtres d'hôtel, sommeliers, serveurs, équipiers de salle ou de cuisine, qui rendent chaque jour la scène gastronomique française vivante et foisonnante.



GUIDE MICHELIN

Par ailleurs, alors que la sélection française de restaurants est habituellement dévoilée au mois de janvier, ce report de deux mois permettra aux inspectrices et aux inspecteurs du Guide MICHELIN de finaliser un millésime élaboré dans le respect de la méthodologie du Guide et avec un niveau d'exigence inchangé. En raison des différentes périodes de fermetures imposées aux restaurateurs pour endiguer la propagation de la pandémie, les équipes du Guide MICHELIN, composées d'inspectrices et d'inspecteurs français et internationaux, avaient besoin de temps supplémentaire pour réaliser pleinement leur mission.

« Plus que jamais dans le contexte exceptionnel que nous traversons, j'ai souhaité que nos équipes soient sur le même tempo que celui des restaurateurs. Par souci d'équité à l'égard de tous les professionnels, cuisiniers comme acteurs du service que nous souhaitons pleinement mettre en avant dans cette reprise, et afin de maintenir le lien de confiance qui nous unit depuis plus de 120 ans à nos utilisateurs, nous avons donc naturellement décidé de décaler la présentation du nouveau millésime. Dès le 22 mars, et en temps réel, les gourmets de France et du monde entier pourront donc découvrir le palmarès 2022 sur toutes nos interfaces numériques » détaille Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Impressionnées par la pugnacité, l'engagement et le souci de nombreux restaurateurs de toujours mieux régaler leurs convives, les équipes du Guide Michelin constatent une progression de la scène gastronomique française, entretenue par des professionnels audacieux qui malgré les circonstances, se lancent, se renouvèlent ou repensent leur relation à leur environnement.

En plus des nouvelles tables étoilées françaises, le Guide MICHELIN célébrera ces restauratrices et restaurateurs qui font de leurs établissements les ambassades d'une gastronomie qui conjugue excellence culinaire et engagement durable.

« La France a toujours été considérée comme une terre pionnière en matière de gastronomie. Aujourd'hui, elle voit fleurir aux quatre coins de son territoire, des établissements qui ne se contentent pas seulement de marier le bon et le beau mais qui s'engagent aussi dans la définition d'un modèle gastronomique plus responsable. Encouragée par des cheffes et des chefs toujours plus investis, cette tendance de fond, que le Guide MICHELIN souhaite valoriser grâce à ses Etoiles Vertes, offre à tous les gourmets et professionnels du secteur une source d'inspiration et de mobilisation remarquable. Elle démontre à quel point la gastronomie d'aujourd'hui peut promouvoir et encourager une transition alimentaire vertueuse », conclut Gwendal Poullennec.



GUIDE MICHELIN

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN
+33 (0) 1 45 66 22 22

www.michelin.com
 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt