



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, lundi 17 janvier 2022

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN France 2022 sera présentée depuis le territoire de Cognac

- La première Cérémonie des Etoiles en région
- Une ville et un territoire qui témoignent de l'excellence française
- De nombreux chefs, pâtisseries, sommeliers, directeurs de salle dont les établissements sont sélectionnés par les inspecteurs du Guide MICHELIN participeront à cette cérémonie, en présence de la presse française et internationale.

Le Guide MICHELIN France dévoilera son prochain millésime le 22 mars 2022 depuis le territoire de Cognac. Il s'agira de la toute première Cérémonie des Etoiles organisée en région. Portés par une dynamique collective, le Guide MICHELIN et les collectivités territoriales se mobilisent pour la création de cet événement inédit. La France compte de nombreuses marques qui résonnent dans l'esprit et le cœur des voyageurs internationaux. Cognac et le Guide MICHELIN en font partie.

Référence de l'excellence française et fleuron mondial des spiritueux, Cognac et le territoire des Charentes seront donc les hôtes des meilleurs talents de la gastronomie française : une occasion unique de célébrer la richesse et la diversité d'un terroir aux savoir-faire pluriels. En effet, de la filière Cognac aux produits issus du terroir charentais, la cérémonie sera conçue comme une célébration des artisans, des producteurs et des professionnels de secteurs qui nourrissent la carte d'identité culturelle et culinaire française.

En présence de chefs, pâtisseries, sommeliers, directeurs de salle dont les établissements sont sélectionnés par les inspecteurs, La cérémonie des Etoiles 2022 sera aussi l'occasion de célébrer tous les métiers qui font la gastronomie d'aujourd'hui.



GUIDE MICHELIN

« Nous serons très heureux de retrouver l'hospitalité et les produits de la région Nouvelle-Aquitaine pour mettre en lumière les chefs et leurs équipes et saluer ainsi l'engagement de l'ensemble de la profession en cette période particulièrement difficile. Déplacer les équipes du Guide MICHELIN en Charentes, c'est rappeler aux gourmets du monde entier l'abondance de talents prêts à leur faire vivre des instants mémorables et ce, sur tout le territoire français. Les chefs installés en France sont plus motivés que jamais et ce nouveau millésime du Guide MICHELIN témoignera de leur pugnacité, de leur inventivité et d'un sens du soin au client unique au monde. » a déclaré Gwendal Poullennec, directeur international des Guides 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

7J/7J

www.michelin.com

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

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