

Paris, le 14 mars 2007,

MICHELIN annonce le lancement du premier guide MICHELIN Tokyo





Le guide MICHELIN fait ses premiers pas en Asie en publiant, en novembre 2007, la première édition du **guide MICHELIN Tokyo** ! Le guide MICHELIN continue donc son développement international au Japon, après l'Europe (20 pays couverts) et les Etats-Unis.



« Le Japon est un pays où la gastronomie fait partie intégrante de la culture, où l'art de la table traduit un mode de vie sachant allier avec discernement, raffinement et plaisir culinaire », explique Michel Rollier, gérant du Groupe, qui a fait l'annonce aujourd'hui, à Tokyo.

Pourquoi le Japon, pourquoi Tokyo ? « Le guide MICHELIN poursuit son développement international en lançant, dans quelques mois, le premier guide MICHELIN Tokyo. Le Japon, et plus particulièrement Tokyo, nous semblaient être la porte d'entrée naturelle de ce vaste continent, si riche en matière gastronomique et en traditions culinaires », précise Jean-Luc Naret, directeur des guides MICHELIN.

Les inspecteurs Michelin, européens et japonais, effectuent depuis l'été dernier des **visites anonymes** dans les restaurants et hôtels de Tokyo, réalisant des essais de table et passant des nuitées dans les hôtels pour juger du niveau des prestations offertes et de leur régularité et cela en toute indépendance. Les inspecteurs Michelin sont « l'œil et le vécu des clients », leur anonymat est donc essentiel pour qu'ils soient traités comme n'importe quel client.

Le guide MICHELIN propose une sélection d'établissements dans différentes catégories de confort et de prix.

Le classement selon le confort est symbolisé par des couverts (de  à ) pour les restaurants et des pavillons (de  à ) pour les hôtels. Ces pictogrammes jugent le confort de l'établissement sur la base de son niveau d'équipement, du service, de la propreté ou encore de l'entretien général.

Les étoiles, de leur côté, ne jugent que ce qu'il y a dans l'assiette, c'est-à-dire la qualité de la cuisine. Cinq critères sont pris en compte : la qualité des produits – la maîtrise des cuissons et des saveurs – la « personnalité » du chef et de son équipe – la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte – le rapport qualité/prix. Les étoiles vont de une () à trois ()

La signification des étoiles, identique quel que soit le pays, varie suivant leur nombre :

- 🌸 signale « une très bonne cuisine dans sa catégorie »
- 🌸🌸 indiquent « une table excellente méritant un détour »
- 🌸🌸🌸 dénotent qu'il s'agit « d'une cuisine remarquable, cette table vaut le voyage ».

Le processus d'attribution des étoiles est collégial. Tous les inspecteurs qui ont effectué des essais de table dans les établissements concernés donnent et motivent leurs jugements sur la base de leurs essais de table et de leurs rapports.

Le guide MICHELIN Tokyo sera disponible en deux langues : japonais et anglais.

Le guide MICHELIN Tokyo sera le 19^{ème} de la collection 2008 des guides MICHELIN. Le Japon, est, quant à lui, le 22^{ème} pays couvert par le guide MICHELIN.

Co-fondateurs du Groupe, André et Edouard Michelin ont révolutionné le monde des transports, puis celui des voyages, en inventant les premiers pneumatiques automobiles. C'était en 1895. Depuis cette invention technologique au service de la mobilité, le Groupe Michelin s'attache à faciliter les déplacements des voyageurs en leur offrant des informations à la fois objectives et précises, claires et compréhensibles.

Le premier guide MICHELIN France voit le jour en août 1900. Ce guide, distribué gratuitement (jusqu'en 1920) aux chauffeurs, contient une multitude d'informations pratiques sur l'emploi et la réparation des pneus, la liste des dépôts d'essence, des hôtels, des plans de villes, une liste des mécaniciens, etc. Il s'agit alors, pour les frères Michelin, de développer l'usage de l'automobile et par là donc le marché du pneumatique en favorisant et en améliorant les déplacements en voiture, en les rendant plus sûrs, plus agréables, bref, en améliorant la mobilité... thème fondateur qui est encore aujourd'hui, le leitmotiv des différentes éditions Michelin (cartes, guides, atlas, etc.). L'étoile de bonne table récompensant les meilleures adresses naît en 1926, suivie des niveaux deux et trois étoiles au début des années 30. Dès lors, Michelin s'impose comme une référence incontournable et internationale en matière gastronomique.

Avec un souci constant de la qualité, le Groupe publie, chaque année, quelque 19 millions de cartes, d'atlas, de guides touristiques et de guides d'hôtels et de restaurants dans plus de 90 pays du monde entier.

*La mission de **Michelin** est de contribuer de manière durable à la mobilité des personnes et des biens. A ce titre le Groupe fabrique et commercialise des pneus pour tous types de véhicules, des avions aux automobiles, en passant par les 2 roues, les engins de génie civil et agricoles, les poids lourds et la navette spatiale. Michelin propose également des services numériques d'aide à la mobilité (ViaMichelin.com), et édite des guides touristiques, des guides hôtellerie et restauration, des cartes et des atlas routiers. Le Groupe, dont le siège est à Clermont-Ferrand (France), est présent dans 170 pays, emploie 129 000 personnes dans le monde et dispose de 71 sites de production implantés dans 19 pays différents. (www.michelin.com)*

