

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 21 décembre 2020

Le Guide MICHELIN pose ses valises à Moscou

Le Guide MICHELIN annonce son arrivée à Moscou et dévoilera sa première sélection de restaurants en 2021. Les inspecteurs du Guide ont été impressionnés par la diversité du patrimoine gastronomique russe et l'engagement de ses chefs à proposer une cuisine authentique à base de produits locaux de grande qualité.

« Nous sommes ravis de mettre en lumière Moscou aux gourmets du monde entier ! Le paysage de cette capitale mystérieuse et intemporelle est un bijou, mettant en valeur tant les produits russes locaux que l'incroyable cosmopolitisme des cuisines du monde », a expliqué Gwendal POULLENNEC, Directeur international des Guides MICHELIN.

Riche de son histoire et de ses traditions séculaires, la scène culinaire russe a vu apparaître de nouvelles tendances au cours des 30 dernières années, incarnée par des chefs talentueux ayant à cœur de valoriser la qualité des produits locaux tels que le crabe de Vladivostok, le pain *borodinski*, le flétan noir de Mourmansk, la *smetana*, crème aigre utilisée pour préparer le bœuf Stroganoff. Ils mettent également à l'honneur les légumes et les herbes aromatiques apportant des notes acidulées et authentiques aux plats favoris des gourmets, tels que le bortsch, dégusté sous toutes ses formes, ou encore le rassolnik.

« Ces dernières années, la gastronomie moscovite est devenue un point d'attraction pour les touristes. Chacun peut aujourd'hui trouver à Moscou, des cuisines et courants culinaires très variés, et nos restaurants occupent les premières places des principaux classements mondiaux. Nous sommes persuadés que l'arrivée du Guide MICHELIN permettra aux touristes et même aux Moscovites de découvrir Moscou, et leur fera vivre d'innombrables émotions positives », a ajouté Sergey SOBYANIN, Maire de Moscou.

La capitale russe est le berceau de nombreux nouveaux restaurants aux mains d'équipes jeunes et passionnées qui proposent des plats traditionnels russes et les réinterprètent souvent en y apportant une touche plus personnelle et contemporaine, sans pour autant perdre leur esprit d'origine. Dans des salles décorées avec goût et propices à l'évasion, les gourmets sont invités à prendre part à une exceptionnelle odyssée gastronomique.

« Michelin a fait son entrée sur le marché russe presque immédiatement après sa création en 1889. Depuis plus de cent ans, nous proposons aux automobilistes des solutions innovantes et de pointe pour une performance optimale sur la route. Nous pouvons dire sans exagérer que l'arrivée du Guide MICHELIN à Moscou constitue un événement historique. Nous lançons aujourd'hui en Russie un modèle de premier plan comptant parmi les plus anciens mais aussi les plus modernes liés au tourisme et à la gastronomie, sous l'égide d'une marque à la fois renommée et très appréciée de ses clients. » a déclaré Dmitry MOLOKANOV, Directeur général de Michelin Russie.



La sélection reposera sur la méthodologie éprouvée par les inspecteurs du Guide MICHELIN. Les critères universels qui la composent sont appliqués à l'ensemble des restaurants retenus, afin de permettre aux gastronomes du monde entier de faire des choix éclairés parmi des établissements de qualité.

Après Pékin, La Slovénie et la Californie, Moscou a pris place dans la liste des nouvelles destinations gastronomiques sélectionnées par le Guide MICHELIN.

À 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 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com)

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

