LE GUIDE MICHELIN

Le Guide Michelin, souvent surnommé Guide rouge, est un livre sous forme d'annuaire, de guide gastronomique hôtelier et de guide touristique lancé au début du XX^e siècle par la société des pneumatiques Michelin. Ce dernier en est toujours l'éditeur et le revendique en ornant sa couverture du célèbre Bibendum.

Quel est le rôle du Guide Michelin ?

Les étoiles distinguent les établissements, tous styles de cuisine confondus, qui proposent la meilleure qualité de cuisine. Les critères retenus sont : **le choix des produits, la créativité, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité/prix ainsi que la régularité.**

Les chefs Cuisiniers autant que les restaurants peuvent être étoilés. On peut observer, d'après ce graphique, que les Français sont souvent les premiers.

MICHELIN

Les pays où les restaurants sont les plus étoilés

Nombre de restaurants avec trois étoiles au Guide Michelin

En date du 28 janvier 2020.
* Monaco inclus. ** Hong Kong et Macao inclus.
Source : Guide Michelin

statista

Soft Power : la France est le pays le plus influent du monde

Pays les mieux classés en fonction du score obtenu et évolution par rapport à 2016 *

* les critères pris en compte sont par exemple l'influence numérique, l'attractivité touristique ou l'opinion internationale du pays.
Source : The Soft Power Report 2017

statista