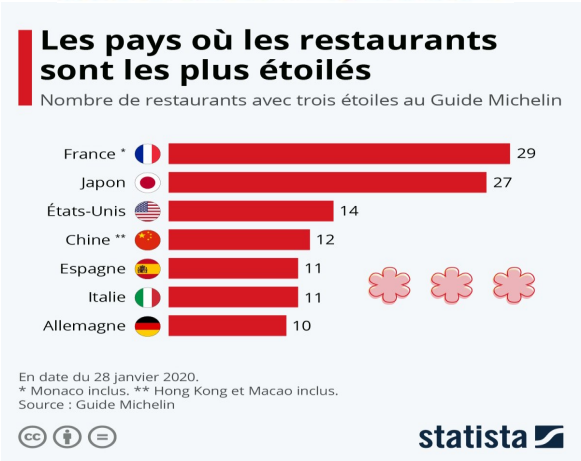
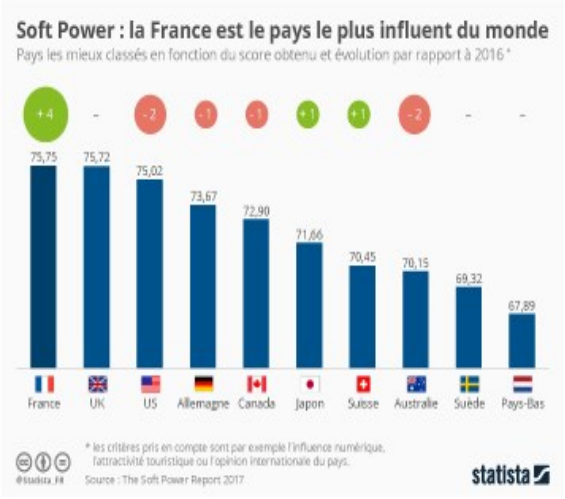
LE GUIDE MICHELIN

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.