



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 14 novembre 2023

2 NOUVEAUX RESTAURANTS TROIS ÉTOILES BRILLENENT DANS LA SÉLECTION DU GUIDE MICHELIN ITALIE 2024

- ***Avec Atelier Moessmer Norbert Niederkofler et le restaurant Quattro Passi, l'Italie compte désormais 13 établissements distingués de trois Étoiles MICHELIN***
- ***5 nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN et 26 nouveaux restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN dessinent un nouveau millésime de 395 Étoiles MICHELIN décernées dans toute la péninsule italienne***
- ***13 établissements ont été distingués de l'Étoile Verte MICHELIN***

#GUIDAMICHELINIT #MICHELINSTAR24

La 69^e sélection du Guide MICHELIN a été dévoilée aux portes de la région Franciacorta. Elle met à l'honneur une gastronomie italienne riche, pleine de vitalité, portée par de nombreux jeunes talents, ainsi qu'une restauration engagée et écoresponsable, présente dans tout le pays.

Cette sélection est celle de tous les records : le Guide MICHELIN Italie 2024 récompense deux établissements de trois Étoiles MICHELIN, cinq restaurants sont distingués de deux Étoiles MICHELIN, et parmi eux, deux restaurants font leur entrée dans le Guide MICHELIN. A cela s'ajoutent 26 restaurants nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN. Au total, ce nouveau millésime comprend **395** restaurants Étoilés MICHELIN.

« Cette année, nos célèbres inspecteurs anonymes ont décerné 34 nouvelles Étoiles MICHELIN, parmi lesquelles deux nouveaux restaurants trois Étoiles MICHELIN qui font ainsi leur entrée dans l'Olympe de la gastronomie mondiale : Quattro Passi et Atelier Moessmer », a commenté **Gwendal Poullennec**, Directeur International des Guides MICHELIN. « Le millésime 2024 du Guide MICHELIN Italie compte 395 restaurants Étoilés MICHELIN, un nouveau record pour la péninsule, qui reflète l'harmonie existante entre la tradition et l'innovation au sein du paysage gastronomique italien. Cela donne lieu à des expériences culinaires exceptionnelles, riches en émotions, en histoire et en convivialité. »



Deux restaurants distingués des prestigieuses trois Etoiles MICHELIN

Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, Brunico, (BZ)

Dans son nouvel établissement, niché au cœur d'une ancienne villa restaurée, le chef Norbert Niederkofler reste fidèle à son mantra « cook the mountain » (cuisiner les produits en provenance de la montagne). Dans ses assiettes ? La quintessence des ingrédients issus des montagnes et des vallées environnantes, cultivés directement par des producteurs et des agriculteurs qui respectent les cycles naturels afin de préserver les saveurs et les qualités nutritives de leurs produits d'exception. Pour ces engagements durables qui marquent la cuisine du restaurant, ce dernier reçoit l'Etoile Verte MICHELIN. Un plat en particulier a marqué nos inspecteurs, transmettant avec une force surprenante la philosophie du chef : le risotto à la robiola accompagné de son jaune d'œuf râpé et son cresson. Un plat aromatique, intense et relevé, dans lequel le raifort s'exprime, mais sans emporter le palais.

Quattro Passi, Nerano, Naples, (NA)

Les trois Étoiles MICHELIN brillent à nouveau en Campanie, notamment à Nerano, là où la péninsule de Sorrente s'affine en direction de Capri et trouve le temps de ralentir sa course pour créer une des baies les plus romantiques de la côte. Quattro Passi a ouvert ses portes dans ce coin de paradis il y a 40 ans : la conquête des deux Étoiles MICHELIN a été l'œuvre du chef Tonino Mellino, qui a passé le flambeau à son fils Fabrizio depuis quelques années. Grâce à sa touche personnelle, ce dernier a franchi la dernière étape pour entrer dans l'Olympe de la gastronomie mondiale, en atteignant des niveaux surprenants de raffinement, de style et de sensibilité dans la cuisine campanienne et méditerranéenne qu'il propose. Parmi les plats qui ont marqué les inspecteurs, nous pouvons citer les linguine à la Nerano, les fusillone aux oursins, l'agneau Laticauda et les pâtisseries salées : le chef passe de la tradition à la modernité sans jamais perdre de vue la pureté du goût, tout en respectant les ingrédients et en proposant des cuissons parfaites.

En plus de ces deux nouveaux venus dans la famille des restaurants trois Étoiles MICHELIN, ceux qui « valent le voyage » et conservent cette distinction dans la sélection italienne **sont les suivants** :

Villa Crespi à Orta San Giulio (NO), **Piazza Duomo** à Alba (CN), **Da Vittorio** à Brusaporto (BG), **Le Calandre** à Rubano (PD), **Dal Pescatore** à Canneto Sull'Oglio (MN), **Osteria Francescana** à Modène, **Enoteca Pinchiorri** à Florence, **La Pergola** à Rome, **Reale** à Castel di Sangro (AQ), **Uliassi** à Senigallia (AN) et **Enrico Bartolini al MUDEC** à Milan.

Cinq restaurants brillent parmi les Deux Étoiles MICHELIN

La cérémonie s'est déroulée dans une succession d'émotions : au total, **33 nouveaux restaurants ont été récompensés d'Étoiles MICHELIN** dans 12 régions italiennes. Parmi eux, nous pouvons citer **cinq nouveautés** dans la catégorie des deux Étoiles MICHELIN, qui regroupe les restaurants qui valent le détour. Deux adresses font leur entrée au Guide MICHELIN et sont d'emblée saluées de cette distinction :

Verso, chefs Mario et Remo Capitaneo, Milan (MI)

De restaurant anonyme à deux Étoiles MICHELIN ! Milan est connue pour être la ville de la vitesse et du tout, tout de suite... Mais si ce restaurant est nouveau, le talent des frères Capitaneo ne l'est pas : ils ont fait leurs armes dans des maisons de très grande renommée et peuvent maintenant s'exprimer et laisser libre cours à leurs talents dans leur propre cuisine. Leur art est proposé dans une cuisine chaleureuse, ouverte sur la salle, et offre des plats que les inspecteurs du Guide MICHELIN ont qualifiés de « formidable exploit ». Parmi eux, nous pouvons citer le ris aux oursins, à la sauce bernoise au café et à l'oseille, un plat que le chef parachève et explique en salle sans lésiner sur les détails techniques. L'équilibre entre les oursins et le café est surprenant : inimaginable par écrit, indescriptible au palais.

La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti, Serralunga d'Alba (CN)

Le nouveau restaurant situé à l'intérieur de l'hôtel Il Boscareto est distingué de deux Étoiles MICHELIN, quelques mois après son ouverture, grâce à la brigade menée par le chef Michelangelo Mammoliti. Au cœur des Langhes, merveilleux écrin gastronomique riche en paysages à couper le souffle, Mammoliti reprend son voyage à travers la cuisine des souvenirs. Il plonge dans le monde végétal qu'il affectionne tant et qu'il considère comme un allié extraordinaire, en y ajoutant des notes plus exotiques. Une assiette a marqué notre équipe d'inspection : la parmigiana d'agneau, plat créatif et délicieux, sublimé grâce à sa sauce sapide et aromatique.

Andrea Aprea, chef Andrea Aprea, Milan (MI)

Originaire de la Campanie et Milanais d'adoption, le chef doublement Étoilé MICHELIN au restaurant Vun déploie tout son talent et son expérience dans les cuisines de son établissement milanais éponyme. Il y propose des plats modernes, aux saveurs nettes et franches, sans le moindre compromis. Un de ses plats phares ? Le tortello de ricotta de bufala avec un concentré de ragoût napolitain : une vraie explosion de saveurs.

George Restaurant, chef Domenico Candela, Naples (NA)

Depuis la terrasse du toit du Grand Hotel Parker's, la vue s'étend sur Naples et son golfe comme dans une carte postale. Mais c'est le talent de Domenico Candela qui lui vole la vedette : fort de ses origines campaniennes et de ses expériences françaises, le chef combine et marie ces deux écoles gastronomiques extraordinaires dans des créations « contaminées », comme le soufflé à la noisette accompagné de fruits de la passion, et d'une glace au caramel, un dessert d'inspiration française avec la noisette qui rappelle le Belpaese.



GUIDE MICHELIN

Piazzetta Milù, chef Maicol Izzo, Castellammare di Stabia (NA)

Selon la tradition familiale la plus authentique, le Piazzetta Milù est passé de père en fils et s'est transformé en restaurant gastronomique. Trois frères, deux en salle, Valerio et Emanuele, et Maicol en cuisine. Le talent de ce dernier est indéniable. Il fait preuve d'audace en proposant une cuisine personnelle à travers un menu dégustation surprise où il marie la gastronomie de la Campanie à des ingrédients venus d'ailleurs avec beaucoup de créativité. La note d'originalité de ce chef est un voyage gastronomique qui tourne autour d'un ingrédient, en jouant sur des associations de saveurs et des techniques de cuisson qui font brillamment ressortir les goûts de chaque plat. C'est l'expérience que les inspecteurs ont vécue avec le poivron proposé dans le menu d'été, présenté d'abord comme un speck, en gelée, accompagné de banane, pour donner vie à une tarte Tatin inoubliable. Ces caractéristiques ont été également déterminantes pour l'octroi d'une récompense supplémentaire : le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2024, en partenariat avec Lavazza.

26 nouveaux restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN dans le Guide Italie 2024

Dans le Guide MICHELIN Italie 2024, 26 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN. Parmi eux, le **Bluh Furore**, établissement situé sur la côte amalfitaine, confié à Enrico Bartolini qui en a défini la ligne gastronomique. Cette cuisine d'exception est interprétée par le chef Vincenzo Russo, né en 1995, et qui a travaillé dans la cuisine de Antonino Cannavaciolo. Soulignons que trois restaurants dirigés par des femmes reçoivent une Étoile MICHELIN : **Casa Mazzucchelli** (Aurora Mazzucchelli) qui décroche à nouveau cette Étoile MICHELIN, **Ada** (Ada Stifani) à Pérouse, **Wood** (Amanda Eriksson) sur les pentes du Mont Cervin.

Restaurant	Ville	Province	Région	Distinction
Alici	Amalfi	Salerne	Campanie	✿
**Bluh Furore	Furore	Salerne	Campanie	✿
Un Piano nel Cielo	Praiano	Salerne	Campanie	✿
Casa Mazzucchelli	Sasso Marconi	Bologne	Émilie-Romagne	✿
Orma Roma	Rome	Rome	Latium	✿
Il Marin	Gênes	Gênes	Ligurie	✿
Vignamare	Andora	Savone	Ligurie	✿
*Contrada Bricconi	Oltressenda Alta	Bergame	Lombardie	✿
Horto	Milan	Milan	Lombardie	✿
Il Fagiano	Fasano del Garda	Brescia	Lombardie	✿
La Coldana	Lodi	Lodi	Lombardie	✿
*sui generis.	Saronno	Varèse	Lombardie	✿
*Cortile Spirito Santo	Siracuse	Siracuse	Sicile	✿
Crocifisso	Noto	Siracuse	Sicile	✿
*Votavota	Marina di Ragusa	Raguse	Sicile	✿
Il Visibilio	Castelnuovo Berardenga	Siene	Toscane	✿
**La Magnolia	Forte dei Marmi	Lucques	Toscane	✿
Osmosi	Montepulciano	Siene	Toscane	✿
**Saporium Firenze	Florence	Florence	Toscane	✿
Dolomieu	Madonna di Campiglio	Trente	Trentin	✿
Ada	Pérouse	Pérouse	Ombrie	✿
*Elementi	Torgiano	Pérouse	Ombrie	✿
Une	Capodacqua	Pérouse	Ombrie	✿
Wood	Breuil Cervinia	Aoste	Vallée d'Aoste	✿
Nin	Brenzone sul Garda	Vérone	Vénétie	✿
**Vite	Lancenigo	Trévise	Vénétie	✿

Parmi les 33 nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN, onze chefs sont âgés de 35 ans ou moins (quatre d'entre eux ont 30 ans ou moins). Il y a notamment Fabrizio Mellino (33 ans) du restaurant **Quattro Passi**, distingué de trois Étoiles MICHELIN, et Maicol Izzo (31 ans), lauréat du Prix MICHELIN du Jeune Chef (présenté par Lavazza), le chef du restaurant **Piazzetta Milù**, distingué de deux Étoiles MICHELIN.

13 nouvelles Etoiles Vertes MICHELIN décernées

La 69^e sélection du Guide MICHELIN Italie salue **13 nouveaux restaurants d'une Étoile Verte**, cette distinction comprend désormais **58** restaurants Étoilés MICHELIN.

	Restaurant	Ville	Région	
🌿	Atelier Moessmer Norbert Niederkofler	Brunico (BZ)	Haut-Adige	🌸🌸🌸
🌿	Dal Pescatore	Runate, Canneto (MN)	Lombardie	🌸🌸🌸
🌿	Hyle	San Giovanni in Fiore (CS)	Calabre	🌸
🌿	Oas-s - Saperi Antichi	Vallesaccarda (AV)	Campanie	🌸
🌿	Horto	Milan	Lombardie	🌸
🌿	Saporium Firenze	Florence	Toscane	🌸
🌿	Saporium	Chiusdino (SI)	Toscane	
🌿	Vespasia	Norcia (PG)	Ombrie	🌸
🌿	Il Piastrino	Pennabilli (RN)	Émilie- Romagne	🌸
🌿	La Cerreta Osteria	Sassetta(LI)	Toscane	
🌿	Coltivare	La Morra(CN)	Piémont	
🌿	Grow Restaurant	Albate (MB)	Lombardie	
🌿	Radici	San Fermo della Battaglia (CO)	Lombardie	

L'Étoile Verte récompense les restaurants engagés dans une démarche environnementale et durable, et peut être attribuée à tout restaurant, et non pas uniquement à des restaurants Étoilés ou distingués d'un Bib Gourmand. Les inspecteurs décernent cette récompense en tenant compte de multiples facteurs, parmi lesquels l'origine des matières premières, et la volonté de soutenir les producteurs locaux, une approche anti-gaspillage, la gestion des déchets, les actions mises en place pour optimiser la consommation énergétique et réduire l'empreinte carbone de l'établissement ainsi que la formation durable des jeunes générations.

4 prix spéciaux dans la sélection du Guide MICHELIN Italie 2024 et introduction du Prix « Passion Dessert »

- **Prix spécial du Jeune Chef MICHELIN 2024** en partenariat avec Lavazza, attribué à **Maicol Izzo**, restaurant Piazzetta Milù, Castellammare di Stabia, NA.
- **Prix spécial du Service MICHELIN 2024** en partenariat avec Intrecci – Alta Formazione di Sala, attribué à **Federica Gatto**, restaurant Cetaria, Baronissi, SA.
- **Prix spécial du Chef Mentor MICHELIN 2024** en partenariat avec Blancpain, attribué à **Gaetano Trovato**, restaurant Arnolfo, Colle Val d'Elsa, SI.
- **Prix spécial de la Sommellerie MICHELIN 2024** en partenariat avec Consorzio del Vino Franciacorta, attribué à **Marzio Lee Vallio**, restaurant Esplenade, Desenzano sul Garda, BS.

Cette sélection du Guide MICHELIN comprend également une nouvelle distinction, **Passion Dessert**. Pour la première fois en Italie, des restaurants seront récompensés pour l'excellente qualité des expériences culinaires offertes à la carte des desserts.

La promotion Passion Dessert 2024 présentée par Molino Dallagiovanna :

Nom	Restaurant	Ville
Riccardo Monco	Enoteca pinchiorri	Florence
Davide Guidara	I tenerumi	Îles Éoliennes/ Salina, ME
Gian Piero Vivalda	Antica corona reale	Cervere, CN
Francesco Marchese	Fre	Monfort' D'Alba, CN
Nicola Portinari	La peca	Lonigo, VI
Gaetano Trovato	Arnolfo	Colle va' D'Elsa, FI
Angelo Sabatelli	Sabatelli	Putignano, BA
Matteo Metull-o - Davide De Pra	Harry's piccolo	Trieste



GUIDE MICHELIN

La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN Italie complète celle des restaurants, et sera disponible gratuitement sur le site Web et l'application mobile du Guide MICHELIN. Cette sélection présente des destinations uniques et passionnantes à découvrir en Italie et dans le monde entier.

Chaque hôtel de la sélection a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité extraordinaires, et ils peuvent tous être réservés directement sur le site et l'application du Guide MICHELIN. Parmi les hôtels les plus remarquables de cette sélection en Italie, citons des boutiques hôtel design et intimes comme le [SoprArno Suites](#) à Florence ou des établissements uniques de notre collection « Plus », comme le [Palm Suite](#) et le [The Hoxton](#) à Rome. La sélection comprend également des merveilles de l'architecture comme le [Il Palazzo Experimental](#) à Venise, des hôtels distribués, connus sous le nom de « albergo diffuso », comme le [Sextantio](#) dans les Abruzzes, des hôtels créés au cœur d'anciens monastères comme l'[Eremito](#) en Ombrie, ainsi que d'anciens palais historiques comme le [Palazzo Margherita](#), propriété de Francis Ford Coppola, dans la région de la Basilicate.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Aujourd'hui, il établit un nouveau standard pour les hôtels. Consultez le site Web du Guide MICHELIN ou téléchargez gratuitement l'application mobile sur votre téléphone pour découvrir toutes les sélections du Guide MICHELIN et réserver un hôtel et un restaurant inoubliables.





Le Guide MICHELIN Italie 2024 en quelques chiffres

La **Campanie** est la région italienne avec le **plus de nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN** avec un restaurant distingué de **trois Étoiles MICHELIN**, deux établissements distingués de deux Étoiles MICHELIN et trois récompensés d'une Étoile MICHELIN, soit six restaurants au total. La **Lombardie** se place au **premier rang en termes de dynamisme** avec **sept nouveautés** (deux adresses distinguées de deux Étoiles MICHELIN et 5 d'une Étoile MICHELIN), tandis que la Toscane arrive sur la troisième marche du podium avec quatre nouveaux restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN.

Dans la liste des Étoiles MICHELIN classées par région, la **Lombardie** reste en tête avec ses **60 restaurants** Étoilés MICHELIN (trois récompensés de trois Étoiles MICHELIN, six récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 51 distingués d'une Étoile MICHELIN), suivie par la **Campanie** avec **51 restaurants** Étoilés MICHELIN (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, huit récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 42 distingués d'une Étoile MICHELIN), tandis que la **Toscane** monte sur la troisième marche du podium avec **41 restaurants** Étoilés MICHELIN (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, cinq distingués de deux Étoiles MICHELIN, 35 récompensés d'une Étoile MICHELIN). Le **Piémont** descend du podium avec ses **40 établissements** Étoilés MICHELIN (deux récompensés de trois Étoiles MICHELIN, quatre récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 34 distingués d'une Étoile MICHELIN). La **Vénétie** confirme sa cinquième place avec **32 restaurants** Étoilés MICHELIN (un récompensé de trois Étoiles MICHELIN, quatre de deux Étoiles MICHELIN, 27 distingués d'une Étoile MICHELIN).

Dans le top 5 des provinces italiennes se trouvent deux villes de Campanie : **Naples**, qui confirme sa première place avec **29 restaurants** Étoilés MICHELIN (un restaurant distingué de trois Étoiles MICHELIN, sept récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 21 distingués d'une Étoile MICHELIN), et **Salerne** qui pour la première fois se place à la quatrième position avec **18 établissements** Étoilés MICHELIN (deux restaurants distingués de deux Étoiles MICHELIN, 16 récompensés d'une Étoile MICHELIN), précédée par **Bolzano**, qui monte sur la **deuxième marche** du podium avec **21 restaurants** Étoilés MICHELIN (un distingué de trois Étoiles MICHELIN, trois distingués de deux Étoiles MICHELIN, 17 récompensés d'une Étoile MICHELIN) et **Milan**, qui glisse à la troisième place avec 19 adresses Étoilés MICHELIN (un restaurant distingué de trois Étoiles MICHELIN, quatre distingués de deux Étoiles MICHELIN, 14 récompensés d'une Étoile MICHELIN). **Rome**, la capitale, s'installe à la cinquième place avec 17 restaurants Étoilés MICHELIN (un restaurant distingué de trois Étoiles MICHELIN, trois récompensés de deux Étoiles MICHELIN, 13 distingués d'une Étoile MICHELIN).

Dans le palmarès des Bib Gourmand classés par région, l'**Émilie-Romagne** conserve sa première place avec 34 restaurants, talonnée par la **Lombardie** (29 restaurants), qui est suivie du **Piémont** (28 établissements) et de la **Toscane** (26 Bib Gourmand). La **Vénétie** occupe le cinquième rang avec 20 adresses distinguées d'un Bib Gourmand.



GUIDE MICHELIN

Le millésime 2024 du Guide MICHELIN Italie :



13 restaurants (dont 2 nouveautés)



40 restaurants (dont 5 nouveautés)



342 restaurants (dont 26 nouveautés)



58 restaurants (dont 13 nouveautés)



257 restaurants (dont 29 nouveautés)

Recommandés 1334 restaurants (dont 151 nouveautés)

La sélection 2024 comprend un total de 1986 restaurants, représentant 62 styles de cuisine différents.

Les nouvelles Etoiles de la sélection du Guide MICHELIN Italie 2024

Restaurant	Ville	Province	Distinction
Atelier Moessmer Norbert Niederkofler	Brunico	Trentino a. A.	***
Quattro Passi	Nerano	Campanie	***
Andrea Aprea	Milan	Lombardie	**
George Restaurant	Naples	Campanie	**
La Rei Natura by Michelangelo Mammoliti	Serralunga d'Alba	Piémont	**
Piazzetta Milù	Castellammare di Stabia	Campanie	**
Verso	Milan	Lombardie	**
Alici	Amalfi	Campanie	*
Bluh Furore	Furore	Campanie	*
Un Piano nel Cielo	Praiano	Campanie	*
Casa Mazzucchelli	Sasso Marconi	Émilie-Romagne	*
Orma Roma	Rome	Latium	*
Il Marin	Gênes	Ligurie	*
Vignamare	Andora	Ligurie	*
Contrada Bricconi	Oltressenda Alta	Lombardie	*
Horto	Milan	Lombardie	*
Il Fagiano	Fasano del Garda	Lombardie	*
La Coldana	Lodi	Lombardie	*
sui generis.	Saronne	Lombardie	*
Cortile Spirito Santo	Siracuse	Sicile	*
Crocifisso	Noto	Sicile	*
Votavota	Marina di Ragusa	Sicile	*
Il Visibilio	Castelnuovo Berardenga	Toscane	*
La Magnolia	Forte dei Marmi	Toscane	*
Osmosi	Montepulciano	Toscane	*
Saporium Firenze	Florence	Toscane	*
Dolomieu	Madonna di Campiglio	Trentin	*
Ada	Pérouse	Ombrie	*
Elementi	Torgiano	Ombrie	*
Une	Capodacqua	Ombrie	*
Wood	Breuil Cervinia	Vallée d'Aoste	*
Nin	Brenzone sul Garda	Vénétie	*
Vite	Lancenigo	Vénétie	*



GUIDE MICHELIN

La sélection 2024 du Guide MICHELIN Italie sera disponible gratuitement sur le site Web et l'application mobile du Guide MICHELIN à partir du 14 novembre à 20 h. L'édition papier du millésime sera disponible à partir du 12 décembre dans les meilleures librairies.

guide.MICHELIN.com/it/

À PROPOS DE 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 leur usage ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des guides 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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)

Présent en Italie depuis 1906, Michelin est aujourd'hui le premier fabricant de pneus du pays et compte plus de 3 700 employés dans ses deux sites de fabrication de pneumatiques : Cuneo, pneus voiture, et Alessandria, pneus poids lourds. Le siège central de Michelin se trouve à Turin, ainsi qu'un site de production de semi-finis et un pôle logistique important. Un autre pôle logistique est situé à Rome, tandis que la direction commerciale est à Milan.

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber – 75116 Paris