



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 25 avril 2024

En Pologne, le Guide MICHELIN étend sa sélection à la Poméranie

- **Le Guide MICHELIN a annoncé l'ajout de la Poméranie à sa sélection polonaise de restaurants**
- **La Poméranie comprend les villes de Gdańsk, Gdynia et Sopot**
- **Cette région rejoint celles de Cracovie, Poznań et Varsovie, déjà couvertes par le Guide MICHELIN**

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN a annoncé l'intégration de la Poméranie à sa sélection polonaise. La région abrite les villes de Gdańsk, Gdynia et Sopot. Le Guide était déjà connu pour couvrir Cracovie (voïvodie de Petite-Pologne), Varsovie (voïvodie de Mazovie) et Poznań (voïvodie de Grande-Pologne). Cette sélection enrichie sera dévoilée le 20 juin prochain.

En visitant la région, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont pu découvrir une scène culinaire variée, portée par des spécialités régionales, de la cuisine polonaise moderne, mais aussi de nombreuses propositions aux influences mondiales grâce à Gdańsk, plus grande ville portuaire du pays. La position privilégiée de la Poméranie, située sur la côte nord de la Pologne, a également offert à l'équipe de sélection l'occasion de déguster des poissons et fruits de mer frais typiques de la mer Baltique.

« Nous sommes ravis d'étendre la sélection du Guide MICHELIN à la Poméranie et ainsi récompenser encore plus de chefs talentueux aux profils variés à travers toute la Pologne. Cette nouvelle région s'ajoute aux sélections de restaurants de Cracovie, Poznań et Varsovie, qui représentent déjà l'excellence du paysage culinaire polonais. », a commenté Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « En explorant cette magnifique région, mon équipe d'inspection s'est notamment concentrée sur Gdańsk et sa superbe vieille ville, où l'architecture traditionnelle côtoie les bâtiments modernes qui longent les quais de la rivière Motława. Ils ont également découvert les villes côtières de Gdynia et Sopot et ont eu le plaisir de sillonner la campagne verdoyante alentour. L'offre culinaire du pays continue son épanouissement, qui promet de belles découvertes aux gourmets et voyageurs du monde entier. »



En effet, le Guide MICHELIN suit tout au long de l'année l'évolution des destinations culinaires à travers le monde. Michelin collabore avec les organismes de gestion ou offices de tourisme locaux pour promouvoir l'industrie touristique de chaque destination. Le processus de sélection du Guide MICHELIN reste cependant complètement indépendant. Chaque sélection est entièrement déterminée par les inspectrices et inspecteurs anonymes, et le Guide MICHELIN s'associe à l'Office National Polonais de Tourisme pour des activités de marketing et de promotion exclusivement.

« C'est avec beaucoup de joie et de satisfaction que j'ai appris que la Poméranie, avec Gdańsk, devient la quatrième région ayant capté l'attention des inspecteurs du célèbre Guide MICHELIN, et rejoint ainsi le groupe des destinations culinaires les plus attrayantes à l'échelle mondiale. La Pologne est reconnue pour son hospitalité, et la cuisine est un élément important de notre culture nationale. Je suis d'autant plus ravi que le haut niveau atteint par les saveurs polonaises ont su être appréciées au point de faire partie des recommandations du prestigieux Guide. » commente Rafał Szmytke, directeur général de l'Office de Tourisme Polonais, « La Poméranie, avec Gdańsk, est l'une des plus belles régions de Pologne, avec un haut potentiel de ressources naturelles et une offre touristique intéressante. Toutefois, pour moi, en tant que Président de l'Office de Tourisme Polonais, il est particulièrement important que la Poméranie reçoive une telle marque d'intérêt. Cela montre que la Pologne s'intègre parfaitement dans les tendances culinaires globales, et confirme que notre pays est une grande destination à découvrir. »

La nouvelle sélection polonaise suivra la méthodologie historique de MICHELIN basée sur cinq critères universels qui garantissent la même cohérence entre chaque sélection : la qualité des produits ; l'harmonie des saveurs ; la maîtrise des techniques ; la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine ; la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte.

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'une expérience gastronomique d'exception. Le premier Guide MICHELIN a été publié en France au tournant du XXe siècle afin d'encourager les ventes de pneus en offrant des conseils pratiques aux automobilistes français. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN utilisent depuis toujours les mêmes critères de sélection qu'ils appliquent à chaque destination.

Cette nouvelle sélection polonaise élargie mettra en lumière la scène gastronomique du pays, mais également ses nombreux chefs de talent qui s'illustrent par leur passion, leur créativité et leur respect pour les traditions culinaires locales.



Les restaurants récompensés seront rejoints par la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Pologne et dans le monde entier. Elle compte plus de 5 000 hôtels à travers plus de 130 pays, avec des recommandations adaptées à tous les budgets. Chaque hôtel a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable, il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application gratuite pour iOS et Android



À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)



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, 75016 Paris