

Paris, le 8 octobre 2025

**Media Day 2025 : le Guide MICHELIN, un mythe qui se réinvente**

- Du guide papier au média global de l'art de vivre, fidèle à son ADN originel
- Bien plus qu'une plateforme digitale : une offre de services uniques
- Un modèle créateur de valeur pour les destinations

À l'occasion de la révélation de sa toute première sélection mondiale des Clefs MICHELIN, au cœur du Musée des Arts Décoratifs à Paris, le Guide MICHELIN organise pour la première fois son Media Day. Une journée d'échanges avec la presse française et internationale, pensée comme un moment privilégié pour partager son histoire, sa stratégie et ses ambitions.

**1- Du guide papier au média global de l'art de vivre**

Depuis sa création en 1900, le Guide MICHELIN a su évoluer avec son époque et ses utilisateurs tout en restant fidèle à sa mission originelle : accompagner les voyageurs avec indépendance et exigence vers les expériences de table et de séjour les plus mémorables. Né comme un guide pratique pour faciliter la mobilité automobile, il devient dès les années 1920 une référence gastronomique avec l'introduction des Étoiles MICHELIN. En 1997, il innove avec le Bib Gourmand, une distinction valorisant les tables accessibles proposant une cuisine de qualité à prix raisonnable.

Au début du XXI<sup>e</sup> siècle, le Guide est présent dans une vingtaine de destinations, principalement en Europe. C'est à cette période qu'il entame une transformation stratégique majeure, axée sur l'internationalisation, la digitalisation et la diversification.

L'accélération de son expansion mondiale débute véritablement dans les années 2000, notamment avec l'arrivée du Guide au Japon en 2007 : une étape importante qui confirme sa capacité à embrasser et valoriser toutes les cultures culinaires. En 2025, le Guide MICHELIN est présent dans près de 70 destinations à travers l'Europe, l'Asie, l'Amérique du Nord et Sud, et le Moyen-Orient et affiche une ambition claire : valoriser progressivement toutes les scènes gastronomiques du monde.

Toujours dans les années 2000, face à la révolution numérique qui bouleverse les modes d'accès à l'information et entraîne un déclin du modèle papier, le Guide

opère une refonte ambitieuse. Il lance son site internet sur lequel il rend accessible gratuitement, partout dans le monde et dans plus de 25 langues, l'intégralité de ses sélections. Cette évolution prolonge à la fois la mission première du Guide – accompagner au mieux le plus grand nombre de voyageurs – mais lui permet surtout de développer une section éditoriale riche et continuellement mise à jour. Cet écosystème numérique s'accompagne en 2020 de la création d'une application mobile qui achève de faire passer le Guide MICHELIN de la boîte à gants des automobilistes à la poche des gourmets et voyageurs du monde entier.

En 2023, cette transformation s'élargit au secteur de l'hospitalité avec la création des Clefs MICHELIN, qui illustre la progressive renaissance du Guide dans la curation et la recommandation hôtelière. Cette nouvelle distinction, dont le premier palmarès mondial est dévoilé ce soir, célèbre les hôtels les plus remarquables de la sélection du Guide MICHELIN et s'établit, à la manière des Etoiles dans le domaine de la restauration, comme un nouveau standard d'excellence hôtelière.

Ces évolutions soutenues ont été menées en puisant dans les valeurs fondamentales et l'ADN du Guide : indépendance de la sélection, rigueur méthodologique et exigence constante.

Aujourd'hui, elles permettent au Guide MICHELIN de s'imposer comme un véritable média global de l'art de vivre, offrant :

- De la singularité : grâce à son modèle de curation unique au monde fondé sur l'expertise de ses équipes d'inspectrices et d'inspecteurs ;
- De l'affinité : avec des activités événementielles engageant la communauté et un contenu éditorial différenciant et constamment renouvelé ;
- De la praticité : via des services personnalisés pour rendre accessible et enrichir chaque expérience de table ou de séjour.

2- Bien plus qu'une plateforme digitale : une offre de services complète, à forte valeur ajoutée

Grâce à son écosystème numérique repensé, le Guide MICHELIN accompagne désormais, via des fonctionnalités exclusives, toutes les dimensions du voyage, de l'inspiration à la réservation. Par ailleurs, il agrège une communauté d'utilisateurs profondément renouvelée : plus globale, plus jeune, plus qualifiée.

### Un écosystème digital totalement repensé

Sur son site internet comme sur son application mobile, le Guide MICHELIN propose :

- Une sélection d'hôtels et de restaurants exigeante et indépendante, réalisée par une équipe d'inspection de plus de 30 nationalités, accessible gratuitement partout dans le monde ;
- Une ligne éditoriale affirmée : articles, guides de voyage, vidéos, podcasts, formats sociaux, séries... défendant une vision singulière et contemporaine de la gastronomie et du voyage ;
- Une plateforme servicielle qui répond aux usages et aux pratiques de son temps : filtres, géolocalisation, création de listes, parcours personnalisés, système de réservation intégré, et accompagnement sur-mesure par des experts du voyage.

#### De la plateforme à l'expérience : l'exemple du parcours de réservation hôtelière

*Les utilisateurs du Guide accèdent à un parcours serviciel enrichi : la réservation directe aux meilleurs prix du marché peut être associée à des avantages exclusifs (upgrades, tarifs préférentiels, expériences personnalisées). Elle est complétée, à la demande et gratuitement, par un accompagnement sur-mesure réalisé par une équipe de spécialistes disponible 24/7. Ce service humain et personnalisé prolonge l'exigence éditoriale du Guide MICHELIN au-delà de la seule recommandation.*

Aujourd'hui, 92 % des utilisateurs\* jugent ce service "impressionnant" ou "meilleur que tout autre".

#### Une communauté d'utilisateurs profondément renouvelée

Si les Etoiles restent une porte d'entrée emblématique, c'est la pluralité et l'accessibilité de la sélection qui font du Guide un point de convergence de millions de voyageurs et d'épicuriens à travers le monde. Ainsi, au-delà d'une simple curation d'adresses, la sélection du Guide MICHELIN est devenue une véritable matière éditoriale qui nourrit l'envie de voyage. Elle rassemble aujourd'hui une communauté de 7 millions d'abonnés sur ses réseaux sociaux et 3,5 millions d'utilisateurs actifs sur son application.

60% des voyageurs\* de moins de 34 ans qui connaissent le Guide déclarent utiliser le Guide MICHELIN pour choisir un restaurant.

### 3- Le Guide MICHELIN : un modèle global créateur de valeur pour les destinations

Le Guide MICHELIN poursuit son expansion géographique avec une ambition claire : valoriser les scènes culinaires du monde entier à travers ses sélections de restaurants. L'impact tant économique que touristique, culinaire et culturel de ces dernières lui ont permis de mettre en place un modèle unique, fondé sur des partenariats stratégiques avec les autorités touristiques locales. En retour, ces

soutiens essentiels au développement international du Guide, bénéficient de retombées concrètes et durables.

Une étude récente\* confirme l'influence croissante du Guide MICHELIN sur les choix des voyageurs :

- 74 % considèrent sa présence comme un critère décisif dans le choix de leur destination,
- 76 % sont prêts à prolonger leur séjour pour vivre une expérience, dans un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN
- 80 % sont prêts à dépenser davantage pour accéder à cette excellence.

Au-delà de l'impact touristique, le Guide MICHELIN agit comme un véritable levier économique\* :

- 82 % des chefs constatent une hausse de leur chiffre d'affaires après une distinction,
- 60 % recrutent de nouveaux talents,
- 58 % soulignent l'effet positif sur la motivation et la fierté de leurs équipes.

Chaque projet d'extension repose sur un processus rigoureux visant à évaluer la scène gastronomique locale et à garantir une sélection pérenne, placée sous la responsabilité exclusive du Guide MICHELIN. Ces partenariats, aussi stratégiques et ambitieux soient-ils, s'inscrivent dans le plein respect de l'indépendance du Guide MICHELIN, garante de la qualité et de l'intégrité de ses sélections.

Cette dynamique s'étend également au secteur de l'hospitalité. L'élargissement des sélections d'hôtels, l'introduction des nouvelles distinctions Clefs MICHELIN et l'intégration d'un système de réservation performant permettent aux établissements hôteliers de toucher une clientèle plus engagée.

En seulement deux ans, et en comparaison avec d'autres canaux de distribution, certains hôtels recommandés et réservables sur les plateformes du Guide ont ainsi vu leurs réservations multipliées par quatre. Lancé en 2024, le service de réservation hôtel a connu une très forte croissance, notamment auprès des établissements offrant des avantages exclusifs aux utilisateurs du Guide. Pour les destinations comme pour les hôtels, le Guide Michelin permet aujourd'hui d'attirer un profil de client hédoniste et exigeant.

Grâce à ce modèle global, le Guide MICHELIN confirme son rôle de référence mondiale de la gastronomie et de l'hospitalité, tout en accompagnant les destinations dans une croissance durable, qualitative et inspirante.

« Né pour aider les automobilistes, le Guide MICHELIN accompagne aujourd'hui avec passion les gastronomes et les voyageurs du monde entier. Il s'adapte aux nouveaux usages tout en restant fidèle à ses valeurs d'indépendance et d'exigence. Dans un monde saturé d'informations, le Guide Michelin demeure un repère fiable grâce à son approche humaine et de terrain. Il célèbre l'authenticité, les talents locaux, ainsi que les scènes culinaires et hôtelières singulières. Devenu un média global de l'art de vivre, le Guide MICHELIN enrichit l'expérience de voyage, inspire une communauté internationale toujours plus jeune et engagée, et crée durablement de la valeur pour les destinations. Plus que jamais, ses recommandations, associées à de nouveaux services digitaux personnalisés, permettent au plus grand nombre de vivre des expériences mémorables ».

— **Gwendal Poullennec**, Directeur international du Guide MICHELIN

\*Les chiffres mentionnés sont issus d'une étude réalisée par le cabinet EY intitulée « Beyond the MICHELIN Stars » réalisée en 2025.

Photos et/ou pièces jointes disponibles sur :

<https://contentcenter.michelin.com/dam/wedia/shared-board/ee8660d2-67b1-41a4-a2f0-cdf1a9191e20>

#### À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes ([www.michelin.com](https://www.michelin.com)).

**Suivez toutes nos actualités sur**

 @Michelin



#### RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN