



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 29 août 2024

## Prochain arrêt pour le Guide MICHELIN : le Québec

- Le Québec devient la douzième destination d'Amérique du Nord à rejoindre le Guide MICHELIN
- Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont déjà à pied d'œuvre pour dénicher les meilleurs restaurants de cette nouvelle destination
- Cette sélection, prévue pour 2025, s'attachera à la province entière de Québec

Michelin et [l'Alliance de l'industrie touristique du Québec](#) ont révélé aujourd'hui l'arrivée du [Guide MICHELIN](#) dans la province de Québec. Il s'agit de la troisième destination canadienne après Toronto et Vancouver.

La première sélection du Guide MICHELIN Québec sera dévoilée en 2025 et mettra en lumière les meilleures tables de la province.

La scène culinaire québécoise est aussi riche que variée, avec des influences internationales, mais aussi des plats de la ferme à l'assiette qui font la part belle aux produits régionaux. La province abrite de grands chefs ainsi que de futurs talents qui imaginent pour leurs convives des expériences culinaires inédites en mariant tradition et techniques avant-gardistes.

« Nous sommes ravis d'annoncer que le Québec sera la prochaine destination canadienne à figurer au Guide MICHELIN », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Le paysage culinaire local met à l'honneur les traditions et le patrimoine québécois, des arguments de poids pour les voyageurs en quête de nouvelles expériences gastronomiques authentiques. Il me tarde de révéler les noms des restaurants que notre équipe d'inspection anonyme aura choisis pour intégrer cette première sélection. »

Les inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN décernent les emblématiques [Étoiles MICHELIN](#) aux adresses qui proposent une cuisine particulièrement remarquable : en fonction de la qualité de l'offre, elles reçoivent une, deux ou trois Étoiles MICHELIN. Le Guide MICHELIN est également reconnu pour sa sélection [Bib Gourmand](#) qui met à l'honneur des établissements proposant une cuisine de grande qualité à prix modérés. La plus récente des distinctions, [l'Étoile Verte MICHELIN](#), est quant à elle attribuée aux restaurants qui ouvrent la voie à une gastronomie durable. Enfin, la sélection est complétée par la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN ainsi que par les Prix Spéciaux, décernés à des professionnels qui subliment l'expérience des convives par leur savoir-faire et leur savoir-être.

« Le Québec est une mosaïque multiculturelle unique et c'est cette diversité qui confère à la cuisine locale toute sa singularité », a déclaré Geneviève Cantin, PDG de l'Alliance. « C'est avec une immense fierté que tous nos partenaires accueillent l'arrivée du Guide MICHELIN dans la province. Sa présence contribuera à mettre en valeur le talent de nos artisans locaux sur la scène internationale. »

En effet, le Guide MICHELIN suit tout au long de l'année l'évolution des destinations culinaires à travers le monde. Le processus de sélection du Guide MICHELIN reste complètement indépendant. Si la sélection est déterminée par nos inspectrices et inspecteurs anonymes de façon tout à fait impartiale, le Guide MICHELIN s'associe pour l'occasion à l'Alliance dans le cadre d'activités de marketing et de promotion de la ville.



## Histoire et méthodologie

La nouvelle sélection pour le Québec ne dérogera pas à la règle. Elle suivra la méthodologie historique du Guide MICHELIN basée sur cinq critères universels qui garantissent que chaque destination est évaluée de manière équitable : 1) la qualité des produits ; 2) l'harmonie des saveurs ; 3) la maîtrise des techniques ; 4) la voix et la personnalité que le chef exprime dans sa cuisine ; 5) la cohérence entre chaque visite et chaque plat de la carte (chaque établissement est inspecté plusieurs fois par an).

Le Guide MICHELIN reste à ce jour un allié de choix pour les voyageurs en quête d'un bon repas. Le premier exemplaire 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 continuent d'utiliser les mêmes critères et modes de sélection qu'à l'époque, une méthodologie aujourd'hui appliquée pour chaque destination.

New York a été la première ville d'Amérique du Nord à figurer au Guide MICHELIN en 2005. Plusieurs sélections ont ensuite vu le jour : Chicago (2011), Washington (2017), Californie (San Francisco en 2008, le reste de l'État en 2019), Miami/Orlando/Tampa, Floride (2022), Toronto (2022), Vancouver (2022), Colorado (2023), Atlanta (2023), Mexique (2024), Texas (2024) et à présent Québec (2024).

## À propos de Michelin North America, Inc.

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Depuis plus de 130 ans, Michelin contribue significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Le Groupe souhaite offrir à ses clients la meilleure expérience possible, qu'il s'agisse de fournir des solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, ou de recommander des restaurants et hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Michelin Amérique du Nord, dont le siège social est basé à Greenville, dans l'État de Caroline du Nord, compte près de 23 500 employés et dirige 35 sites de fabrication situés aux États-Unis ([michelinman.com](http://michelinman.com)) et au Canada ([michelin.ca](http://michelin.ca)).

## 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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))



## À propos de l'Alliance de l'industrie touristique du Québec

L'Alliance de l'industrie touristique du Québec (l'Alliance) représente aujourd'hui plus de 12 000 entreprises touristiques et 50 partenaires associatifs régionaux et sectoriels, ce qui en fait la plus grande fédération de l'industrie touristique du Canada. Elle incarne l'engagement du secteur économique touristique privé et associatif à valoriser l'importante contribution du tourisme à la vitalité socioéconomique des régions tout en défendant les intérêts de ses membres. Toutes les actions entreprises par l'Alliance visent à faire du Québec une destination touristique d'envergure internationale durable, responsable et prospère.

*L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).*



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>

<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>

<https://www.instagram.com/michelinguide>

<https://www.youtube.com/@MICHELINguideInternational>

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+ 33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

---

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris