

Le guide Michelin

Connais-tu le guide Michelin ? Il existe depuis plus de 100 ans. Les grands chefs des restaurants espèrent que leurs noms seront mentionnés dans ce guide.



(1) A sa création, en 1900, le guide Michelin était offert aux gens qui achetaient des pneus de la marque Michelin pour leur voiture. Ce livre était utile pendant leur voyage, indiquant les stations essence, les aires de repos, les hôtels, mais aussi les bonnes adresses où s'arrêter pour déjeuner. Aujourd'hui, ce guide est devenu un outil très important pour les gens qui aiment manger des plats excellents dans un restaurant.

(2) Le principe du guide Michelin gastronomique est simple. Il donne un nombre d'étoiles (1 à 3) aux meilleurs restaurants. Les grands cuisiniers qui sont sélectionnés pour leurs talents culinaires reçoivent la mention maximale, trois étoiles, autrement dit le prix d'excellence ! Ce classement est très important pour les grands cuisiniers, parce que les restaurants qui ont des étoiles

attirent beaucoup de clients qui aiment la gastronomie.

(3) Cette année, le guide Michelin a donné 3 étoiles à un jeune chef de 35 ans, Arnaud Donckele, propriétaire du restaurant « La Vague d'or » à Saint-Tropez. Son petit truc, à lui, c'est de cuisiner des poissons de la Méditerranée qui sont très rares. Son restaurant est ouvert pendant 6 mois, d'avril à octobre. Pour lui, l'attribution de 3 étoiles est vraiment un triomphe !

(4) Le guide Michelin a des inspecteurs qui en général ont suivi leur formation dans des écoles hôtelières. Leur travail consiste à tester les menus des restaurants, par surprise et de façon anonyme. Ils se comportent comme n'importe quel autre client et payent leur repas. Mais avant de donner une étoile, ils reviennent plusieurs fois dans le

même restaurant. Pour leur travail, ils doivent beaucoup voyager. Et bien sûr aimer la cuisine !

(5) On trouve ce guide gastronomique aussi dans d'autres pays. Par exemple, en Allemagne et au Japon. D'ailleurs, le Japon détient le record de chefs à trois étoiles : 32 contre 27

pour la France. Le guide est réactualisé chaque année. Il propose aussi des milliers d'adresses non étoilées, où l'on mange très bien et où c'est moins cher. Au total des milliers de restaurants, classés par ville et village.

*d'après 1jour1actu,
le 14 février 2016*