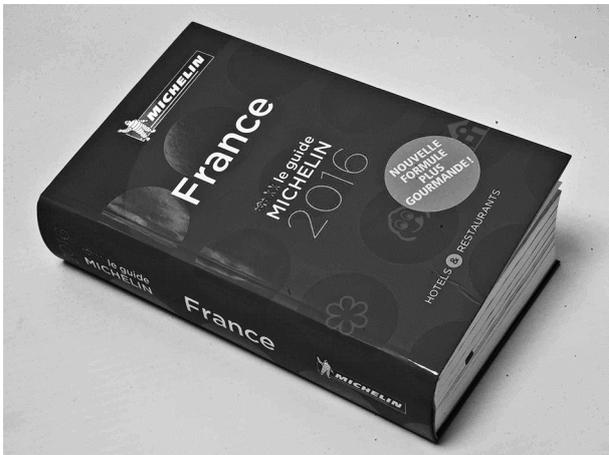


L'étoile Michelin



(1) Michelin, le fabricant de pneus, a commencé son Guide Michelin en France en éditant des cartes routières pour aider les automobilistes à trouver les garages, les stations-service, et les endroits pour manger et dormir pendant leur voyage. De nos jours, le guide est un accessoire de référence en matière de restaurants dans toute l'Europe. Depuis quelque temps, il évalue aussi les restaurants dans certaines villes aux Etats-Unis et au Japon.

(2) Depuis 1904, le rituel est invariable : le Guide Michelin décerne chaque hiver ses fameuses étoiles aux plus grands chefs de cuisine. Il donne un maximum de trois étoiles aux meilleurs établissements. Une étoile signifie que la nourriture servie au restaurant est d'excellente qualité dans sa catégorie ; deux étoiles signifient que la nourriture est

excellente et que le restaurant vaut le détour ; trois étoiles signifient que la qualité de la nourriture servie est vraiment exceptionnelle, telle qu'il mérite une visite spéciale. En plus, un restaurant trois étoiles jouit d'une réputation internationale.

(3) Bien que l'étoile Michelin soit décernée à un restaurant, l'honneur revient au chef cuisinier en charge de la cuisine de ce restaurant. Pour devenir chef étoilé Michelin, il faut savoir bien combiner les saveurs et bien présenter chaque plat. Ce sont des facteurs auxquels l'inspecteur Michelin fait attention. La fraîcheur des ingrédients est aussi d'une importance primordiale, tout comme la décoration de la salle, le confort, le service et l'hygiène. Les inspecteurs sont anonymes et visitent les restaurants un certain nombre de fois avant de prendre leur décision.

*d'après Le Point,
le 24 janvier 2016*