

**« M, le grand livre du Guide Michelin »
disponible à la vente à partir du 8 novembre**

« **M, Le Grand Livre du Guide Michelin** », ouvrage consacré à la gastronomie internationale à travers les expériences des célèbres inspecteurs du Guide, sera disponible à la vente à partir du 8 novembre, au prix de 39 euros (Belgique et Pays-Bas) et de 37,90 euros (Luxembourg).

Tel un amuse-bouche à déguster avant les agapes de fin d'année, les amateurs de cuisine et de gastronomie pourront se régaler des anecdotes, des rencontres ou des souvenirs des inspecteurs et inspectrices internationaux du Guide Michelin à propos d'un monde qu'ils sillonnent toute l'année afin de débusquer les meilleures adresses, les nouveaux talents et des saveurs inédites.

Directeur international des guides MICHELIN, Gwendal Poullennec commente : « *Les inspecteurs font partie de l'ADN du Guide Michelin et en sont des atouts inestimables. Par leur éthique, ils sont parmi les garants de son indépendance. Ces globe-trotters du goût passionnés et experts effectuent plus de 250 repas et plus de 30 000 km en moyenne par an. Ce beau-livre gourmand va permettre aux amateurs de gastronomie de se glisser dans leurs pas et d'embarquer pour un tour du monde des saveurs pédagogique et ludique.* »



Co-édité par MICHELIN et les Editions de La Martinière, « M, le grand livre du Guide Michelin » propose tout au long de ses 380 pages une immersion dans le patrimoine culinaire mondial, de la street food à la haute gastronomie.

De la France à la Corée en passant par la Belgique, l'Italie, l'Espagne et le Portugal, les pays nordiques, les Etats-Unis, le Brésil, le Japon, la Chine ou encore la Thaïlande, « M, le Grand Livre du Guide Michelin » embarque ses lecteurs à la découverte des traditions culinaires parfois ancestrales de ces territoires, à la recherche des meilleurs produits de chaque terroir et à la rencontre des plus grand(e)s chef(fe)s du monde au cours de nombreuses haltes gourmandes.

Au fil de récits détaillés et de savoureuses histoires, la pasta italienne, les pintxos de San Sebastián, le haggis écossais, les tempuras japonais ou encore les spécialités du Sichuan n'auront plus de secret pour les gourmands et les curieux. Des plus grands classiques de la cuisine française aux dernières tendances en passant par les plats régionaux, le menu de ce beau-livre est des plus copieux. Et il inclut fromages (avec la découverte du kraftar norvégien), desserts (du cookie américain au mochi japonais) et boissons (focus sur les vins portugais et californiens, sur le tokay hongrois, sur le saké, sur les whiskys britanniques ou encore sur les cocktails emblématiques).

Cette immersion dans le patrimoine culinaire de 25 pays et des plus grandes villes ou régions européennes se veut à la fois informatif et divertissant, avec un ton souvent décalé pour présenter par exemple des duels entre les pizzas napolitaine et romaine, les crèmes catalane et brûlée, les saumons écossais et irlandais, les gaufres de Liège et de Bruxelles, le gyoza et l'okonomiyaki ou encore le canard laqué pékinois et l'oie laquée cantonaise.

Ce voyage hors-du-commun est agrémenté de portraits de chef(fe)s parmi lesquels Anne-Sophie Pic, Alain Passard, Annie Féolde, Ferran Adrià, Gordon Ramsay, Andreas Caminada, Dominique Crenn ou Helena Izzo, de recettes typiques comme la feijoada, le gaspacho, le tiramisu et bien d'autres et également de gros plans techniques pour tout savoir sur l'art des découpes ou du bouillon. Projet ambitieux, ce beau-livre gourmand aborde tout ce qui touche de près ou de loin à la gastronomie.

Service presse Michelin : + 33 (0)1 45 66 22 22

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)