

PRESSEINFORMATION

Karlsruhe, 02. März 2009

MICHELIN-Führer Frankreich erscheint in der 100. Auflage

Vom Ratgeber für Autofahrer zum führenden Hotel- und Gastroführer

Die 100. Auflage des MICHELIN-Führers Frankreich kommt am 5. März als Sonderedition zum Preis von 29,95 Euro in den deutschen Handel. Auf knapp 2.000 Seiten finden sich über 8.000 Hotel- und Restaurant-Adressen in allen Komfort- und Preiskategorien. Das Spektrum reicht von der Familienpension bis zur Luxusherberge sowie vom einfachen Landgasthof bis zum 3-Sterne-Tempel. Das im August 1900 anlässlich der Weltausstellung in Paris erstmals erschienene Handbuch für Automobilisten gilt als der bekannteste und renommierteste Hotel- und Gastronomieführer weltweit. Sein Markenzeichen ist bis heute der rote Einband, der im Nachbarland auch seinen Zweitnamen prägte: Guide Rouge.

Im Jahr 1900 sind auf Frankreichs Straßen knapp 3.000 Kraftfahrzeuge unterwegs. Um die Ausbreitung des Kraftfahrzeugs zu fördern und dem Reifenmarkt Impulse zu geben, beschließen die Gebrüder André und Edouard Michelin, einen Ratgeber herauszubringen, der den Autofahrern das Reisen erleichtert. Die Erstauflage des kostenlos verteilten „Guide“ umfasst zahlreiche Tipps zum Umgang mit Fahrzeug und Reifen. Ab 1910 erleichtern zusätzlich Straßenkarten die Orientierung.

Michelin Sterne für ausgezeichnete Küchenleistungen

1920 wird die „rote Bibel“ kostenpflichtig und zum Preis von sieben Francs in Umlauf gebracht. Ein Jahr später enthält der MICHELIN-Führer erstmals eine eigene Klassifizierung für Restaurants – und ein Verzeichnis von Pariser Hotels. 1923 kommen Hotel- und Restaurantempfehlungen hinzu. Drei Jahre später erhalten Spitzenköche ihren ersten Stern. Ab 1931 werden herausragende Küchenleistungen dann mit weiteren Sternen belohnt. Rekordhalter ist bis heute das Restaurant von Paul Bocuse in Collonges-au-Mont-d’Or bei Lyon, das seit 1965 jedes Jahr mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet wird.



1936 legt Michelin die bis heute gültige Definition für seine Sterne fest: „Eine sehr gute Küche: verdient besondere Beachtung“ (ein Stern), „Eine hervorragende Küche: verdient einen Umweg“ (zwei Sterne) und „Eine der besten Küchen: ist eine Reise wert“ (drei Sterne). Der Michelin „Bib Gourmand“ weist seit 1997 auf Restaurants hin, die sich durch eine sorgfältige Küchenleistung zu günstigen Preisen auszeichnen. 2003 führt Michelin mit dem „Bib Hotel“ eine zusätzliche Auszeichnung ein. Dieser kennzeichnet gastfreundliche Hotels mit moderaten Preisen.

Die Jubiläumsausgabe des MICHELIN-Führers Frankreich erscheint am 5. März 2009 in französischer Sprache – und ist zusätzlich in Verbindung mit einem Sonderdruck der weltweiten 3-Sterne-Häuser als „Guide Michelin France 2009 collector“ zum Preis von 34,50 Euro erhältlich. Am 6. April kommt darüber hinaus die englische Fassung heraus. In den führenden französischen Buchhandlungen und im Internet unter www.guide-michelin-centieme.com sind ab dem 5. März zudem 100 außergewöhnliche Titellentwürfe für den aktuellen Guide zu besichtigen: Renommiertere Künstler und ausgewählte Kunststudenten gestalteten die Originale eigens zum Jubiläum im Auftrag von Michelin.

**Rückfragen bitte an:
Susanna Knapp**

Telefon +49 (0)721 530-18 50

Download dieser Pressemeldung unter: www.michelin-presse.de

Michelin Reifenwerke AG & Co. KGaA, Öffentlichkeitsarbeit,
Michelinstraße 4, 76185 Karlsruhe, Fax +49 (0)721-530-1555

