

Le fameux guide Michelin : histoire, prestige et problèmes - 209 - Transcription en français

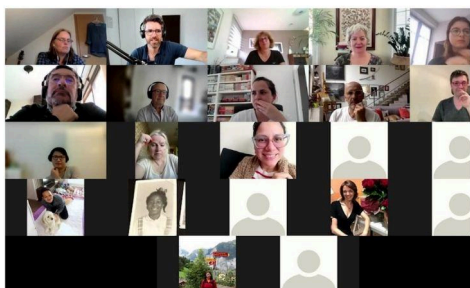
Le célèbre guide Michelin : c'est quoi exactement ? Dans cet épisode deux-cent-neuf (209) du podcast Fluidité, je vais vous dire comment il a été créé, en quoi il consiste mais aussi les problèmes qu'il a et comment il les affronte. Alors, c'est parti !

Juste avant de commencer, je voudrais vous rappeler que sur mon site internet francaisavecfluidite.com, je peux vous aider à progresser en français.

On propose des cours privés avec des tuteurs sympas pour pratiquer votre conversation.

Mais on propose aussi le club VIP, une grande communauté d'apprenants pour pratiquer votre oral en groupe dans des chats Zoom tous les mois. On fait entre 8 et 10 chats par mois et toute l'année dans lesquels on fait différentes activités en français pour le pratiquer et pour apprendre à le parler avec confiance. Il y a aussi un groupe Telegram privé actif tous les jours et d'autres avantages. Alors, pour avoir toutes les informations, les liens sont dans la description, ou alors vous cherchez français avec fluidité pour trouver mon site web.

REJOINS LE CLUB VIP !



- ✓ Entre 8 et 10 chats Zoom en groupe tous les mois pour pratiquer ton français oral.
- ✓ Des cours de grammaires et des PDF.
- ✓ Un groupe Telegram privé pour partager avec des apprenants du monde entier.
- ✓ Les vidéos et audios sans publicités

[Informations et abonnement](#)

Bonjour tout le monde et bienvenue dans ce nouvel épisode !

La marque française Michelin vous dit quelque chose, vous avez peut-être déjà entendu ce nom. En effet, c'est une marque française de pneus de voiture qui se trouve maintenant partout dans le monde. Mais c'est aussi un guide gastronomique réputé : le guide Michelin. Mais pourquoi une marque de pneus pour véhicule possède aussi un guide gastronomique, quel est le rapport ?

Je vais donc vous raconter comment est né ce guide Michelin. On verra ce qu'il contient, comment fonctionne le système d'étoiles Michelin mais aussi les problèmes récents qu'il affronte.

Premièrement, un point de prononciation. On dit "Michelin", donc on ne prononce pas le N final. Le 'l' et le 'N' forment la voyelle nasale "in", comme "un, deux, trois, etc."

Ce n'est pas Micheline, c'est Michelin. Et la majorité des Français ne prononcent pas les 'E' au milieu des mots, donc on dit rapidement "Mich'lin".

Ensuite, je vous ai dit que Michelin fabriquait des pneus. Le mot pneu est un diminutif du mot pneumatique, mais en France, personne ne dit un pneumatique. Tout le monde dit un pneu, mais, en tout cas, on prononce le 'P' au début, un pneu.

Alors, à l'origine, Michelin, ce sont deux frères André et Édouard Michelin qui ont commencé à fabriquer des pneus à la toute fin du dix-neuvième (19e) siècle.

D'ailleurs, en mille-huit-cent-quatre-vingt-dix-huit (1898), ils créent le bonhomme Bibendum qui ressemble à un tas de pneus, et que vous avez sûrement déjà vu. C'est la mascotte de la marque Michelin.

En mille-neuf-cent (1900), la France comptait environ deux-mille-quatre-cent (2400) conducteurs de voitures, qu'on appelait des automobiles à l'époque.

Alors, pour booster la vente de leurs pneus, les frères Michelin trouvent un moyen d'encourager les gens à acheter une voiture et à conduire, à faire des voyages pour utiliser le plus possible les pneus.

À l'époque, il n'y avait pas de carte routière, les destinations n'étaient pas indiquées sur les routes. Donc ce n'était pas du tout pratique de partir en voyage en voiture, puisque ce moyen de locomotion était tout récent.

À l'occasion de l'exposition universelle de Paris, ils publient le premier guide Michelin en 1900, tiré à trente-cinq-mille (35 000) exemplaires.

Au départ, le guide de quatre-cent (400) pages s'adresse aux cyclistes et aux quelques automobilistes.

Il était offert avec l'achat de pneus Michelin, ce qui est très malin !

Il donnait tous les renseignements qui pouvaient être utiles à quelqu'un qui voyageait en France. Où faire le plein pour sa voiture, où la réparer. Ou trouver des médecins, des épiceries, où trouver un télégraphe ou un téléphone, par exemple.

Mais aussi pour permettre aux voyageurs de se loger ou de se nourrir..

Le guide Michelin contenait aussi des cartes routières avec les distances entre les grandes villes et leurs plans.

Bref, c'était un guide assez complet et qui a commencé à avoir du succès.

En mille-neuf-cent-quatre (1904), Michelin ajoute dans son guide la classification des hôtels et des restaurants. Il indique aux voyageurs le prix des chambres ou des menus. Mais aussi la présence de bougies dans la chambre d'hôtel ou s'il y a des toilettes.

Mais le guide devient payant à partir de mille-neuf-cent-vingt (1920). Il paraît que c'est parce qu'André Michelin a vu un artisan utiliser le livre pour caler une table. Caler, ça veut dire mettre un objet sous un pied de la table pour qu'elle soit stable. André a vu le guide être utilisé sous un pied de table, donc il a considéré que les gens allaient mieux respecter le guide s'il était payant.

Entre nous, ce n'est peut-être pas la seule raison ! Peut-être que le guide est devenu payant parce que sa popularité a augmenté.

Et c'est en mille-neuf-cent-vingt-six (1926) que le concept d'une étoile apparaît pour les restaurants du guide Michelin.

L'étoile de bonne table est une récompense donnée au restaurant pour dire que l'établissement est de qualité.

Ensuite, en mille-neuf-cent-trente-et-un (1931), le guide Michelin passe les étoiles à trois (3) maximum.

Une étoile voulait dire que le restaurant méritait qu'on s'y arrête. 2 étoiles voulait dire que ça méritait qu'on fasse le détour. Un détour, c'est une déviation temporaire sur votre itinéraire. Et 3 étoiles voulait dire que le restaurant méritait qu'on fasse le voyage.

Donc, c'est le guide Michelin qui a inventé la notation avec des étoiles comme on connaît tous maintenant.

Mais c'est énormément de travail pour évaluer tous ces établissements. Alors, en mille-neuf-cent-trente-trois (1933), l'entreprise crée le métier d'inspecteur Michelin. Un professionnel qui est chargé de tester les restaurants anonymement et bien sûr, sans prévenir de son arrivée. Être payé pour voyager et tester des restaurants ou des hôtels, ce n'est pas un métier de rêve ?

Apparemment, selon le site officiel, ils goûtent plus de deux-cent-cinquante (250) repas par an, c'est beaucoup !

Mais pour devenir guide, la sélection est très rude. Il faut avoir au moins dix (10) ans d'expérience dans l'hôtellerie ou la restauration, mais aussi avoir un palais très fin. Le palais, c'est la zone de la bouche qui se trouve en haut. Et un palais fin, dans ce cas, ça veut dire subtil pour pouvoir détecter le maximum de saveurs possibles. Mais il faut aussi avoir une très bonne connaissance des produits, des modes de cuisson et des cultures culinaires du monde.

Donc, je suppose qu'il y a des tests très stricts pour devenir inspecteur. Et il y a une formation de 2 ans avant de pouvoir exercer le métier.

Dans le film comique qui s'appelle *L'aile ou la cuisse*, le célèbre acteur français Louis de Funès joue le rôle d'un inspecteur gastronomique pour un célèbre guide. C'est un vieux film de mille-neuf-cent-soixante-seize (1976) mais qui est toujours très drôle. Louis de Funès est l'un des acteurs les plus drôles que la France ait connus. Je parle de lui dans mon épisode sur les acteurs français, le numéro soixante-deux (62).

En tout cas, c'est à partir de ce moment-là que le guide s'est spécialisé dans le domaine de l'hôtellerie-restauration.

Les établissements présents dans le guide sont capables de satisfaire toutes les envies.

Le guide s'exporte ensuite à l'international et couvre de nombreux pays, environ quarante-cinq (45) de nos jours.

Alors, comment les étoiles sont attribuées aux restaurants ?

Les étoiles jugent la qualité de la cuisine, mais pas le service, même si celui-ci est indiqué dans le rapport de l'inspecteur. Pour avoir une étoile, les inspecteurs ne jugent pas non plus l'ambiance du restaurant.

En tout cas, pour que le restaurant obtienne la précieuse étoile, il y a cinq (5) critères qui sont pris en compte : la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité de la cuisine exprimée dans l'assiette et la régularité de la prestation sur l'intégralité du menu et entre les différentes visites.

Les étoiles sont attribuées pour un an et sont réévaluées chaque année.

Donc, les restaurants qui ont déjà une étoile doivent tout faire pour la garder, voire pour en avoir une deuxième ou une troisième.

J'ai déjà mangé dans un restaurant avec une étoile Michelin et c'était déjà vraiment excellent. Alors je suppose que les restaurants avec 2 ou 3 étoiles doivent être exceptionnels, donc assez chers, forcément.

En deux-mille-vingt-cinq (2025), dans le guide Michelin, il y a seulement cent-cinquante-sept (157) restaurants 3 étoiles dans le monde entier, ce n'est pas beaucoup !

Le guide Michelin est devenu au fil des années la référence en matière de cuisine de qualité

ou gastronomique.

Il a même atteint son pic de ventes en l'an deux-mille (2000) avec huit-cent-mille (800 000) exemplaires.

Les chefs du monde entier faisaient tout pour y apparaître.

Parmi les meilleurs, le chef Paul Bocuse a gardé 3 étoiles pendant cinquante (50) ans, jusqu'à sa mort.

Joël Robuchon, un autre chef français a cumulé trente-deux (32) étoiles durant toute sa vie.

Mais, un gros gros problème est arrivé pour le guide Michelin. C'est internet, tout simplement !

En effet, le monde numérique a complètement bouleversé l'intérêt d'un guide papier payant et non interactif.

Alors, depuis deux-mille-dix (2010), les ventes du fameux guide ont progressivement chuté et le guide a connu sa pire année en deux-mille-vingt (2020) durant le confinement du covid. C'est évident puisque personne ne pouvait aller au restaurant !

Et, dans tous les cas, la majorité des gens regardent les avis sur Google, sur Tripadvisor ou d'autres sites semblables. Instagram est aussi une vitrine où les établissements peuvent se mettre en valeur sous forme de photos, de vidéos, etc. Ce qui n'est pas possible dans un guide papier.

Évidemment, le guide Michelin est disponible sur leur site internet, mais le site est complètement gratuit, donc ça remet en cause le format livre payant.

Donc l'entreprise qui gère le guide a été obligée de complètement repenser leur modèle économique et leur stratégie marketing pour s'adapter à tout ça et ne pas perdre d'argent.

En deux-mille-dix-neuf (2019), la direction du guide a changé et ça a provoqué des polémiques.

Le restaurant de Paul Bocuse, qui avait 3 étoiles depuis 50 ans, en a perdu une. C'est un choc qui a fait un grand bruit dans le monde de la gastronomie !

Marc Veyrat, un autre chef triplement étoilé, s'est aussi fait retirer une étoile la même année ! Il s'est même fâché contre Michelin et a demandé de ne plus y apparaître du tout.

Bref, le guide Michelin est soupçonné de provoquer volontairement des chocs médiatiques pour faire le buzz et donc pour attirer l'attention. C'est ce qu'on appelle des coups de com', une expression pour parler des coups de communication marketing.

Et beaucoup de grands chefs ont ensuite commencé à remettre en cause les compétences des inspecteurs Michelin.

Actuellement, beaucoup de restaurateurs ne cherchent même plus à obtenir une étoile ou à la garder.

Le guide Michelin a donc perdu un peu de son prestige.

Récemment, le guide a mis en place de nouvelles récompenses. Il y a maintenant le Bib gourmand, une distinction pour les restaurants qui propose le meilleur rapport qualité-prix pour un menu en dessous de quarante euros (40€). Ce prix permet d'être dans le guide officiel, mais sans avoir la pression d'une étoile.

Le guide Michelin a aussi ajouté l'étoile verte qui récompense les établissements les plus éco-responsables. C'est-à-dire qui utilisent les produits les plus locaux possibles, qui proposent des produits de saison, leurs initiatives écologiques, la gestion de leurs déchets, etc.

Et maintenant, le guide a créé la Clef, l'équivalent de l'étoile mais pour les hébergements, donc les hôtels, les gîtes, etc. Il y a aussi un système qui va jusqu'à 3 Clefs.

Donc, le guide Michelin essaye de se diversifier et de se démarquer des autres sites internet.

En conclusion, c'est évident que le guide a changé depuis l'arrivée d'internet et des réseaux sociaux. Les avis sur Google sont beaucoup plus importants pour les clients. Les vidéos et les photos sur Instagram sont plus attirantes qu'un guide papier.

Mais, malgré tout, le guide Michelin reste une référence en termes de qualité culinaire parce que les établissements sont jugés par des professionnels. Alors qu'un restaurant, s'il fait beaucoup de buzz ou de marketing, il peut avoir beaucoup d'évaluations alors que ce qu'il propose n'est pas de qualité.

En plus, les établissements choisis par le guide y apparaissent gratuitement alors que d'autres sites leur demandent de payer de grosses sommes pour y apparaître.

De mon côté, je n'ai jamais pensé à regarder le site internet du guide Michelin pour choisir un restaurant. Mais ça peut-être un bon complément aux avis sur Google.

Est-ce que le guide en version papier disparaîtra complètement ? L'avenir nous le dira !

Alors, dites-moi en commentaires, est-ce que vous avez déjà consulté le guide Michelin ? Est-ce que vous avez envie de le faire pour chercher un restaurant ? Sinon, quel site vous utilisez pour chercher un établissement ? N'hésitez pas à écrire tout ça et je lirai vos commentaires avec plaisir.

Pour progresser en français ou si vous voulez soutenir la chaîne et le podcast, vous pouvez acheter mon livre *"En route vers le français avec fluidité"*.

C'est un livre avec les meilleurs contenus du podcast + un contenu en exclusivité. Il y a bien sûr les versions audio et vidéo téléchargeables sans publicités. Mais aussi des anecdotes, des jeux de vocabulaire et encore d'autres bonus.

Cliquez sur le lien dans la description pour avoir toutes les informations.

Merci beaucoup d'avoir suivi cet épisode ! N'hésitez pas à mettre 5 étoiles sur les plateformes de podcast et à partager les contenus que je fais à d'autres apprenants et on se dit à très bientôt pour un nouvel épisode.