



La Guida MICHELIN: 100 edizioni e più di un secolo di storia

02-03-2009

«**Questa guida nasce insieme al nuovo secolo e durerà quanto lui**»: dichiarano i fratelli André e Edouard Michelin nella prefazione della prima Guida, pubblicata nel 1900. 109 anni dopo, la Guida Michelin è sempre il punto di riferimento in materia di ristoranti e alberghi.

Disponibile ormai in **14 edizioni** che coprono **23 paesi**, venduta in circa **90 paesi**, la Guida MICHELIN ha saputo attraversare gli anni, i secoli, le epoche e le mode.



© MICHELIN

1900: nasce la prima Guida MICHELIN

Nel **1900**, in Francia circolavano poco meno di 3.000 automobili. Un viaggio, a quei tempi, si trasformava molto spesso in un'avventura!

Ciononostante, i fratelli Michelin credono ciecamente all'avvenire dell'automobile. Per dare un impulso al suo sviluppo, e di conseguenza, al mercato dei pneumatici e del gruppo Michelin, decidono di mettere a disposizione degli automobilisti un libretto che renda più facile e più piacevole ogni spostamento, **una piccola guida per migliorare la mobilità**... tema fondatore che ancora oggi è il leitmotiv delle diverse edizioni Michelin (atlanti, mappe, guide, ecc.).

La **prima edizione** della Guida MICHELIN esce nell'**agosto 1900** con un'abbonatura di circa **35.000 copie**...

Questa Guida, offerta gratuitamente agli automobilisti dalla rete di rivenditori, contiene una **moltitudine di informazioni**

pratiche: sull'utilizzo e la riparazione dei pneumatici, l'elenco dei distributori di benzina, quello dei meccanici (ce ne sono meno di 600 per tutta la Francia), alberghi, piantine di città, ecc. Nel **1904**, esce la prima guida fuori dalla Francia. Si tratta della **Guida MICHELIN Belgio**.

1908: creazione dell'Ufficio Itinerari, l'antesignano di Internet!

Nel **1908**, viene creato l'**Ufficio Itinerari**. Si tratta, in un certo modo, dell'antesignano di Internet!

Situato negli ex locali di Michelin, al **n. 99 del boulevard Pereire, nel XVII arrondissement di Parigi**, questo Servizio fornisce agli automobilisti, dietro semplice richiesta e gratuitamente, un foglio di viaggio su qualunque percorso in Francia.

L'Ufficio Itinerari esplose letteralmente davanti al numero di domande che passa da **19.000 richieste nel 1921 a 155.000 nel 1925**.



© MICHELIN

1920: la Guida MICHELIN diventa a pagamento

Nel 1920, secondo un aneddoto, un giorno André Michelin passando da un distributore di pneumatici constatò con indignazione che alcune guide servono ad assestare le gambe di un banco da lavoro. Il dado è tratto. Da quel giorno, decide che le guide saranno vendute «perché l'uomo rispetta solo quel che paga», dichiareranno i fratelli Michelin!

Quello stesso anno, i ristoranti fanno il loro ingresso nella guida con la loro propria classificazione. Scompare la pubblicità e, per la prima volta, compare un elenco di alberghi parigini.

Nel **1921**, la Guida MICHELIN Francia non esce. Gli uffici parigini di Michelin (situati, in quel periodo, al n.105 del boulevard Pereire nel XVII arrondissement) sono troppo occupati dalla pubblicazione delle **guide «Campi di battaglia»**.

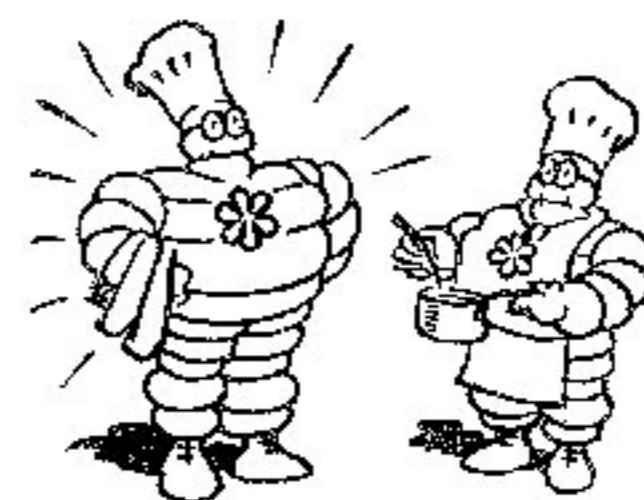
Nel **1922**, la guida è venduta al prezzo di **7 franchi**.

1926-1936: Nascita delle stelle

Nel **1926**, nasce la **stella di buona tavola** e nel **1931** seguono la **seconda** e **terza stella**, all'inizio in provincia, poi nel 1933 a Parigi. In quanto alle definizioni (**una stella, «un'ottima tavola nella sua categoria» - due stelle «merita una deviazione» e tre stelle «vale il viaggio»**) esse risalgono al **1936**... e sono sempre di attualità. Fra i primi ristoranti ad ottenere tre stelle: Eugénie Brazier e Marie Bourgeois, Fernand Point (uno dei primi a venir salutare i suoi clienti in sala), André Terrail, Joseph Barattero, Francis Carton, François Pernollet, ecc.

Una strizzatina d'occhio al ristorante di Paul Bocuse, a Collonges-au-Mont-d'Or, vicino a Lione, che ha tre stelle di continuo dal 1965!

Nel **1929**, per la prima volta, viene inserito nella guida un vero e proprio **questionario di soddisfazione**, che invita il lettore a reagire sulla scelta degli indirizzi. Oggi, sono più di 45.000 le lettere e le e-mail che riceve la guida MICHELIN ogni anno dal suo milione di lettori nel mondo, i quali, a loro volta, ricevono tutti una risposta.



© MICHELIN

Durante la **Seconda Guerra Mondiale**, come durante la **Prima Guerra Mondiale**, la **Guida MICHELIN non esce**. La guida riappare nel 1945 e le stelle fanno progressivamente riapparizione tra il 1947 e il 1951.

I soldati americani sbarcano in Europa, con le Guide MICHELIN in mano

Nella **primavera 1944**, mentre in Inghilterra si organizza la formidabile Armada che deve sbarcare e prendere possesso della Normandia, il Comando Alleato teme che la sua progressione sia rallentata nelle città francesi, la cui segnaletica è andata distrutta o è stata smontata. Dopo minuziose ricerche e con l'accordo della direzione di Michelin-Paris, il Comando decide di far riprodurre l'ultima edizione della guida, quella del 1939, per la sua completa raccolta di piante delle città, con informazioni particolareggiate e aggiornate. Ne fa realizzare a Washington una tiratura integrale, distribuita agli ufficiali. La sola differenza con la guida del 1939 è la dicitura sulla copertina: «**For official use only**». Sarà quindi con la Guida MICHELIN in mano che le unità sbarcate il giorno G libereranno Bayeux, Cherbourg, Caen, Saint-Lo... e la Francia. La maggior parte di queste Guide dello Sbarco andò persa e distrutta sotto le bombe o ritornò con i Veterani negli Stati Uniti, per cui sono poche le copie originali rimaste in Europa. Si distinguono dalla vera Guida MICHELIN del 1939 per la broccatura morbida, il colore quasi rosato, l'assenza dell'inserito Pneumatici e qualche dicitura esterna in inglese.

Dopo la liberazione di Parigi, gli uffici del boulevard Pereire hanno stampato e fornito agli Alleati più di due milioni di cartine del Nord e dell'Est della Francia, del Belgio e della Germania per facilitare la progressione dei soldati.

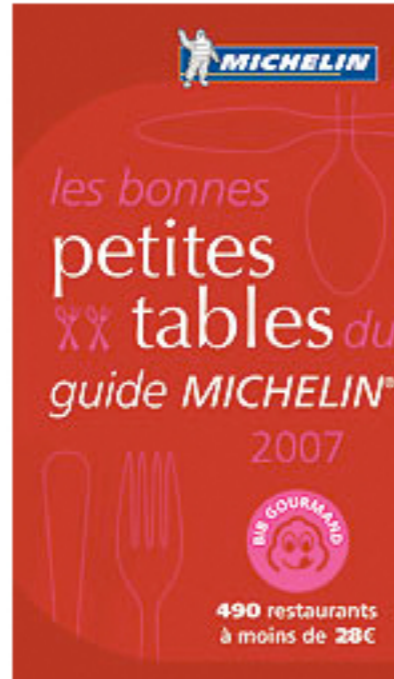
1945: la Guida MICHELIN Francia esce in primavera. Si era fatta scorta di carta in previsione della vendita a partire dal 16 maggio, ossia una settimana dopo la firma dell'Armistizio. Sulla copertina di questa guida appariva questa piccola nota: «Questa edizione, preparata in periodo di guerra, non può essere completa e precisa come le nostre edizioni d'anteguerra. Tuttavia, deve rendere servizio».

I simboli, nascita e evoluzione di un linguaggio MICHELIN internazionale



Dall'inizio della guida, nel **1900**, i simboli o **pittogrammi** continuano ad evolversi per essere sempre di attualità.

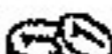
Dalla presenza di **acqua fredda e/o calda**, a quella dell'**elettricità**, dal **telefono**, la **televisione** nelle camere, all'accettazione delle **carte di credito**, dalla possibilità di prenotare una **camera** o una **tavola non fumatori** a quella di avere il **wifi** nell'albergo, fino al pittogramma che simboleggia la presenza di uno spa, questi «disegnini», che formano il linguaggio Michelin, un linguaggio internazionale, esperanto avanti i tempi, continuano a modernizzarsi e a rispondere ai bisogni dell'epoca.



© MICHELIN

1997-2003: Dal «Bib Gourmand» al «Bib Hôtel»

Compaiono nuovi simboli, legati all'apparizione di nuove categorie di ristoranti. Come ad esempio i ristoranti **Bib Gourmand**, che offrono un **ottimo rapporto qualità/prezzo**, nati nel **1997**.



Un altro pittogramma, un'altra categoria: le **monetine** che indicano i ristoranti che offrono menù completi (due piatti+dessert) a prezzi contenuti, alla portata di tutte le tasche.

Il **Bib Hôtel**, dal canto suo, fa la sua apparizione nel **2003**. Fratello gemello del Bib Gourmand, questo Bib Hôtel segnala alberghi che propongono una buona sistemazione ad un ottimo rapporto qualità/prezzo.

2000: Primi commenti nella Guida MICHELIN

Nel 2000, Michelin introduce nella edizione francese, poi nel 2003 nelle altre guide, una breve descrizione che illustra l'ambiente, la qualità del servizio e la qualità della cucina legati al locale. Da alcune righe di commento, Michelin è passato a mezza pagina o alla pagina intera nelle guide di città (Parigi, Londra, New York, San Francisco, Los Angeles, Las Vegas e Tokyo) le quali, all'interno hanno un lay-out diverso da quello delle guide dei paesi: su ogni pagina sono presentati due esercizi (una pagina intera per i ristoranti stellati) con descrizioni più lunghe e foto.



© MICHELIN

Viamichelin.com: più di 20 milioni di connessioni all'anno sulla selezione della Guida MICHELIN

Più di un secolo di trasformazioni, più di un secolo di lancio di nuove guide (20 paesi in Europa, gli Stati Uniti e il Giappone), lancio di nuovi servizi: il Minitel con il 3615 Michelin che consentiva di avere accesso all'integralità della selezione; Internet nel 1997, con il lancio del sito www.michelin-travel.com poi nel 2000 la creazione di un'entità propria, ViaMichelin, e del sito www.viamichelin.com sul quale la selezione è disponibile in francese, inglese, tedesco, italiano, spagnolo e olandese, che riceve, ogni anno, circa 20 milioni di connessioni. Dal 2008, gli internauti possono esprimere la loro opinione direttamente on-line... cosa che fanno i lettori della guida MICHELIN per lettera e per email da numerosi anni.



© MICHELIN

2005-2008: La guida MICHELIN alla conquista dell'America e dell'Asia

Nel **novembre 2005**, la guida MICHELIN varca per la prima volta l'Atlantico e sbarca a **New York**. Questa prima edizione della guida MICHELIN New York City conta 500 ristoranti nei 5 boroughs (Manhattan, il Bronx, il Queens, Staten Island e Brooklyn) e 50 alberghi a Manhattan.

Nel **2007**, la guida approda in Asia con l'uscita della prima **guida MICHELIN Tokyo**. Il Giappone diventa il 22° paese coperto dalla guida.

Nel **2008**, l'espansione continua sul territorio asiatico con la pubblicazione di un'edizione **Hong-Kong e Macao**.

Nell'**Aprile 2007**, la Guida MICHELIN lancia una rivista, **Étoile**, realizzata in partnership con le edizioni Glénat...

Realizzato con l'aiuto dell'Associazione dei collezionisti di guide e cartine Michelin, l'ACGCM