



CHRISTIE'S

MÉDIA ALERTE | PARIS | 30 SEPTEMBRE 2016 | POUR COMMUNICATION IMMÉDIATE

LE GUIDE MICHELIN DE 1900 À NOS JOURS

108 GUIDES MICHELIN AUX ENCHÈRES CHEZ CHRISTIE'S PARIS, LE 5 DÉCEMBRE 2016



Paris – Lors de la prochaine vente aux enchères de *Livres & Manuscrits* le 5 décembre, Christie's Paris proposera le très rare ensemble complet des 108 guides Michelin, pour une estimation comprise entre 25 000 et 35 000 euros. Outre les 108 guides parus entre 1900 et 2016, figure celui de 1939 réimprimé en 1943 par l'armée américaine à l'attention des soldats débarquant sur les plages normandes.

Le Guide Michelin – En 1900, les frères Michelin créent le célèbre Guide rouge afin de « donner à tous les renseignements qui peuvent être utiles à un chauffeur, voyageant en France, pour approvisionner son automobile, pour la réparer, pour lui permettre de se loger et de se nourrir, de correspondre par poste, télégraphe ou téléphone ». Rassemblant une multitude de conseils techniques, le guide évolue petit à petit. À partir de 1923, le guide s'ouvre à l'hôtellerie et à la gastronomie, avec l'attribution des célèbres étoiles qui sont aujourd'hui une référence reconnue dans le monde entier.

Certaines éditions du Guide Michelin n'ont jamais paru. C'est le cas des années 1915 à 1918 lors de la Première Guerre mondiale, de l'année 1921 ainsi que des années 1940 à 1944 pendant la seconde Guerre Mondiale. À l'issue de la Seconde Guerre mondiale, en 1945, le travail de l'équipe du Guide a été colossal : les villes avaient été détruites, les ponts démolis, certaines routes impraticables. Le Guide parut cependant la semaine de la signature de l'Armistice, et contenait tous les renseignements nécessaires quant à l'état des routes, ainsi que les horaires et tarifs des bacs traversant fleuves et rivières.

Exposition publique : vendredi 2 et samedi 3 de 10h à 18h et dimanche 4 de 14h à 18h

Vente : lundi 5 décembre 2016 après-midi

Christie's : 9 avenue Matignon – 75008 – Paris

Note aux éditeurs : Petit historique des Guides Michelin

Au début des années 1900, les guides se concentrent essentiellement sur l'automobile. Ils répertorient l'état des routes, indiquent où trouver des pneus, des chambres à air, le pétrole, l'essence, un mécanicien, etc. Les garages et stations-service n'existent pas encore (elles apparaissent en 1918) donc le guide liste les épiciers, boulangers, quincaillers, etc. mais également des chirurgiens et pharmaciens dont l'habileté fait foi. Le guide indique également un ou deux hôtels par ville, son bureau de télégraphe, la gare la plus proche. Les premières classifications d'hôtels se font par niveau de prix, 3 étoiles pour les plus chers.

De 1902 à 1907, une carte routière est jointe au guide. Elle indique les grandes routes nationales qui ne sont encore ni goudronnées (les premières le sont à partir de 1919), ni nommées. Michelin se charge alors en 1920, d'équiper les routes de bornes d'angle indiquant les directions et pose ainsi 77 000 panneaux et bornes de signalisation jusqu'en 1931.

Au début du XX^e siècle, l'hôtellerie française est médiocre en matière d'hygiène, à l'exception des établissements des grandes villes et des stations thermales et balnéaires. Le guide va s'intéresser aux hôtels dignes de ses lecteurs. Il indique des informations utiles telles que le nombre de chambres, si l'éclairage est assuré par une ampoule ou un bougeoir, si l'eau y est chaude ou froide, la présence éventuelle de toilettes à l'étage, de chauffage, etc. La classification se fait alors par le prix.

En 1922 apparaît la rubrique « hôtels et restaurants recommandés ». En 1926, la petite étoile noire associée à un hôtel veut dire « hôtel possédant une table renommée ». En 1931, la classification est mise en place par l'attribution d'une, deux ou trois étoiles. En 1933, la définition simple et efficace ne sera plus modifiée. 1 étoile équivaut à une bonne table dans la localité, 2 étoiles indiquent une cuisine excellente qui vaut le détour et 3 étoiles couronnent l'une des meilleures tables de France qui mérite le voyage. À partir des années 1930, les inspecteurs, discrets, recherchent le meilleur. Le guide devient dès lors, et encore aujourd'hui, la référence mondiale en matière de gastronomie.

