



SYMBOLES COMMUNS UTILISÉS POUR LA CLASSIFICATION DANS L'INDUSTRIE DU TOURISME

Le guide de voyage
Forbes

Le guide Michelin
CAA/AAA

Les 8 secteurs du tourisme

CLASSIFICATIONS DANS L'INDUSTRIE DU TOURISME

Cette présentation portera sur les symboles communs utilisés à des fins de classification dans le secteur du tourisme.

Les trois systèmes d'attribution qui seront introduits sont les suivants:

- Système de récompense à cinq diamants (Association canadienne et américaine des automobilistes)
- Système d'attribution de trois étoiles (Guide Michelin)
- Système de récompense cinq étoiles (Guide de voyage Forbes)

LE SYSTÈME DES CINQ DIAMANTS

par l'Association Canadienne et américaine des automobilistes CAA

Le système de classification des diamants CAA/AAA est un système utilisé par les clubs automobiles américains et canadiens qui décernent un à cinq diamants aux restaurants et aux hôtels sur la base de certaines directives. Un établissement doit répondre à des normes élevées pour se voir attribuer ne serait-ce qu'un seul diamant. Plus il y a de diamants, plus vous trouverez de luxes supplémentaires.



UN SYSTÈME DE RÉCOMPENSE À CINQ DIAMANTS POUR LES HÔTELS



Les désignations CAA/AAA Diamant pour les hôtels représentent la qualité générale, la gamme d'installations et le niveau d'hospitalité offert.

- **Approuvé** : Fait remarquable, car il répond aux normes les plus strictes du secteur en matière d'inspection des CAA/AAA
- **Trois Diamants** : Équipement complet, style et niveau de confort
- **Quatre diamants** : Un style et des équipements haut de gamme avec la bonne touche de service
- **Cinq Diamants** : Un luxe, des équipements et une indulgence de classe mondiale pour une expérience unique

UN SYSTÈME DE RÉCOMPENSE À CINQ DIAMANTS POUR LES RESTAURANTS



Les désignations CAA/AAA Diamants pour les restaurants représentent l'ensemble de la nourriture, du service et de l'ambiance offerts.

- **Approuvé** : Fait remarquable, car il répond aux normes les plus strictes du secteur en matière d'inspection des CAA/AAA
- **Trois diamants** : Une nourriture tendance habilement présentée dans un cadre remarquable
- **Quatre diamants**: Une cuisine raffinée, bien servie, dans une ambiance haut de gamme
- **Cinq diamants** : Cuisine de pointe, ingrédients et préparation avec un service et un cadre extraordinaires

LA VALEUR DU PROGRAMME DE RÉCOMPENSE DES DIAMANTS CAA/AAA

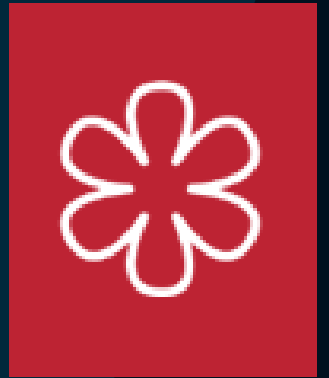
Ritz-Carlton, Cancun



Hyatt Centric South Beach Miami



L'IMPRESSIONNANTE ÉTOILE MICHELIN



Les premières étoiles Michelin ont été attribuées en 1926 - les restaurants en France recevaient une seule étoile s'ils étaient considérés comme des "établissements de restauration fine".

En 1931, le système de classement a été élargi pour devenir le classement trois étoiles de Michelin.

1 étoile: Un très bon restaurant dans sa catégorie.

2 étoiles: Une excellente cuisine, qui vaut le détour.

3 étoiles: Une cuisine d'exception, qui est digne d'un voyage particulier.

L'IMPRESSIONNANTE ÉTOILE MICHELIN





L'ÉTOILE MICHELIN

Convoité par de nombreux chefs, mais accordé seulement à quelques privilégiés. Obtenir une étoile (ou trois) pourrait changer le destin d'un restaurant.



MICHELIN STAR

SIGNIFICATION DE 1 ÉTOILE MICHELIN

Une cuisine de haute qualité.

Mérite un arrêt !



SIGNIFICATION DE 2 ÉTOILES MICHELIN

Excellente cuisine.

Vaux le détour !



SIGNIFICATION DE 3 ÉTOILES MICHELIN

Une cuisine exceptionnelle, qui
est digne d'un voyage particulier.





SYMBOLES MICHELIN

QUALITÉ ET CONFORT
(Restaurants)



Assez
confortable



Confortable



Très confortable



Confort de
haut niveau



Luxe

สะดวกสบายและหรูหรา



SYMBOLES MICHELIN

Qualité et confort
(Hôtels ou hébergements)



Assez
confortable



Comfortable
สะดวกสบาย



Très
confortable



Confort de
première classe



Le luxe dans la
tradition



SYMBOLES MICHELIN



MICHELIN BIB GOURMAND

Since 1955, the guide has also highlighted restaurants offering exceptionally good food at moderate prices, a feature now called Bib Gourmand. The restaurants must offer menu items priced below a maximum determined by local standards.



SYMBOLES MICHELIN

Les colporteurs

La meilleure façon de découvrir le cœur des cultures alimentaires thaïlandaises est de savourer les plats des colporteurs. Pour cela, il existe le symbole d'une charrette à deux roues avec un petit toit. Cela dénote les caractéristiques physiques de l'établissement plutôt que la qualité de la nourriture.

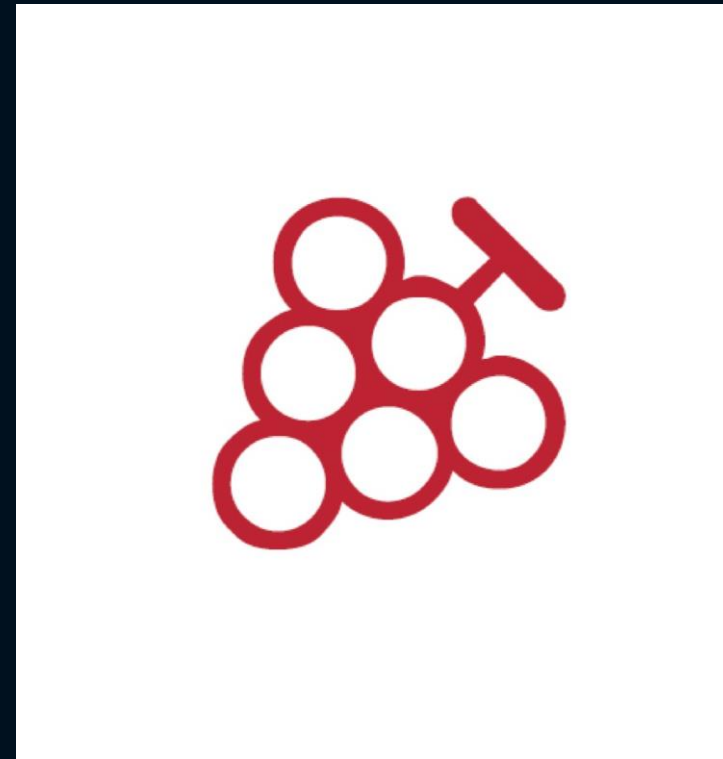




SYMBOLES MICHELIN

Carte des vins intéressants

Si vous recherchez des établissements avec une excellente carte des vins, gardez un œil sur ce symbole. Il couvre un spectre allant des listes présentées par des dégustateurs dans des restaurants de luxe à des espaces simples où règne la passion du vin.

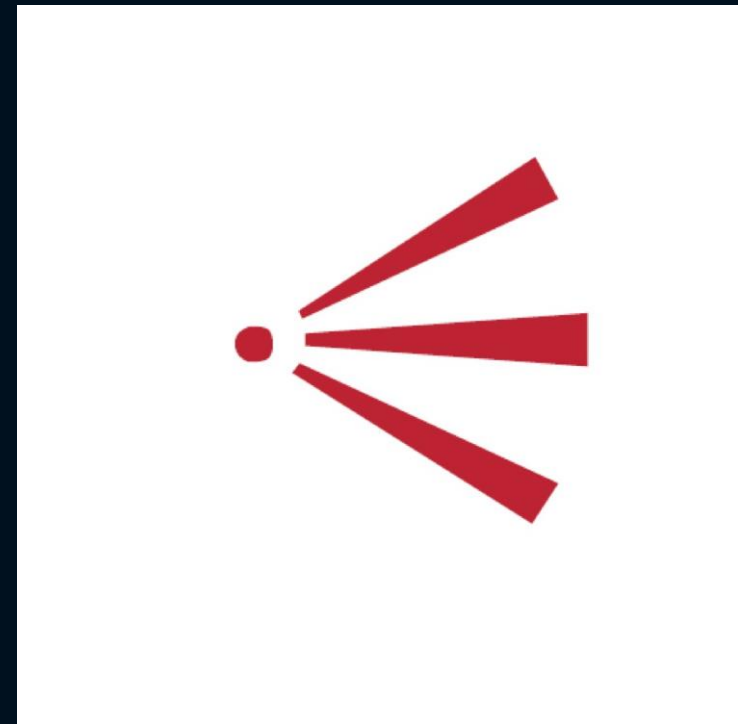




SYMBOLES MICHELIN

Vue intéressante

Ces trois rayons rouges indiquent des paysages particuliers à couper le souffle que les clients peuvent apprécier tout en dégustant leur nourriture.

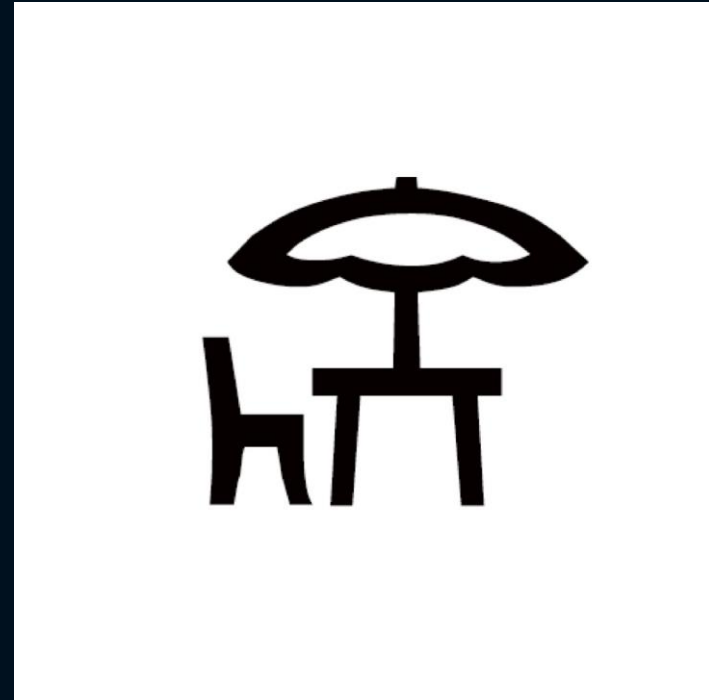




SYMBOLES MICHELIN

Dîner sur une terrasse

Le parasol du patio représente l'option de dîner en terrasse pour les clients, ou un repas relaxant dans un environnement en plein air.



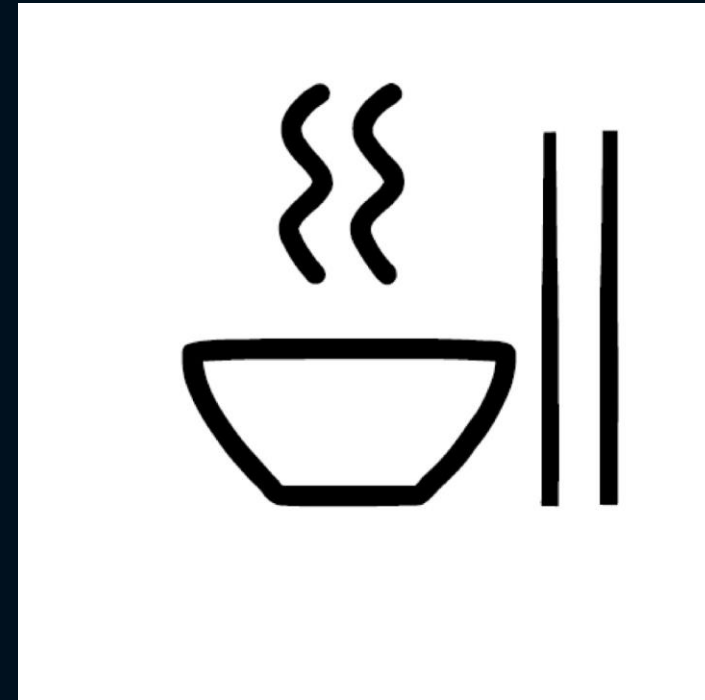


SYMBOLES MICHELIN

Restaurant simple

On trouve partout des établissements simples qui proposent une bonne cuisine malgré leur environnement décontracté, ce qui n'est pas différent du guide MICHELIN.

À ne pas confondre avec la catégorie "colporteurs" (réservée surtout aux marchands de rues), elle désigne un espace modeste où le service et l'aspect physique sont peu soignés.

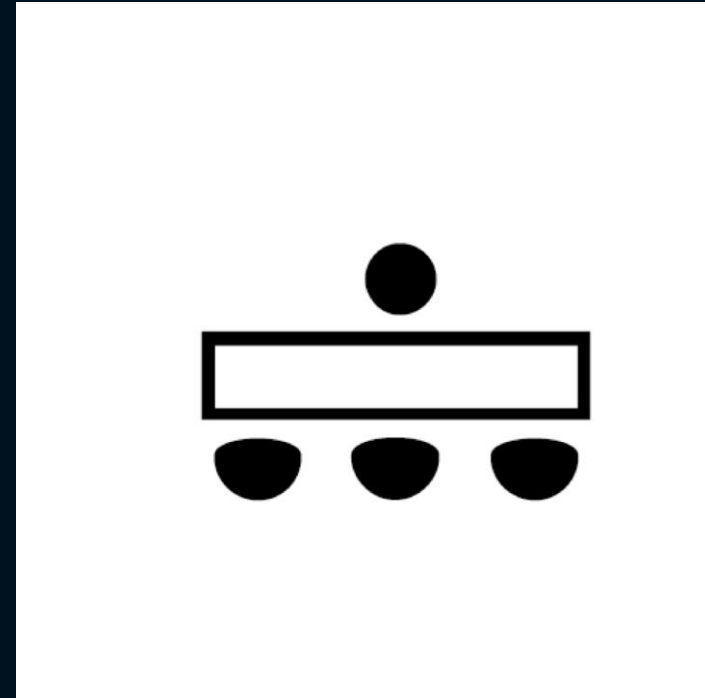




SYMBOLES MICHELIN

Restauration au comptoir

Le symbole du comptoir indique l'option de repas dans un concept de cuisine ouverte, où les chefs sont observés de près depuis les comptoirs; une vue complète des chefs en pleine action.



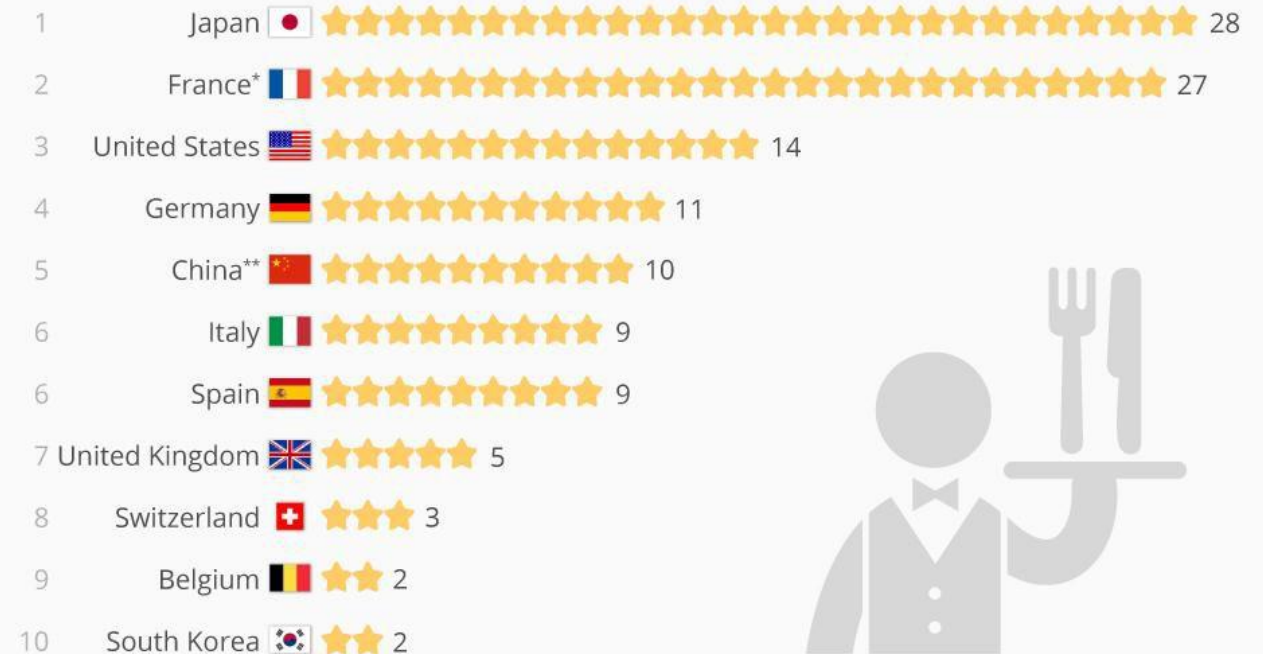


LES MEILLEURS PAYS POUR LES RESTAURANTS MICHELIN 3 ÉTOILES

Remarquez que le Canada ne figure pas parmi les premiers pays pour les étoiles Michelin. En juillet 2020, le Canada n'a plus aucun restaurant avec des étoiles Michelin malgré les chefs incroyablement talentueux du pays. Il y a de quoi réfléchir !

The Top Countries For Michelin 3-Star Restaurants

Countries by number of 3-star restaurants in November 2017



* Including Monaco

** Including Hong Kong and Macau

@StatistaCharts

Source: Michelin Guide via Trois Etoiles



Forbes statista

SYSTÈME DE PRIX CINQ ÉTOILES

Guide de voyage Forbes

Le guide de voyage Forbes vérifie le luxe. Ses inspecteurs hautement qualifiés visitent chaque propriété qu'ils évaluent, en analysant jusqu'à 900 ensembles de critères objectifs. Les inspecteurs restent au minimum deux nuits, sont anonymes et paient leur propre voyage afin d'avoir la même expérience qu'un client typique. Toutes les évaluations sont obtenues grâce à un processus d'inspection objectif.

SYSTÈME DE PRIX CINQ ÉTOILES

Guide de voyage Forbes

Les inspecteurs examinent à la fois le service et les installations. Le système de classement par étoiles met l'accent sur le service parce que l'expérience vécue dans un hôtel, un restaurant ou un spa va au-delà des apparences : ce dont les clients se souviendront le plus, c'est ce qu'ils ressentent.

SYSTÈME DE PRIX CINQ ÉTOILES

Guide de voyage Forbes

Cinq étoiles

Ce sont des propriétés exceptionnelles, souvent représentatives, avec des services pratiquement sans fautes et des installations étonnantes.

Quatre étoiles

Il s'agit de propriétés exceptionnelles, offrant des niveaux de service et de qualité d'installation à la hauteur.

Recommandé

Ce sont d'excellentes propriétés avec des services et des installations de qualité constante.

À évaluer bientôt

Comme l'inspecteur anonyme hautement qualifié travaille à l'évaluation des propriétés, nos rédacteurs les vérifient à l'avance et donnent un aperçu de ce à quoi ils peuvent s'attendre.

Il y a quelques années, Forbes avait également des étoiles 1 et 2, mais a abandonné ces catégories lorsque la société a décidé de concentrer ses efforts. Sur la vérification des propriétés de luxe uniquement.

SYMBOLES COMMUNS UTILISÉS POUR LA CLASSIFICATION DANS L'INDUSTRIE DU TOURISME

Guide de voyage
Forbes

Guide Michelin

CAA/AAA

Les 8 secteurs du
tourisme.



Il est temps d'examiner de plus près les symboles utilisés à des fins de classification dans l'industrie du tourisme par le Guide de voyage Forbes, le Guide Michelin et la CAA/AAA. Veuillez vous référer à la tâche pour le secteur des services touristiques.

RESOURCES

- <https://www.aaa.com/diamonds/diamond-awards>
- <https://www.escoffier.edu/blog/world-food-drink/a-brief-history-of-the-michelin-guide/>
- <https://www.forbes.com/>
- <https://guide.michelin.com/>
- <https://www.forbestravelguide.com/award-winners>