

Clermont-Ferrand, le
27 janvier 2026

En 2025, l'Aventure Michelin confirme son statut de site emblématique et rouvre ses portes avec une exposition célébrant les 100 ans du Guide Vert

- L'Aventure Michelin propose une exposition temporaire pour célébrer les 100 ans du Guide Vert Michelin
- A l'issue d'une année intense, le musée ouvre à nouveau ses portes après les congés annuels
- En 2025, l'Aventure Michelin confirme son statut de site emblématique grâce à un parcours inclusif et responsable

À quelques jours des vacances d'hiver, l'Aventure Michelin accueille de nouveau du public après un mois de fermeture. À travers son parcours de visite, le public est invité à une immersion au cœur de l'histoire de Michelin : du pneu démontable pour vélo aux mythiques courses automobiles, en passant par une exposition dédiée à l'histoire du Guide Vert, qui fête cette année son centenaire.

En 1926 naissait une nouvelle façon de voyager. Cent ans plus tard, le Guide Vert Michelin, véritable compagnon de route, continue d'inspirer les amateurs de découvertes, de patrimoine et de tourisme culturel. À l'occasion de cet anniversaire, l'Aventure Michelin propose, dès le 28 janvier 2026, une exposition temporaire, à la fois physique et numérique, consacrée à l'histoire du Guide Vert, à son évolution au fil des décennies et à son impact sur les pratiques touristiques. Grâce à une sélection de documents d'archives, de guides anciens, de visuels et d'extraits éditoriaux, cette exposition-dossier met en lumière un siècle de savoir-faire éditorial, d'exploration et de transmission du goût du voyage. L'exposition est complétée par la parution d'un livre anniversaire, disponible à la boutique du musée, retraçant les grandes étapes de cette aventure éditoriale hors du commun.

Après plusieurs années record en matière de fréquentation, l'Aventure Michelin confirme son succès avec 126 219 visiteurs en 2025. Ce résultat témoigne de l'attrait croissant pour les sites muséaux, et plus particulièrement pour celui dédié au groupe Michelin depuis près de vingt ans. La fréquentation se distingue également par la pluralité de ses publics : 28 % des visiteurs viennent d'Auvergne-Rhône-Alpes, tandis qu'une proportion significative est internationale, principalement d'Allemagne, de Suisse, de Belgique, d'Espagne et des Pays-Bas.

Cette diversité fait écho aux expériences proposées au sein du musée, fondée sur un parcours inclusif et respectueux de l'environnement. L'établissement est labellisé « Tourisme et Handicap », garantissant une accessibilité adaptée aux

personnes en situation de handicap de tous types. Le site est également labellisé RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) depuis 2023, témoignant de son engagement volontaire en faveur des enjeux sociaux, environnementaux et économiques, intégrés à l'ensemble de ses activités et de ses relations avec ses parties prenantes.

Informations pratiques :

- Exposition visible à partir du 28 janvier 2026, en accès libre
- Version web accessible sur : <https://laventure.michelin.com/>
- Livre anniversaire en vente à la boutique du musée et en ligne : <https://boutique.laventure.michelin.com/produit/france-un-voyage-curieux-et-amoureux-michelin/>

L'Aventure Michelin

32, rue du Clos Four - 63100 Clermont-Ferrand

Tél. : +33 (0)4 73 98 60 60

Tarif adulte : 13 euros

Tarif jeune (7-17 ans) : 9 euros

Tarif enfant (- de 7 ans) : gratuit

Pack famille (4 personnes dont au moins 1 jeune) : 36 euros

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

 @Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN