

Lee y traduce el texto .Lire et traduire le texte

Le guide Michelin est né au début du vingtième siècle. À cette époque, on donnait le livre aux chauffeurs. Mais à partir de 1920, on a fini par le vendre.

Il y a deux guides Michelin : le Guide Rouge et le Guide Vert.

Le Guide Rouge est le plus ancien des deux. Il existe depuis 1900. Il permet de trouver un restaurant ou un hôtel.

Le Guide Vert est lancé en 1920. C'est un guide touristique qui donne des informations sur l'histoire des villes et des régions.

Il y a aussi des informations très intéressantes sur l'architecture et des descriptions très précises des bâtiments à visiter.

Les guides Michelin ont eu beaucoup de succès dès le début, car ils ont fait un classement avec une, deux ou trois étoiles.

Peu à peu, Michelin a lancé un Guide Vert pour chaque région de France. Il y a aujourd'hui un Guide Vert pour les principales destinations touristiques du monde.