

2009



2012

2013

2011

2010



DESDE HACE MÁS DE UN SIGLO LA GUÍA MICHELIN ESTÁ *AL SERVICIO DE LA MOVILIDAD*



La guía MICHELIN nació gracias a la imaginación de André y Edouard MICHELIN, fundadores del grupo del mismo nombre.

En 1900, cuando había poco más de 3.000 automóviles circulando en Francia, un viaje era muy a menudo una aventura. A pesar de todo, los hermanos Michelin creían firmemente en el futuro del automóvil. Para apoyar su desarrollo y, al mismo tiempo, el desarrollo del grupo Michelin, decidieron proporcionar a los automovilistas una pequeña guía que facilitase el viaje. Así surgió la famosa guía MICHELIN, cuya primera edición apareció en Francia, en agosto de 1900. En su prefacio, André Michelin escribió: "Esta obra aparece con el siglo y durará tanto como él". La guía, que fue distribuida gratuitamente en los talleres y en los distribuidores de neumáticos, incluía un gran número de informaciones prácticas,

sobre cómo cambiar un neumático o sobre el mantenimiento del vehículo.

En 1920 la guía se empezó a cobrar. Una anécdota cuenta que, a su paso por un distribuidor de neumáticos, André Michelin constata indignado que las guías servían para calzar las patas de un banco de trabajo. Como "el hombre solo respeta lo que paga", a partir de ese momento la guía dejará de ser gratuita. Ese mismo año, los restaurantes hicieron su entrada en la guía con su propia clasificación. Por otro lado, la publicidad desaparece y, por primera vez, figura una lista de

hoteles parisinos. ¡La aventura de la guía MICHELIN ha nacido!

Con el correr de los años, nutrida por un equipo de inspectores anónimos que recorren las carreteras de toda Europa, la guía propone a sus lectores una selección actualizada con los mejores establecimientos, tanto hoteles como restaurantes, en cada categoría de confort y precio. **Más de un siglo después, la guía MICHELIN se impone como la referencia mundial en el ámbito de la gastronomía, tanto entre los profesionales como entre el público en general.**



UNA GUÍA PARA TODOS ES LA VOCACIÓN DE LA GUÍA MICHELIN DESDE HACE MÁS DE UN SIGLO

Para todos, porque **cada usuario puede encontrar en ella el hotel o el restaurante que necesita.** En cada categoría de confort y precio (desde el hotel más lujoso al más familiar y desde el restaurante más elegante al más sencillo), y cualquiera que sea el presupuesto o el estilo de cocina buscado, **la guía MICHELIN propone cada año una selección muy variada de direcciones probadas rigurosamente por**

inspectores profesionales y anónimos. Aunque los restaurantes con estrella han dado renombre a la guía en todo el mundo, los establecimientos con tal distinción ¡solo representan un 10% de la selección total!

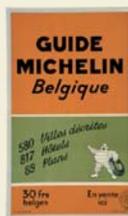
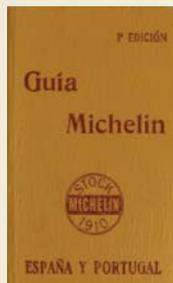
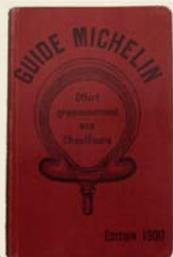
Para ofrecer al usuario la información más fiable, año tras año se revisan y actualizan todos los datos prácticos, las clasificaciones y las distinciones.

La guía MICHELIN, siempre atenta a todas las exigencias, evoluciona para adaptarse a la era digital. Por tal motivo **es hoy más accesible que nunca:** se sigue imprimiendo, por supuesto, pero también se puede encontrar en Internet y en formato digital para los navegadores, smartphones y tablets, permitiendo nuevos enfoques, como búsqueda multicriterio, en las cercanías, la localización en el mapa, etc.



Gracias a esta complementariedad entre la edición impresa y la digital, la guía MICHELIN, **con más de 45.000 direcciones** seleccionadas en todo el mundo, ayuda a diario a millones de viajeros en sus desplazamientos. Este cometido de la guía, que existe desde su creación en 1900, es asimismo el del grupo Michelin: ofrecer **"La mejor manera de avanzar"**.

LAS FECHAS CLAVE DE LA GUÍA MICHELIN



LOS PICTOGRAMAS, *UN LENGUAJE PRÁCTICO E INTERNACIONAL*

Para guiar al usuario, **la guía MICHELIN utiliza desde 1900 un lenguaje universal:** los símbolos llamados "pictogramas" que tienen la ventaja de ser concisos, permitir ahorrar espacio, dar una información objetiva y neutral y ser legibles en todos los idiomas, pues no pertenecen a ninguno.

Si al principio había unos 20 símbolos, ahora existe más de un centenar. Estos pictogramas dan indicaciones precisas, por ejemplo sobre los servicios propuestos, así como información general que permite clasificar los establecimientos seleccionados según el nivel de confort o la calidad de la cocina.

Los hoteles están clasificados de 🏠 a 🏠🏠🏠 y los restaurantes de 🍴 a 🍴🍴🍴🍴, es decir, de "Sencillo pero confortable" a "Gran lujo y tradición".

Con el paso de los años, siguiendo la evolución de la sociedad, los pictogramas se han convertido en verdaderos testigos de sus respectivas épocas, por lo que algunos ya han desaparecido y se han creado otros nuevos. La guía MICHELIN indicaba, por ejemplo, los hoteles donde se alumbraba todavía con petróleo o con velas (1930), los hoteles con ducha privada (1955), la prohibición de transistores en el restaurante (de 1962 a 1966), la televisión en la habitación (1972) o la aceptación de las tarjetas de crédito (1978).

Sin renunciar al lenguaje de símbolos, **los comentarios aparecen por primera vez en la guía MICHELIN Francia en el año 2.000 y en la guía MICHELIN España & Portugal en el 2.003.** Estos pequeños textos dan la descripción de cada establecimiento, con detalles sobre el estilo de cocina o el ambiente, y precisan la opinión de los inspectores MICHELIN sobre la selección.



LAS ESTRELLAS: *LAS MEJORES MESAS*

La guía MICHELIN reconoce cada año las mesas que ofrecen la mejor calidad culinaria otorgándoles estrellas.

La asignación de las estrellas, momento destacado en la vida de un chef, responde a criterios estrictos utilizados por los inspectores en todo el mundo. Las estrellas "están en el plato y únicamente en el plato". Esto significa que sólo juzgan la calidad de la cocina. El resto, ya sea la decoración, el servicio o el equipamiento, no se tiene en cuenta para otorgarlas.

Para apreciar la calidad de una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios definidos por Michelin: **selección de los productos, creatividad, dominio del punto de cocción y de los sabores, relación calidad-precio y regularidad.** Estos criterios son aplicados por todos los inspectores de la guía MICHELIN, tanto en Japón, como en Estados

Unidos, China o Europa. Son, pues, **la garantía de una selección homogénea:** poco importa el lugar, una estrella tiene el mismo valor en Madrid, Nueva York o Tokio.

Las estrellas se atribuyen de manera colegiada entre los inspectores, el redactor jefe del país y el director de las guías MICHELIN. **Las estrellas recompensan a un restaurante por el trabajo de su chef y su equipo,** en todos los estilos de cocina. Se clasifican en tres niveles:

- *** **Cocina de nivel excepcional, esta mesa justifica el viaje**
- ** **Excelente cocina, vale la pena desviarse**
- * **Muy buena cocina en su categoría.**



EL BIB GOURMAND

Puesto que el compromiso de la guía MICHELIN es el de responder a las exigencias de todos nuestros lectores, tanto en términos de calidad como de presupuesto, los inspectores siempre han puesto el mayor interés en **descubrir las mesas de calidad al mejor precio**. Así es como, desde

1954, la guía indica los restaurantes que proponen "comidas bien hechas a precios moderados". Y para ayudar al lector a identificar mejor estas buenas direcciones, en 1970 se introduce por primera vez en la guía el símbolo **R**, símbolo que en 1992 se convierte en "**Repas**" (comida).

En **1997**, nace el pictograma Bib Gourmand (🍴), representado por la carita de Bibendum relamiéndose, que **recompensa las direcciones de calidad que proponen un menú completo (entrada + plato principal + postre) a un precio moderado**.

Con esta categoría, **la guía MICHELIN muestra claramente que se dirige a todo tipo de lectores y que está indicada para todas las ocasiones**. El éxito que está cosechando el Bib Gourmand se refleja, año tras año, en la creciente preocupación de los restauradores por ofrecer una cocina de calidad y accesible a todos los presupuestos, incluyendo los más ajustados.

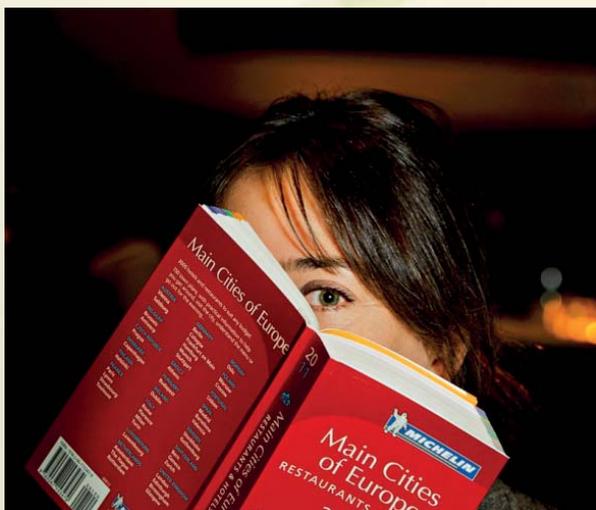
Las direcciones señaladas con el pictograma Bib Gourmand se recogen en guías específicas de España y Portugal (Buenas mesas a menos de 35 €), Benelux (Bib Gourmand Benelux) y Francia (Bonnes Petites Tables France).



LOS QUE HACEN LA GUÍA MICHELIN

El profesional de la hostelería y la restauración

Es el garante de la calidad en el día a día; el que, gracias a su profesionalidad, permite que la selección de la guía MICHELIN exista y se renueve cada año. La guía MICHELIN no da las tendencias culinarias de mañana, **sino que se limita a consignar las de hoy, reflejando así el dinamismo de un sector en constante movimiento.**



Los inspectores MICHELIN

Hombres o mujeres, jóvenes o no tan jóvenes, rubios o morenos, delgados o corpulentos, amantes de la comida y apasionados por su profesión, el inspector Michelin es un cliente como cualquier otro. Empleado de Michelin, el inspector está, por regla general, formado en una escuela de hostelería y tiene una experiencia profesional de cinco a diez años en restauración y/o hostelería. Su trabajo consiste en seleccionar de manera anónima los mejores restaurantes y hoteles en todas las categorías de confort y precio. Para ello, cada año recorre alrededor de 30.000 km, toma unas 250 comidas y duerme en más de 160 hoteles.

El inspector, que es anónimo, es un cliente normal, que reserva, come, duerme y paga íntegramente sus facturas. Este anonimato es el que le da fuerza a la guía MICHELIN. No hay tratamientos de favor: **el inspector tiene lo que los otros**

clientes tienen, ni más ni menos. Solamente después de haber pagado la cuenta, y en caso necesario, el inspector puede presentarse para conseguir información complementaria.

El lector

El lector es muy importante para la guía MICHELIN. En cierto sentido, cuando se detiene en un restaurante o un hotel, cada lector es a su vez un inspector. Por eso, **desde 1929, Michelin solicita su opinión con un cuestionario integrado en la guía.** Cada año se reciben unos 45.000 correos postales y electrónicos, comentarios a través de la web ViaMichelin o de las aplicaciones para smartphones, que orientan a los inspectores en sus visitas y mejoran aún más la calidad de la selección. Estos escritos, verdaderas herramientas de diálogo, portadoras de felicitaciones o críticas, son el barómetro permanente de la confianza mutua que une la guía MICHELIN a sus lectores.

UNA VENTANA A *LA GASTRONOMÍA MUNDIAL*

La guía MICHELIN, respetuosa tanto con las especialidades locales como con las tradiciones regionales y nacionales, es, en todas partes donde está presente, el escaparate de la gastronomía mundial. Respaldada por su método de selección homogéneo y único en el mundo, la guía MICHELIN, que revela el dinamismo de la gastronomía de un país, pone de relieve las nuevas tendencias culinarias y los talentos futuros, contribuyendo así al resplandor de la gastronomía en el mundo.

La colección de las guías MICHELIN, que cada vez cruza más fronteras, comparte el mismo objetivo de servicio a los conductores y se realiza siguiendo los mismos requisitos y el mismo rigor que tenía en 1900.

Aunque Europa fue cubierta rápidamente por la guía MICHELIN, ésta dio sus primeros pasos en Estados Unidos en 2005, con el lanzamiento de la guía MICHELIN New York City, seguida un año después por San Francisco. A finales de

2007, la guía MICHELIN se dirige a Asia, más particularmente a Japón. La primera guía MICHELIN Tokyo sale en noviembre de 2007 y tiene de inmediato un gran éxito, pues se vendieron ¡más de 120.000 ejemplares en menos de 24 horas! En 2008, la República Popular de China es el vigésimo tercer país cubierto con la guía MICHELIN Hong Kong Macau.

Hoy, la selección de las guías MICHELIN cuenta con 23 guías y reúne más de 45.000 direcciones en el mundo. La

última de la colección es la guía dedicada a la provincia de Hiroshima, cuya primera edición se lanzó en mayo pasado.

Esta proyección internacional se corresponde con la política de desarrollo industrial del grupo Michelin. Pero, para el estudio de viabilidad en otro destino, también se tiene en cuenta, como es natural, la calidad de la gastronomía del país o de la ciudad, la oferta hotelera y de restaurantes, así como el número potencial de lectores.



CADA AÑO, *CERCA DE 500 PERSONAS MOVILIZADAS*

Hombre o mujer, en la oficina o en la carretera, el objetivo es siempre el mismo: satisfacer a los lectores. La calidad es la palabra clave, la pasión su filosofía y la precisión su credo.

1/ El redactor jefe, verdadero director de orquesta, establece el programa de giras de los inspectores, de modo que, cada año, se asigna a cada inspector un territorio diferente del que se encargará durante meses.

2/ El inspector está en las carreteras tres semanas al mes, probando, descubriendo y confirmando la selección de un establecimiento. La cuarta semana, va a la oficina para pasar la información al redactor jefe, preparar la próxima gira y hacer las reservas correspondientes.

3/ Cuando se terminan las giras hay que decidir, colegiadamente, cuál será la selección. Los inspectores, el redactor jefe y el director de las guías MICHELIN

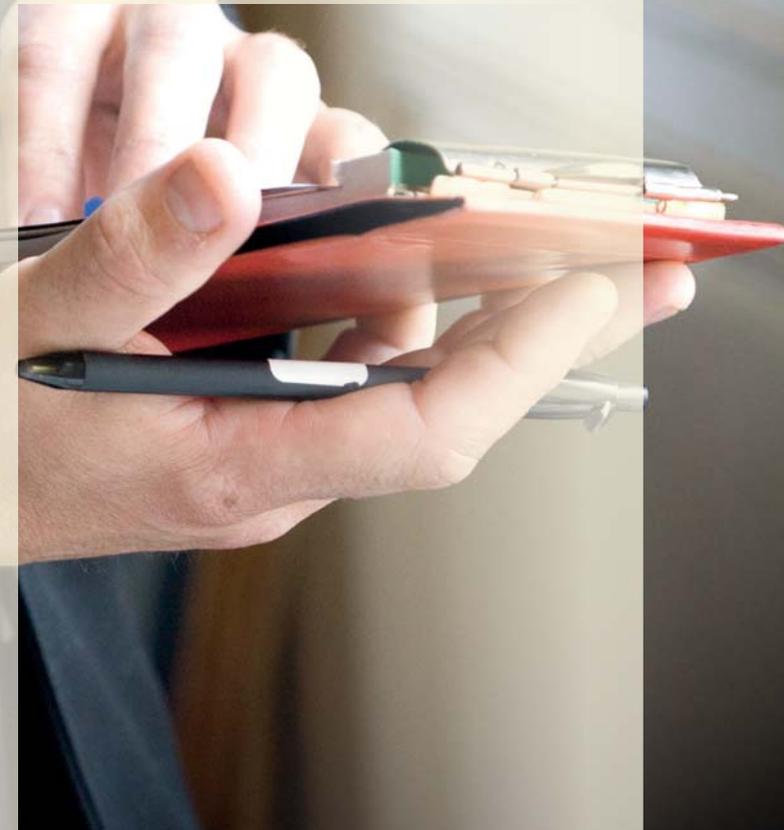
se reúnen para revisar los distintos establecimientos basándose en los informes de inspección. En caso de desacuerdo, el establecimiento se somete a otra prueba hasta que se llegue a la unanimidad sobre su selección.

4/ La fase de redacción comienza tras entregarse los informes sobre las giras: el servicio administrativo actualiza los planos y la información práctica, mientras que los redactores se dedican a escribir los comentarios de la guía.

5/ Se establece la versión definitiva de la guía: se reúne toda la información (textos, planos y fotos), se verifica y se compone. Una vez corregida y validada, la versión final se envía a la imprenta. Unas semanas más tarde, la guía MICHELIN se expedirá a los puntos de venta.

En el momento en el que la guía se entrega a la imprenta, los inspectores ya están de nuevo en ruta. Recorren las carreteras para

estar siempre al día de las buenas mesas y los alojamientos de calidad, con los ojos puestos ya en la próxima selección.



EN PRIMER PLANO...

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA PORTUGAL 2014



Esta edición refleja el buen momento gastronómico de la Península Ibérica, hecho que ya se manifestaba en la edición 2013 y que ahora se confirma con 25 nuevos establecimientos con estrellas. La guía MICHELIN España & Portugal 2014 selecciona 8 restaurantes

con tres estrellas, 19 restaurantes con dos estrellas y 144 restaurantes con una estrella.

En un contexto económico difícil, los restauradores han sabido encontrar su lugar, ofreciendo un panorama

gastronómico maduro, con una oferta diversificada y nuevas fórmulas que enriquecen el sector. Prueba de ello es el hecho de que la guía MICHELIN España & Portugal 2014 presenta un total de 171 establecimientos con estrellas frente a los 158 del año anterior. Hay 25 nuevos restaurantes con estrellas distribuidos por toda nuestra geografía. Así Castellón, Teruel y Valladolid, junto con el distrito portugués de Évora, se suman a las provincias que ya tienen establecimientos con esa distinción.

En esta nueva edición, el viajero cuenta con una selección de 3.848 establecimientos, de los que 1.856 son hoteles (🏠 a 🏰), 268 establecimientos de turismo rural (🌿), 1.724 restaurantes (🍴 a 🍷🍷🍷) y 130 bares de tapas (🍷). Además, para facilitarnos la elección, los inspectores de la guía MICHELIN nos señalan con el pictograma “Bib Gourmand” (🍷) 253 establecimientos que ofrecen una cocina de calidad a menos de 35 €.

EN PRIMER PLANO...

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA PORTUGAL 2014

En esta edición se destacan en color rojo 320 establecimientos especialmente agradables.

Como es tradicional, la guía MICHELIN nos ofrece su selección de establecimientos con la cocina de mejor calidad en ambos países, que son clasificados con las conocidas “estrellas de la buena mesa”: tres para las cocinas excepcionales, dos para las excelentes y una para las que se consideran muy buenas en su categoría.

Los siete restaurantes que ostentaban ❀❀❀ en la edición 2013 (**Akelañe, Arzak, Azurmendi, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau**) han mantenido sus prestaciones en un alto nivel por lo que repiten distinción. A ellos se les une el restaurante **Diverxo** en Madrid, donde David Muñoz, con una excepcional creatividad, fusiona diversas cocinas plenas de aromas, sabores y delicadas texturas.

Con ❀❀ han sido distinguidos 19 establecimientos, destacando como novedades los restaurantes **M.B.** en Guía de Isora (Santa Cruz de Tenerife) y **El Portal** en Ezcaray (La Rioja). M.B., en el hotel Abama, con Erlantz Gorostiza a los fogones nos ofrece una excelente cocina basada en la gran calidad de sus productos, tratados con buenos conocimientos técnicos y detalles innovadores. El restaurante El Portal, perteneciente al hotel Echaurren, nos da la versión más vanguardista de la cocina que se elabora en esta casa. Francis Paniego ha madurado sus técnicas logrando mezclas coherentes, perceptibles y bien fusionadas con la historia que el plato nos quiere contar.

Con ❀ se distinguen en esta edición 144 establecimientos repartidos por toda la península, siendo 22 de ellos nuevos. **Gaig, L'Angle** (ambos en Barcelona) y **Zaranda** (Mallorca, Illes Balears) entran en este grupo porque los inspectores

han constatado que mantienen las prestaciones en sus nuevas ubicaciones.



EN PRIMER PLANO... *LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA PORTUGAL 2014*

Cataluña concentra el mayor número de novedades en esta categoría. En Barcelona, además de los mencionados Gaig y L'Angle, se incluyen **41º** y **Tickets**, ambos con evocaciones a El Bulli de la mano de Albert Adrià. **41º** ofrece 41 sofisticadas creaciones, combinación de snacks, cocktails y bebidas, que sorprenden. **Tickets** propone un homenaje a las tapas en cinco barras temáticas que destacan por su gran creatividad.

En el restaurante **L'Ó**, en Sant Fruitós de Bages (Barcelona), encontramos, con Jordi Llobet, una cocina que fusiona modernidad y tradición, basada en la memoria, la creatividad y los ingredientes tradicionales.

En Ulldecona (Tarragona) tenemos a Jeroni Castell que, en el restaurante **Les Moles**, nos ofrece una cocina propia con productos de la zona y tintes creativos, aportando al plato ligereza pero sin perder sabor y textura. Y en Gimenezells

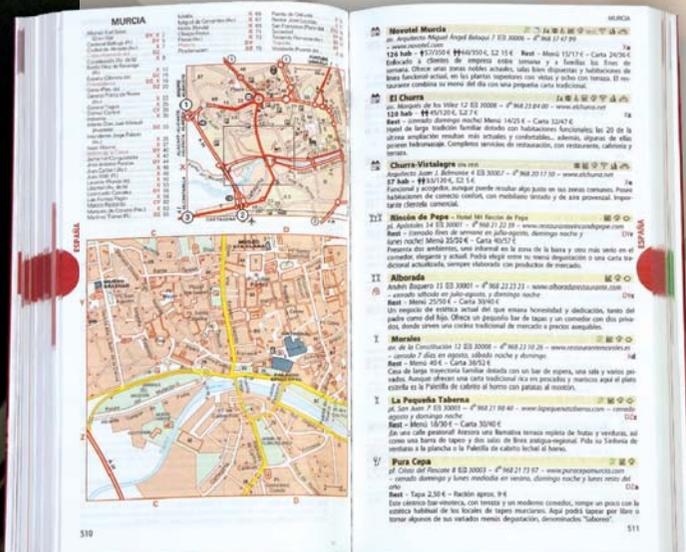
(Lleida), Josep María Castaño propone en el restaurante **Malena** una cocina que combina con acierto la tradición y las nuevas tecnologías aplicadas a la brasa.

La Comunidad Valenciana cuenta en esta edición con cuatro nuevos restaurantes de una estrella. En **El Poblet** (València), Germán Carrizo y Carolina Lourenço nos deleitan con una carta basada en los platos que Quique Dacosta ha ido creando a lo largo de los años. En Alacant, María José San Román en el restaurante **Monastrell** combina la innovación con un toque mediterráneo, mientras que en Xàbia, Alberto Ferruz ofrece en **BonAmb** una cocina tradicional actualizada con toques creativos. Y, por último, Miguel Barrera en el restaurante **Cal Paradís**, en Vall d'Alba (Castelló), propone una cocina de tradición con toques personales que la suavizan, dando como resultado platos sencillos pero con agradables texturas y muy buenos sabores.



Dos nuevos establecimientos se distinguen con la categoría de una estrella en Asturias: **La Salgar** (Gijón), en el que Esther Manzano hace convivir en armonía las cocinas tradicional y actual, y **Arbidel** (Ribadesella), donde Jaime Uz prepara platos de base tradicional y regional, aderezándolos con su sello propio, cuidando al máximo los detalles y respetando el producto.

EN PRIMER PLANO... *LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA PORTUGAL 2014*



También Toledo cuenta en esta edición con dos novedades: **La Casa del Carmen**, en Olías del Rey, con Iván Cerdeño realizando elaboraciones de base tradicional, aderezadas con dosis coherentes de actualidad y detalles de vanguardia; y **Tierra**, en el hotel Valdepalacios de Torrico, que de la mano de José Carlos Fuentes

ofrece una cocina moderna que cuida al máximo el detalle.

En **Árbore da Veira** (A Coruña) Luis Veira proponen creaciones atrevidas muy personales.

En Matapozuelos (Valladolid) sorprende un singular restaurante, **La Botica**, donde Miguel Ángel de la Cruz elabora una cocina cercana con producto regional.

En la **Hospedería El Batán**, en Tramacastilla (Teruel), María José Meda combina tradición y creatividad en platos tanto exclusivos como originales, que respetan al máximo el producto.

El restaurante **Alejandro**, en Roquetas de Mar (Almería) recupera la estrella perdida en la pasada edición, con Pablo Vega ofreciendo una cocina interesante en matices y texturas, con elaboraciones tradicionales puestas al día en las

que destacan los mariscos y pescados de la zona.

Y, finalmente, Portugal ostenta en esta edición dos nuevos restaurantes en esta categoría. Joachim Koerper recupera la estrella para **Eleven** de Lisboa, con toques de cierta creatividad dentro de unas bases muy clásicas de cocina internacional. Por otro lado, en **L'And Vineyards** (Montemor-o-Novo, Évora), Miguel Laffan elabora una cocina mediterránea y alentejana con influencias tanto contemporáneas como orientales.

La guía, que cuenta con la riqueza cartográfica del fondo documental MICHELIN, incluye planos de ciudades y mapas regionales para facilitar la localización de los establecimientos recomendados.

La guía MICHELIN España & Portugal 2014 se vende al PVP de 29,90 €.

EN PRIMER PLANO...

LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA PORTUGAL 2014

Cambios producidos tras el cierre de esta edición

Tras el cierre editorial de la guía MICHELIN España & Portugal 2014, Diego Guerrero deja el restaurante El Club Allard (Madrid) y Dani García se traslada al Hotel Puente Romano (Marbella).

No queremos dejar pasar esta ocasión para recordar al restaurante Can Fabes de Sant Celoni al que, tras su cierre, echaremos de menos.

La guía MICHELIN para iPhone®

Tanto si busca un establecimiento para comer "como en casa" o un restaurante gastronómico, los inspectores de la guía MICHELIN han seleccionado las mejores direcciones solo para usted.

Portugal 2014 en una aplicación iPhone® para su Apple iPhone® o su Apple iPod Touch®.

La guía MICHELIN España & Portugal 2014 para iPhone® se vende al PVP de 7,99 €.



España, miscelánea de sabores

La guía MICHELIN desea acompañarle, como viene haciendo desde hace más de 100 años, en un viaje gastronómico y sensorial que le ayudará a descubrir una de las cocinas más interesantes, sorprendentes y atractivas del mundo. Si la actual cocina española está reconocida internacionalmente por la creatividad y la pericia técnica de sus chefs, algunos de ellos considerados auténticos iconos a nivel mundial, no menos importante es el valor de la tradición familiar, el profuso mestizaje cultural acumulado durante siglos y, por fortuna, la existencia de unas materias primas autóctonas de extraordinaria calidad. A este respecto, debemos destacar que España es uno de los países con mayor litoral pesquero de Europa, poseyendo además numerosas carnes avaladas por los sellos de calidad de las Denominaciones de Origen y una huerta que, año tras año, sigue tomando un papel protagonista a la hora de valorar el pulso económico de nuestras exportaciones.

La española es una cocina de mar y montaña, cinegética, ibérica, rica en cereales, verduras, hortalizas, frutas... una de las mayores defensoras de la ya universal Dieta Mediterránea, la cuna de la internacional Paella y, tal vez, la máxima difusora de conceptos culinarios como el "Jamón", que valoramos especialmente la utilización de sus

productos autóctonos de proximidad, o de la cada vez más valorada "Cocina en miniatura", una maravillosa propuesta gastronómica que está conquistando el mundo a través de nuestras tapas y raciones.

Aceite de oliva, jamón, paella... y buen vino

Podemos decir, sin ánimo a equivocarnos, que estos platos o productos son los que mejor definen nuestra gastronomía a nivel internacional. España es el máximo productor mundial de aceite de oliva, por lo que esta será la indiscutible base tanto de nuestro recetario tradicional como de la saludable Dieta Mediterránea, de hecho, la historia, variedad y calidad de este producto, cultivado aquí desde hace 3000 años y hasta con 24 Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P.), ha hecho que en nuestro país sea conocido popularmente como el "oro líquido". En cuanto al jamón, serrano o ibérico, debemos aceptar que siendo tal vez la máxima expresión de nuestra tradición culinaria representada, sin duda, una de las sorpresas gastronómicas más relevantes para todo aquel que nos visita.

El jamón español por antonomasia es el "jamón ibérico" y la calidad del mismo siempre va a ir intrínsecamente asociada a una serie de valores como la pureza del cerdo (se raza ibérica), las características de su cría en libertad por extensas dehesas arboladas, la proporción de bellotas que toman en su alimentación y, finalmente, el proceso de curación del mismo. Si echamos un vistazo a nuestros platos más internacionales parece claro que el puesto de honor se lo llevaría la "Paella"... eso sí, en un constante mano a mano con la popular,

LA DIRECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN



Claire DORLAND CLAUZEL, Miembro del Comité Ejecutivo del Grupo

Es la Directora de Comunicación y Marcas así como miembro del Consejo Ejecutivo del Grupo Michelin desde enero de 2008.

Desde el 1 de junio de 2012 supervisa, además, la actividad de Michelin Travel Partner, sociedad filial al 100% del Grupo Michelin que edita y distribuye las publicaciones turísticas Michelin y los servicios digitales de ayuda a la movilidad (ViaMichelin, Michelin Voyage, MICHELIN Restaurants, aplicaciones para smartphones, tablets, GPS, etc.) así como Michelin Lifestyle Limited y la Dirección del Grupo de Asuntos Públicos.

Claire DORLAND CLAUZEL tiene la licenciatura de Historia por la Universidad de París Sorbonne, un Doctorado de Geografía y el diploma de la ENA, Ecole Nationale d'Administration, (promoción de 1988, "Montaigne").



Michael ELLIS, Director Internacional de las guías MICHELIN

Este franco-estadounidense, nacido en Nueva York y apasionado de gastronomía, siguió una formación de restaurador en Estados Unidos y en Europa. Después hizo carrera como manager internacional, en el campo de los vinos y licores (Jefe de ventas de International Distillers and Vintners de 1983 a 1986), del turismo (Director de la división Cruceros del Club Med de 1995 a 1997) y del packaging. En 2007 se incorporó al Grupo Michelin como Vicepresidente de Marketing y Ventas de la División Dos Ruedas. En agosto de 2011, Michael ELLIS es nombrado Director Internacional de las guías MICHELIN.

Michael ELLIS tiene un Máster en Relaciones Internacionales por la Universidad John-Hopkins de Washington DC y un MBA por el INSEAD, (promoción de 1987). Habla con fluidez inglés, francés, español, italiano y portugués.