

La guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016

La selección de la guía ha experimentado un salto extraordinario en 10 años

Los nuevos restaurantes con estrella en Austria, Polonia, Hungría y la República Checa son las más destacables incorporaciones a la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016, que ofrece los mejores hoteles y restaurantes en 44 importantes ciudades de 20 países europeos.



“En solo diez años, la selección de restaurantes gastronómicos en las principales ciudades de Europa ha crecido enormemente”, ha comentado Michael ELLIS, el director de las guías Michelin. “El número de restaurantes que ofrece una cocina de calidad ha aumentado enormemente en Europa, como se aprecia por los 519 restaurantes con estrella en la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016, comparados con los 216 de 2006, lo que representa un crecimiento del 115 % en solo 10 años. Las más importantes capitales, centros de industria y comercio, son verdaderos lugares de intercambio cultural y han experimentado un espectacular desarrollo en sus opciones de alta gastronomía. Berlín es el ejemplo perfecto de este fenómeno, ya que cuenta con 19 restaurantes con estrella en 2016 por los 9 que tenía en 2006. En el mismo periodo, los restaurantes con estrella de Londres casi se han duplicado, pasando de 32 a 63, y otras metrópolis europeas, como Bruselas, Turín, Ámsterdam, París o Zúrich, han visto un gran incremento en su oferta culinaria. Especialmente impresionante es la explosión de los restaurantes de una estrella, que pasan de los 188 de 2006 a los 414 actuales, reflejo de la nueva generación de jóvenes chefs ansiosos por mostrar sus habilidades con unas cocinas de gran nivel a menudo en un ambiente relajado”.

Esta 35ª edición de la guía presenta un considerable número de nuevos restaurantes recompensados, lo que refleja la diversidad del panorama culinario de las principales ciudades de Europa.

Este año, cinco restaurantes han sido recompensados con tres estrellas: Le Cinq y Alain Ducasse au Plaza Athénée en París, Geranium en Copenhague, The Table Kevin Fehling en Hamburgo y Maaemo en Oslo. Esto eleva a 19 el número total de restaurantes con tres estrellas en la guía.

Otros 15 restaurantes han sido galardonados con dos estrellas, incluyendo **Mraz&Sohn** en Viena, **Ikarus** y **SENNS** en Salzburgo, así como cinco restaurantes en París y 2 en Londres, lo que incrementa el número en la guía hasta los 88 restaurantes de esta categoría.

Además, 48 restaurantes han logrado una estrella, como **Field** en Praga, con lo que la ciudad tiene ya tres, y **Senses** en Varsovia, segundo de la capital polaca. El nuevo restaurante de una estrella de Budapest, **Costes Downtown** se suma a los otros cuatro de la capital húngara.

La redactora jefe de la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016, Rebecca Burr, ha dicho: “Es fantástico ver tantas nuevas estrellas este año, especialmente para restaurantes en ciudades emergentes. Año a año, nuestro equipo de inspectores incorpora una enorme selección de hoteles y restaurantes en la guía, en todas las categorías de precios y estilos. En la edición de 2016, hay 1.333 *hoteles* y 2.312 *restaurantes en total*”.

La guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016 incorpora 55 nuevos restaurantes Bib Gourmand entre todos los países, con lo que el total se eleva hasta 296. Esta categoría de establecimientos es muy popular entre nuestros lectores por su estilo de cocina sencillo a un precio asequible.

Redactada en inglés, la guía está dirigida tanto a los viajeros de negocios como a los turistas que visitan las grandes ciudades de Europa. En ella, podrán encontrar, por ejemplo, un hotel con spa, uno próximo a un centro de congresos, un restaurante donde invitar a sus clientes u otro asequible para comer en el centro de las ciudades. La guía ofrece gran cantidad de informaciones útiles, incluyendo planos con el emplazamiento exacto de todos los hoteles y restaurantes recomendados, palabras clave que definen el estilo de cada establecimiento y datos prácticos y turísticos de cada lugar.

Ya a la venta, la guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016 está disponible también para iPhone.

Alemania (Berlín, Colonia, Fráncfort, Hamburgo, Múnich,) – **Austria** (Viena, Salzburgo) – **Bélgica** (Bruselas, Amberes) – **Dinamarca** (Copenhague, Aarhus) – **España** (Madrid, Barcelona, Valencia) – **Finlandia** (Helsinki) – **Francia** (París, Estrasburgo, Lyon) – **Grecia** (Atenas) – **Hungría** (Budapest) – **Italia** (Roma, Florencia, Milán, Turín) – **Irlanda** (Dublín) – **Luxemburgo** (Luxemburgo) – **Noruega** (Oslo) – **Países Bajos** (Ámsterdam, La Haya, Róterdam,) – **Polonia** (Varsovia, Cracovia) – **Portugal** (Lisboa) – **Reino Unido** (Londres, Birmingham, Edimburgo, Glasgow) – **República Checa** (Praga) – **Suecia** (Estocolmo, Gotemburgo, Malmoe) – **Suiza** (Berna, Ginebra, Zúrich).

Sobre la guía MICHELIN





















Gracias a su sistema de selección uniforme y riguroso, la guía MICHELIN constituye una referencia internacional en materia gastronómica. Todos los establecimientos presentes en la guía han sido seleccionados por los famosos inspectores MICHELIN, que trabajan en completo anonimato y recorren regularmente las carreteras en busca de las mejores direcciones. Contratados en la zona, estos inspectores reciben una formación rigurosa. Aplican los mismos métodos de trabajo probados desde hace varias décadas por los inspectores MICHELIN en el mundo entero, con el fin de garantizar un nivel de calidad homogéneo e internacional. Comprometidos con su objetividad, los inspectores MICHELIN pagan íntegramente sus facturas y solo valorar la calidad del plato. Para apreciar totalmente una mesa, los inspectores se basan en cinco criterios, definidos por Michelin: la calidad de los productos, el dominio del punto de cocción y de los sabores, la creatividad del chef en la cocina, la relación calidad/precio y, por supuesto, la regularidad a lo largo del tiempo y en el conjunto del menú. Estos son los criterios objetivos que los inspectores de la guía MICHELIN aplican, ya sea en Japón, Estados Unidos, China o Europa. Su uso garantiza una selección homogénea: poco importa el lugar donde se encuentre, una estrella tiene el mismo valor tanto en París como en Nueva York o en Tokio.

Desde hace más de un siglo, la colección de guías MICHELIN facilita los desplazamientos de los viajeros proponiéndoles una selección de los mejores restaurantes, hoteles y establecimientos de turismo rural de todo el mundo. Las guías MICHELIN, 24 en total, cubren actualmente 24 países en cuatro continentes.




La guía MICHELIN Main Cities of Europe 2016

La selección

ESTABLECIMIENTOS SELECCIONADOS			
1.333 hoteles	Establecimientos		2.312 restaurantes
98		Gran lujo y tradición 	20
308		Gran confort 	93
447		Muy confortable 	346
347		Confortable 	840
124		Sencillo pero confortable 	955
9		Turismo rural	-
292	 a  ... 	Hoteles o restaurantes agradables  a 	324
-		"Bib Gourmand" Cocina de calidad a un precio máximo	296 (55 nuevos)
-		Carta de vinos especialmente interesante	470
-		Pubs	27
-		Bar de tapas	31

LAS ESTRELLAS MICHELIN		
19  (5 nuevos)	88  (15 nuevos)	379  (48 nuevos)



*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

