

La guía MICHELIN *Washington D.C.*

La guía llegará a Washington el próximo mes de octubre

Michelin anuncia la preparación de su primera guía dedicada a Washington, la capital estadounidense. La guía MICHELIN Washington D.C. será la 29ª edición de la colección internacional de guías. Con este nuevo destino, ya son cuatro las localidades de Estados Unidos que los inspectores de la guía MICHELIN recorren para seleccionar las mejores direcciones, tras Nueva York, San Francisco y Chicago.

“Tengo el placer de anunciar que la capital estadounidense formará parte a partir de ahora de las ciudades del país que cubre la guía MICHELIN”, ha declarado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Washington es una de las ciudades más cosmopolitas del mundo, con un pasado único que incluye, entre otras cosas, una rica tradición culinaria que continúa evolucionando con nuevas y apasionantes direcciones”.

Aunque la primera edición de la guía MICHELIN *Washington D.C.* solo recogerá los restaurantes situados en el interior del distrito, las próximas ediciones cubrirán una zona más amplia.

“Tras Seúl, Singapur y Shanghai, Washington es la cuarta ciudad a la que nos extendemos este año”, se felicita Claire Dorland-Clauzel, miembro del comité ejecutivo del Grupo Michelin, directora de marcas y relaciones externas. “El desarrollo internacional es un signo de fortaleza para la gastronomía mundial: gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye a promocionar el panorama culinario internacional y crear un gran valor tanto para los habitantes de las zonas con establecimientos seleccionados como para los turistas”.

“Gracias a su riguroso sistema de selección y de su histórico conocimiento del sector de la hostelería y restauración, la guía aporta a sus lectores una experiencia única en el mundo, lo que permite ofrecerles un servicio global de alto valor añadido”, concluye Dorland-Clauzel.

La nueva guía MICHELIN *Washington D.C.* saldrá a la venta el 13 de octubre de 2016.

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.

Michelin es pionero en el campo de la movilidad, gracias a su capacidad innovadora y a la excelencia de sus productos. A finales del siglo XIX, la compañía patentó el neumático, que fue un hito para la movilidad, permitiendo a los automovilistas viajar más tiempo en un mismo trayecto. Poco después, para animar a los viajeros a disfrutar de los beneficios de la nueva movilidad, ayudándoles a orientarse al mismo tiempo, Michelin creó las guías y mapas detallados. En este sentido, la publicación de Michelin más reconocida en el mundo es la guía MICHELIN.

*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

