

## Michelin y Mahou celebran el “20 Aniversario de la distinción Bib Gourmand”

*Michelin y Mahou vuelven a unir fuerzas en la celebración del 20 Aniversario de la distinción Bib Gourmand. La gran cita será mañana, en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles (Madrid) dentro del espacio gastronómico Mercado de Sabores Mahou.*

Creado en 1997, el pictograma Bib Gourmand reconoce el trabajo de los restaurantes, seleccionados por los inspectores de la guía MICHELIN, que ofrecen la mejor relación calidad-precio a menos de 35 € en España y a menos de 30 € en Portugal. Representados con la carita del muñeco Michelin relamiéndose, estos restaurantes se han convertido, poco a poco, en un símbolo de calidad y apuesta segura para el comensal. 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.

Como compañero de viaje, Michelin ha elegido a Mahou San Miguel por su contribución al impulso del turismo gastronómico y por su compromiso con la hostelería, como sector clave de nuestra sociedad y como uno de los campos que mejor nos representa en todo el mundo.

Este homenaje a los Bib Gourmand de España y Portugal supone el reconocimiento de Mahou y Michelin a la importancia de la gastronomía en la economía, la cultura y el ocio. En el acto, que se llevará a cabo mañana dentro de Mercado de Sabores Madrid, se darán cita casi 200 chefs de los 283 restaurantes Bib Gourmand seleccionados en la guía MICHELIN 2017. En esta ocasión las ya emblemáticas chaquetillas Bragard Bib Gourmand serán especiales, pues lucirán el logo “20 Aniversario Bib Gourmand” creado especialmente para este reconocimiento. Además, como novedad, todos los restaurantes presentes en el acto recibirán la placa Bib Gourmand MICHELIN, un elemento decorativo que permitirá identificar a los restaurantes que ostentan esta distinción en la guía MICHELIN.

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://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

