

Michelin anuncia los ganadores de los premios European Young Chef Award y European Chef Mentor Award

Los chefs Niall Keating y Christian Constant recibieron los premios otorgados por Michelin en una velada excepcional que reunió a más de 120 chefs en Budapest.

Michelin anuncia los ganadores de los premios *European Young Chef Award* y *European Chef Mentor Award*, presentados por primera vez por el Grupo, en una excepcional velada que contó con la presencia de 120 chefs procedentes de toda Europa.

Como reconocimiento a su compromiso profesional, estos premios fueron otorgados de forma totalmente independiente por un jurado de inspectores presidido por Michael Ellis, Director Internacional de las guías MICHELIN.

El chef inglés de veintiséis años Niall Keating, cuyo restaurante **The Dining Room** en Whatley Manor, situado en Malmsbury, recibió 🌟 en la guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2018, ganó el *European Young Chef Award 2018*. "Joven, particularmente talentoso y prometedor, estamos encantados con la elección de Niall Keating", comenta Michael Ellis. "Su personalidad y su extensa experiencia tanto en Gran Bretaña como internacionalmente nos conquistaron".

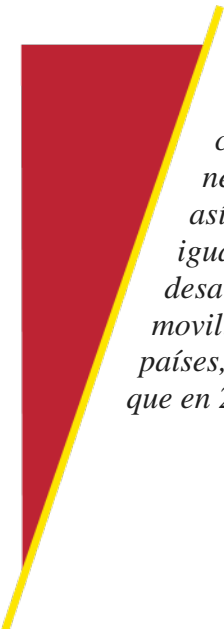
El galardón *European Chef Mentor Award 2018* fue otorgado a Christian Constant, chef del restaurante **Le Violon d'Ingres** en París, que cuenta con 🌟 en la guía MICHELIN France. "Un chef carismático con una brillante carrera profesional, Christian Constant ha formado e inspirado a toda una generación de chefs que ahora lideran sus propios equipos, gracias al entusiasmo con el que transmite su conocimiento y su amor por los mejores productos. ¡Su pasión, generosidad y cercanía son cualidades dignas de nuestra admiración!", declara Michael Ellis.

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 31 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.



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 114.100 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (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

