

GRAN FIESTA DE LOS BIB GOURMAND ESPAÑA PORTUGAL 2019

MICHELIN Y MAHOU SAN MIGUEL VUELVEN A UNIR FUERZAS PARA RENDIR UN MERECIDO HOMENAJE A LOS BIB GOURMAND DE LA GUÍA MICHELIN ESPAÑA & PORTUGAL 2019, EN MAHOU URBAN FOOD FESTIVAL.

Creado hace 22 años, 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 en un símbolo de calidad y, sobre todo, en una 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.

Un año más, Michelin ha elegido como compañero de viaje 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.

El homenaje, que se ha celebrado hoy en el Museo del Ferrocarril de Madrid, dentro del evento gastronómico MUFF de Mahou, supone el reconocimiento de Mahou y Michelin a la importancia de la gastronomía en la economía, la cultura y el ocio. En el acto, se dieron cita más de 180 chefs de los 285 restaurantes Bib Gourmand seleccionados en la Guía MICHELIN 2019, que recibieron las chaquetillas Bragard Bib Gourmand, así como la placa Bib Gourmand MICHELIN, un elemento decorativo que permite identificar a los restaurantes que ostentan esta distinción en la Guía MICHELIN.

Con esta fiesta, convertida en momento de relax y reencuentro con amigos y colegas de profesión, MICHELIN quiere animar a los restaurantes Bib Gourmand a continuar en esta línea, porque ellos son la base que sustenta el buen momento que vive la gastronomía de España y de Portugal, cuya importancia económica y social ha crecido de forma exponencial en los últimos años.

Desde que los hermanos André y Édouard Michelin lanzaron en Francia la primera edición de la Guía MICHELIN en 1900, con la idea de proporcionar informaciones útiles a los conductores, la publicación ha evolucionado hasta convertirse en referencia gastronómica a nivel mundial. En la actualidad, la Guía MICHELIN, a través de sus recomendaciones, análisis y consejos, junto a la seguridad y prestaciones de los neumáticos Michelin, permite a los usuarios vivir la experiencia más completa en sus viajes por carretera.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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 online.

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.

Sobre 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 171 países, emplea a 114.700 personas y dispone de 70 centros de producción en 17 países que en 2017 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).