

GWENDAL PoulleNec LANZA UN MENSAJE DE APOYO AL SECTOR GASTRONÓMICO

EL DIRECTOR INTERNACIONAL DE LAS GUÍAS MICHELIN, GWENDAL PoulleNec, TRANSMITE EL APOYO AL SECTOR GASTRONÓMICO Y ANUNCIA EL FIRME COMPROMISO DE TODOS LOS EQUIPOS IMPLICADOS PARA AFRONTAR LOS DESAFÍOS NECESARIOS DE CARA A CONTRIBUIR A UNA RÁPIDA RECUPERACIÓN.

En el difícil contexto social y económico actual debido a la pandemia del COVID-19, Gwendal PoulleNec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha querido dirigirse una vez más al sector de la restauración. Tras una reflexión sobre cómo afecta esta crisis a la sociedad, Gwendal PoulleNec ha transmitido todo el apoyo de los equipos que trabajan en la selección internacional de la Guía MICHELIN en todos los países en los que tiene presencia, y su implicación para contribuir a la recuperación y la vuelta a la normalidad.

Mensaje de Gwendal PoulleNec

“La crisis sanitaria que estamos atravesando nos afecta a todos. Y lo hace de forma cultural, económica y personal. Altera nuestro comportamiento, cambia nuestro estilo de vida y nos lleva a todos a reflexionar acerca de cómo será el mundo después.

Soy consciente de los difíciles momentos a los que se están enfrentando los restauradores y chefs de todo el mundo. Muchos, y con razón, están preocupados por sus negocios, apuestas personales en las que han desplegado toda su fuerza, todas sus convicciones y todo su compromiso. Y a pesar de ello, son muchos los que han desarrollado iniciativas creativas y generosas para ayudar y dar soporte a los servicios sanitarios y fundamentales. Lo sabemos, y estamos muy agradecidos.

La selección internacional de la Guía MICHELIN comprende 32 países y a través de nuestros inspectores locales apreciamos la diversidad y la dimensión de la crisis que estamos atravesando. En cada país afectado por la pandemia nuestros equipos están totalmente comprometidos de cara a mantener la comunicación esencial con el sector. Gracias a nuestros equipos, en cada región estaremos en disposición de tomar las decisiones apropiadas de acuerdo al entorno local, a medida que la recuperación vaya tomando forma.

Pero lo que me gustaría transmitir hoy es que, dondequiera que estéis, e independientemente del tipo de restaurante, trabajaremos conjuntamente con nuestros equipos locales de inspectores de forma que podamos asegurarnos de que la situación vuelve a la normalidad de la forma más rápida y segura que sea posible. Sabemos que la hoja de ruta de vuelta a la recuperación será gradual. Pero, por favor, podéis tener la seguridad de que estaremos aquí para ayudaros a avanzar en cada paso.

La razón de ser de la Guía MICHELIN es recomendar restaurantes, no somos críticos. Siempre hemos querido encontrar restaurantes que sirvan buena comida, descubrir nuevos talentos y acercar estos restaurantes a aquellos comensales que disfrutaban de la gastronomía. Es lo que siempre hemos hecho y lo que seguiremos haciendo, teniendo en cuenta la excepcional situación que atravesamos: durante el

tiempo que dure la recuperación seremos flexibles, sensatos, respetuosos y realistas; estaremos aquí para apoyaros, promocionaros, daros a conocer y motivaros.

Y para ser tan eficientes como podemos en nuestra misión de volver a conectar a los comensales con vuestros restaurantes cuando vuelvan a la actividad, así como para lograr selecciones equitativas y consistentes para 2021, aprovecharemos al máximo nuestros sitios web y nuestros servicios digitales. No hay motivo de preocupación, las Estrellas Michelin, así como todas nuestras distinciones, significarán lo mismo en 2021, como siempre lo han hecho.

Sabemos que en las próximas semanas o meses la industria se enfrentará a enormes desafíos para volver a la normalidad. Pero confiamos en la recuperación, gracias a nuestro profundo conocimiento de la historia y de la escena gastronómica local, así como a la comunicación diaria con todos vosotros y con nuestra comunidad gastronómica. Sabemos que los chefs no han perdido su talento y que los clientes volverán, junto con nuestros comprometidos inspectores, para disfrutar de unos platos maravillosos. La cocina nunca ha estado tan presente en nuestras mentes como en este momento.

Los restaurantes son el alma de nuestras ciudades y pueblos, el corazón de nuestras comunidades. La gente querrá volver a disfrutar en los restaurantes y nosotros les ayudaremos a hacerlo. Sé que durante esta época de crisis muchos clientes se han adaptado a la situación y han seguido demostrando su pasión por la gastronomía, solo que de una manera diferente. Creo que los clientes entienden la situación y estoy convencido de que realmente querrán contribuir a la creación de la restauración del mañana y de un escenario gastronómico más sostenible.

Soy consciente de vuestras habilidades y creatividad para adaptar los negocios, confío en vuestra sensibilidad para alcanzar las expectativas de los clientes y estoy convencido de que tomaréis las mejores decisiones para vuestros restaurantes. En cualquier caso, podéis estar seguros de que estaremos a vuestro lado, escuchando, compartiendo y dando ánimo.

Gracias a todos, esperamos veros pronto”.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 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 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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a más de 127.000 personas y dispone de 69 centros de producción de neumáticos que en 2019 han fabricado 200 millones de neumáticos (www.michelin.es).