

INFORMACIÓN DE PRENSA

30/11/2020

EL DEBATE DE LAS ESTRELLAS

LA GUÍA MICHELIN HA REUNIDO A LOS CHEFS DE LOS 11 RESTAURANTES CON TRES ESTRELLAS MICHELIN DE ESPAÑA Y PORTUGAL PARA DEBATIR SOBRE LA SITUACIÓN ACTUAL DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN, SUS NECESIDADES ACTUALES Y SUS DEMANDAS DE CARA AL FUTURO

Bajo el título "El debate de las Estrellas", el día 30 de noviembre se ha celebrado en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles, sede del Ayuntamiento de Madrid, un encuentro en el que se han dado cita los chefs de los 11 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN de la Guía MICHELIN España & Portugal 2020. El objetivo del evento, organizado por La Guía MICHELIN, era debatir sobre la situación de un sector tan importante para la economía y la imagen internacional como el de la restauración, que se ha visto especialmente afectado por la pandemia del coronavirus, y plantear posibles necesidades y demandas de presente y de futuro.

Conducido por la actriz, periodista y presentadora Cayetana Guillén-Cuervo y moderado por Benjamín Lana, presidente de la división gastronómica del Grupo VOCENTO y organizador de congresos como Madrid Fusión y San Sebastián Gastronómica, al encuentro virtual ha asistido la prensa especializada acreditada. Este debate dará lugar al cuarto capítulo de la serie "Un Viaje hasta las Estrellas", que podrá verse online el próximo día 7 de diciembre en la plataforma de contenidos creada para desvelar las novedades de la selección 2021 de la Guía MICHELIN España & Portugal.

- España: galaguia.michelin.es
- Portugal: galaguia.michelin.pt

La Gala digital, abierta al público, podrá seguirse en la plataforma a través de una retransmisión en directo que se tendrá lugar el lunes 14 de diciembre a las 20:00h desde La Puerta del Sol de Madrid.

Los once chefs presentes, Joan Roca, Martín Berasategui, Pedro Subijana, Elena Arzak, Eneko Atxa, Jordi Cruz, Quique Dacosta, Ángel León, Paolo Casagrande, Jesús Sánchez y David Muñoz, referentes para la hostelería de España y Portugal, protagonizaron un animado debate de más de una hora en el que también respondieron a las preguntas de los periodistas especializados.

Todos los chefs agradecieron el esfuerzo realizado por la Guía MICHELIN para no faltar a su cita anual con los lectores, así como el apoyo anímico y moral que ha supuesto el anuncio de la publicación de una nueva edición y la celebración de la Gala en formato digital. También valoraron la respuesta y el cariño mostrado por los clientes nacionales tras la reapertura, poniendo en valor que lo más importante de cara al futuro son los equipos y mantener la ilusión de continuar y seguir buscando la excelencia, aprovechando la digitalización y enfocados hacia la sostenibilidad para seguir transmitiendo conocimiento. Asimismo, en el debate se puso de manifiesto la falta de empatía y sensibilidad por parte de las administraciones, que no han mostrado el apoyo suficiente a un sector fundamental para la economía de nuestros países, y en el que la crisis provocada por la pandemia podría llevar al cierre de entre un 30 y un 40 por ciento de establecimientos.

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).