

# INFORMACIÓN DE PRENSA

28/1/2021

## LA GUÍA MICHELIN SUIZA 2021 SE PRESENTARÁ EL DÍA 2 DE FEBRERO

LA GUÍA MICHELIN SUIZA DESVELARÁ SU NUEVA SELECCIÓN DE RESTAURANTES GALARDONADOS CON UNA O MÁS ESTRELLAS Y CON LOS DISTINTIVOS BIB GOURMAND (👤) O "EL PLATO MICHELIN" (🍴), EL PRÓXIMO DÍA 2 DE FEBRERO.

Debido a la actual situación sanitaria, el anuncio de la nueva selección de la Guía MICHELIN Suiza 2021, que tendrá lugar el próximo día 2 de febrero, no podrá llevarse a cabo en un evento físico, sino que se desvelará a través de las plataformas digitales de la Guía MICHELIN. La nueva selección estará disponible exclusivamente en formato digital, y ofrecerá a los usuarios contenidos enriquecidos a través de la aplicación de la Guía MICHELIN y en su página web: [guide.michelin.com](https://guide.michelin.com).

"A pesar de la crisis sin precedentes que está afectando al sector de la restauración, la escena culinaria suiza ha demostrado un alto nivel de compromiso, energía y creatividad. Teniendo en cuenta el nivel de exigencia de nuestros lectores, los inspectores de la Guía MICHELIN continuaron su trabajo de campo y quedaron muy impresionados por las propuestas culinarias que han descubierto", declara Gwendal Poullenc, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

La decisión de lanzar una guía exclusivamente en formato digital ha permitido a los equipos de inspectores adaptarse y permanecer en todo momento en el terreno y durante un largo período de tiempo, sin renunciar a la metodología que caracteriza a la Guía MICHELIN desde hace 120 años.

### 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 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](https://www.michelin.es)).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

