



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 7 de octubre, 2021

La Guía MICHELIN simplifica la presentación de sus selecciones de restaurantes

- La evolución digital de la Guía MICHELIN simplifica la forma de presentar los establecimientos incluidos en sus plataformas
- Desaparece la distinción y el pictograma 'El plato MICHELIN', aunque los restaurantes pertenecientes a esta categoría seguirán figurando como recomendados por la Guía

Desde hace más de un siglo la Guía MICHELIN ha mantenido su inquebrantable compromiso de guiar a los amantes de la gastronomía y viajeros de todo el mundo hasta los mejores restaurantes. Fiel a esta ambición y con el objetivo de poner a disposición de los lectores sus recomendaciones, la Guía MICHELIN no ha dejado de evolucionar y de transformarse a lo largo del tiempo, adaptándose también a las nuevas plataformas digitales para seguir liderando el sector.

La presencia en redes sociales, junto al mayor protagonismo de la web y la aplicación de la Guía MICHELIN, hacen posible que sus contenidos lleguen a un mayor número de usuarios, y que éstos puedan programar sus viajes, descubrir y reservar con mayor facilidad los establecimientos que mejor se adapten a sus necesidades. Por otro lado, además de las referencias de los inspectores Michelin, los usuarios de la Guía también cuentan con las valoraciones de los propios comensales, artículos editoriales, filtros de búsqueda temáticos o servicio de reservas online. Con todas estas herramientas a su alcance, la Guía MICHELIN asegura a los usuarios que cada experiencia sea única.

Para simplificar la presentación de sus selecciones y compartir la mejor y más relevante información, y puesto que la presencia de un restaurante en la selección de la Guía ya indica su calidad gastronómica, a partir de ahora desaparece la distinción y el pictograma 'El plato MICHELIN'. Una medida que no tendrá ningún impacto en la recomendación de los restaurantes destacados dentro de esa categoría de la Guía MICHELIN, que se mantendrán en las diferentes plataformas como restaurantes seleccionados por los inspectores en base a la calidad de su cocina. Además, los establecimientos podrán indicar su inclusión en la Guía con un nuevo kit de comunicación proporcionado por Michelin.

Con esta evolución se refuerza la solidez de las distinciones de la Guía, asegurando que cada una de ellas sea realmente diferenciadora. Así, las Estrellas MICHELIN indican las mejores experiencias culinarias; la Estrella Verde MICHELIN destaca los restaurantes que muestran su compromiso con una gastronomía más sostenible; y los Bib Gourmand representan aquellos establecimientos con la mejor relación calidad-precio.

Todas estas categorías seguirán apareciendo en la Guía para indicar a los clientes lo que pueden encontrar en cada establecimiento, especialmente en aquellos que cuentan con una o varias Estrellas MICHELIN. Los reconocidos con una Estrella representan *"una cocina de gran nivel. ¡Compensa pararse!"*; los que tienen dos Estrellas se resumen como *"una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!"*; y aquellos que cuentan con 3 Estrellas anticipan *"una cocina única. ¡Justifica el viaje!"*.

Junto a ellos seguirán apareciendo recomendados otros muchos restaurantes, pero ya sin el distintivo 'El plato MICHELIN'. El mero hecho de que un establecimiento esté seleccionado por la Guía MICHELIN, ya indica que figura entre los mejores del mundo.



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 123.600 personas y dispone de 71 centros de producción de neumáticos que en 2020 han fabricado 170 millones de neumáticos (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA