



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 20 de octubre, 2021

La primera Guía MICHELIN Moscú se estrena con 69 referencias gastronómicas

- 9 restaurantes con Estrella MICHELIN en la primera edición de la Guía MICHELIN dedicada a la capital rusa
- 3 chefs locales con Estrella Verde MICHELIN por mostrar el camino hacia una gastronomía sostenible

La esperada llegada de la Guía MICHELIN Moscú marca la consagración del rápido desarrollo de la cultura gastronómica en Rusia durante los últimos 30 años. La región cuenta con una historia y unas tradiciones únicas, moldeadas por la variedad de productos locales de alta calidad procedentes del Lejano Oriente, la República de Altái, el Mar Negro y el noroeste de Rusia, que inspiran a talentosos chefs para crear exquisitas obras maestras culinarias que no se encuentran en ningún otro lugar.

La primera Guía MICHELIN Moscú se presentó, ante más de 500 personas, en el Zaryadye Concert Hall, en el corazón de la capital de Rusia. *“La Guía MICHELIN y Moscú comparten un momento histórico con la presentación de la Guía MICHELIN Moscú. Los inspectores se han visto particularmente seducidos por los productos locales de alta calidad. Rusia ofrece una maravillosa variedad de zonas geográficas: desde costas marítimas hasta bosques salvajes, desde hierbas aromáticas hasta mariscos de primera... hay mucho por descubrir”,* declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“Y gracias a los intercambios culturales dados a lo largo de la historia entre Rusia y Europa, Asia Central y Oriente Medio, los amantes de la gastronomía experimentarán comidas auténticas, llenas de sabor y absolutamente inolvidables”.*

Junto a los restaurantes que recibieron las icónicas distinciones culinarias de la Guía MICHELIN, los profesionales del sector también tuvieron su protagonismo con dos premios MICHELIN.

El primer **MICHELIN Young Chef Award**, patrocinado por Blancpain, fue para **Nikita Poderyagin**. Chef del restaurante **Björn** desde 2016, sabe cómo combinar el perfeccionismo y las emociones al servicio de los comensales, y su evolución debe seguirse con detenimiento en el futuro.

Los gourmets también pudieron descubrir el **MICHELIN Service Award**, patrocinado por San Pellegrino, que premió el servicio del equipo del restaurante **Twins Garden**, liderado por **Vitaly Filonov**. Gracias al fuerte compromiso de estos profesionales, los clientes realizan un maravilloso viaje gastronómico para disfrutar del universo culinario de los hermanos Berezutsky.

La gastronomía se celebró con el anuncio de la primera selección de la Guía MICHELIN de Moscú, descubriendo los Bib Gourmand (🍷) (aquellos restaurantes con una relación calidad-precio especialmente atractiva, donde los comensales pueden disfrutar de un delicioso menú por menos de 2000RUB), las Estrellas MICHELIN (para los restaurantes con una cocina de alta calidad) y las Estrellas Verdes MICHELIN (para los restaurantes pioneros por su enfoque sostenible)



La Guía MICHELIN ha utilizado la misma metodología que en el resto de sus selecciones. El equipo de inspectores, independientes y anónimos, de la Guía ha realizado el trabajo de campo para sus tradicionales pruebas de mesa, durante las que se evalúa la comida mediante 5 criterios:

- La calidad del producto utilizado
- El dominio de las técnicas culinarias
- El dominio de los sabores
- La personalidad del chef en su cocina
- La coherencia entre visitas

Gracias a la seriedad y rigor de su metodología, los inspectores pudieron crear colectivamente esta primera selección de la Guía MICHELIN Moscú.

7 restaurantes con 🌟

Beluga – Ubicado en el Hotel Nacional, cerca de la Plaza Roja, Beluga ofrece una de las mejores selecciones de caviar y vodka de toda Rusia. Mientras se embriagan con el alma de este histórico lugar, los amantes de la comida descubren y disfrutan la elegante y delicada cocina del chef Evgeny Vikentiev.

Biologie - La chef Ekaterina Alehina ofrece a los comensales un viaje muy personal por su cocina, que enfatiza la sostenibilidad dando protagonismo a los productos orgánicos. La personalidad artística de la chef se muestra en el propio restaurante, decorado con sus pinturas y con muebles vintage.

Grand Cru – “Bienvenue” a este establecimiento de ambiente cálido, que ofrece cocina francesa clásica pero modernizada, con una de las mejores cartas de vinos de Moscú. El chef alsaciano David Hemmerlé trae un agradable aroma de la delicadeza francesa a Moscú.

Sakhalin – Situado en la planta 22 de un impresionante edificio, la cocina de Alexey Kogay ofrece una excelente selección de mariscos rusos de primera calidad, incluidos productos capturados en la isla que lleva el mismo nombre. Este elegante y moderno restaurante también ofrece unas impresionantes vistas de la ciudad.

Savva – El chef Andrei Shmakov sabe cómo mezclar técnicas clásicas y modernas para ofrecer una sutil cocina rusa. La elegancia del restaurante y la calidad del servicio lo convierten en una visita obligada para los gourmets moscovitas.

Selfie – Anatoly Kazakov es un chef a la vanguardia de la gastronomía moderna. El restaurante ofrece platos creativos cuyo principal protagonista es el producto, llevado a su máxima expresión gracias a las técnicas del chef.

White Rabbit – La cocina del chef Vladimir Mukhin es tan impresionante como la maravillosa vista que ofrece el techo panorámico de cristal del restaurante. Este joven chef consigue una cocina tan moderna como personal, que sabe aprovechar los productos locales. Una experiencia entre el descubrimiento y la nostalgia.

2 restaurantes con 🌟🌟

ARTEST Chef's table – La mesa del chef Artem Estafiev, que ofrece a los clientes una experiencia visual e inmersiva gracias al particular diseño del restaurante, se centra en la fermentación, el contraste de sabores y las texturas extremadamente variadas. Sin duda, una de las cocinas más modernas de Moscú.



Twins Garden – Los hermanos gemelos Ivan y Sergey Berezutskiy cuentan con una oferta completamente diferente de lo típico de Moscú. Aquí, los chefs destacan la simbiosis entre ciencia y naturaleza, y enfatizan en la comida vegetariana y sostenible, al tiempo que promueven muchos productos locales. Así, los comensales están invitados a realizar un viaje gastronómico singular.

3 restaurantes con Estrella Verde MICHELIN

Biologie (🌿), chef Ekaterina Alehina

El restaurante de la chef Ekaterina Alekhina es un bonito oasis que hace que merezca la pena salir del centro de la ciudad. Esta mujer dedicada y con fuertes convicciones invierte pensamiento y tiempo en temas de vital importancia. El abastecimiento es primordial, y para ello utiliza su propio jardín junto con pequeños productores locales. La cocina de Biologie es el resultado de un trabajo apasionado y delicado, donde se celebra el "comer bien".

Björn (Bib Gourmand (🍷)), chef Nikita Poderyaghin

Aquí, el equipo se enorgullece de su ética sostenible y quiere compartir esta filosofía con sus invitados. Lejos de detenerse, el restaurante busca constantemente formas de fortalecer su compromiso ambiental y lograr su objetivo de producción sin desperdicios. También llevó a cabo las "Wild Dinners", viajes gastronómicos a lugares inesperados, en el corazón de la naturaleza, para comprender y apreciar temas que deben preocupar a todos.

Twins Garden (🌿🌿), chefs Ivan & Sergey Berezutsky

En Twins Garden existe un compromiso real por preservar el medio ambiente a través del uso de ingredientes de temporada: la mayoría de los productos proceden de la granja del restaurante, incluyendo aves y conejos. El menú degustación, vegetariano, es un buen ejemplo de su filosofía, al igual que la amplia selección de vinos biodinámicos o el horno solar.

También han sido destacados **un total de 15 restaurantes Bib Gourmand (🍷)**, permitiendo a los comensales descubrir a chefs con talento y ofertas gastronómicas por menos de 2000 RUB. Algunos ejemplos son **Hibiki**, una pequeña joya dirigida por el chef y propietario Sang Keun Oh, que propone una cocina bien inspirada con platos de tremenda calidad; o **Eva**, que celebra la cocina griega con ingredientes frescos, mientras captura sabores increíbles.

Moscú se ha convertido en el 35º destino gastronómico elegido por la Guía MICHELIN, junto con Singapur, los Países Nórdicos, Beijing y California. Esta proyección internacional permitirá a los amantes de la comida de todo el mundo encontrar fácilmente una razón para realizar un viaje inolvidable a la capital de Rusia y, también, impulsará el desarrollo del negocio de la restauración, tanto en Moscú como en otras ciudades rusas.

En total, la selección de la Guía MICHELIN Moscú 2022 incluye:

69 restaurantes

- 2 restaurantes con 🌿🌿
- 7 restaurantes con 🌿
- 3 restaurantes con la Estrella Verde MICHELIN 🍀
- 15 restaurantes Bib Gourmand (🍷)



La selección completa de la Guía MICHELIN Moscú se puede encontrar en la página web oficial de la Guía MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) y en la App, gratuita en iOS:



El dossier de prensa de la Guía MICHELIN Moscú:

<https://indd.adobe.com/view/03c72922-63a1-4828-996c-b7a5903b8462>

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