



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 30 de marzo, 2022

La Guía MICHELIN presentará en Dubái su primera selección 2022

- Primerísima Guía MICHELIN en Oriente Medio
- Destino turístico con una gran variedad de culturas culinarias
- La selección se dará a conocer en junio de 2022

Tierra con residentes de más de doscientas nacionalidades, Dubái fue históricamente un puerto comercial del Golfo Árabe, antes de convertirse en uno de los destinos más demandados por el turismo internacional. Hoy día, Dubái ha desarrollado una atractiva cultura gastronómica, cuyas influencias se inspiran en las cocinas del mundo entero, sin olvidarse de las especialidades árabes propias de los Emiratos.

“Nos encanta anunciar que Dubái va a unirse a la familia de la Guía MICHELIN. Ya está en acción un equipo compuesto por inspectores e inspectoras, con vistas a presentar una primera selección de restaurantes en junio de este año”, anuncia Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *“Tenemos interés en destacar lo mejor de la oferta gastronómica de Dubái, a fin de reflejar, no sólo el refinamiento que hace brillar este destino en el mundo entero, sino también la gran diversidad de los tipos de cocina ofrecidos, gracias al dinamismo y a la historia de este territorio”.*

En Dubái, los grandes contrastes entre tradición y modernidad se reflejan no sólo en su destacada arquitectura, en la que audaces edificaciones coinciden con zocos de gran autenticidad, sino también en la mezcla de culturas culinarias, entre herencias de los Emiratos y Oriente Medio, contrastadas por ofertas internacionales. Todas esas inspiraciones culinarias son interpretadas por chefs de gran talento.

Issam Kazim, máximo responsable de la Oficina de Turismo de Dubái, comenta: *“Dubái es ya un destino preferido por los turistas de todas las nacionalidades. Este anuncio es el reconocimiento de la emergencia de Dubái como lugar de encuentro gastronómico. Este evento está en línea con nuestras aspiraciones: mostrar el atractivo de Dubái, tanto para venir a disfrutar o trabajar, como para instalarse aquí permanentemente. El panorama culinario local, que muestra centenares de restaurantes con ofertas culinarias muy variadas (desde la street food hasta la cocina muy refinada), va a beneficiarse así de la experiencia de la Guía MICHELIN que, a su vez, va a poder descubrir la gran creatividad y la naturaleza multicultural de este paisaje gastronómico. Estamos impacientes por contemplar la próxima selección de restaurantes de la Guía en Dubái”.*

Esta selección de restaurantes de Dubái se estructurará según la metodología universal y tradicional de la Guía MICHELIN, aplicada por sus inspectores. Se concentrarán así en cinco criterios principales de evaluación de la calidad culinaria de un restaurante: la calidad de las materias primas, la destreza de las técnicas culinarias, la armonía de sabores, la personalidad del chef en la cocina, y la regularidad de la oferta en el tiempo y en los menús propuestos. Es la misma metodología que en cualquier otro destino en el que la Guía MICHELIN realiza selecciones de restaurantes, con el fin de garantizar a los



gourmets las mismas recomendaciones cualitativas y de exigencia, basándose en los mismos criterios.

La Guía MICHELIN destaca a los restaurantes según un sistema de distinciones, de las cuales las más célebres y conocidas son las Estrellas MICHELIN. Se concede una Estrella MICHELIN a un restaurante “una cocina de gran nivel, ¡compensa pararse!”; dos Estrellas MICHELIN son para un restaurante con “una cocina excepcional, ¡merece la pena desviarse!”; y finalmente las tres Estrellas MICHELIN se reservan a restaurantes con “una cocina única, ¡justifica el viaje!”.

Además de las Estrellas MICHELIN, la selección igualmente incluirá a los populares Bib Gourmand, que indican restaurantes que ofrecen una relación calidad-precio particularmente interesante.

La selección de la Guía MICHELIN Dubai 2022 estará disponible online en la página web de la Guía MICHELIN: guide.michelin.com. Y también en su aplicación, disponible gratuitamente para sistemas iOS y Android, en la que los usuarios pueden precisar su búsqueda de acuerdo a su ubicación, estilo de cocina demandado, o los servicios particulares ofrecidos, para así encontrar el lugar perfecto de según sus preferencias.

La Guía MICHELIN está hoy día presente en 35 destinos geográficos. Un destino cubierto por la Guía MICHELIN puede ser una ciudad, una región o un país, objeto de visitas regulares de nuestros inspectores, en las cuales evalúan los restaurantes para establecer una selección anual. En esta ocasión, ofreceremos a los amantes de la buena mesa el destino número 36: Dubái.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 31 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 177 países, emplea a más de 124.760 personas y dispone de 68 centros de producción de neumáticos que en 2021 han fabricado 173 millones de neumáticos (www.michelin.es).



DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

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

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA