



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 12 de mayo, 2022

Toronto representa a Canadá en la Guía MICHELIN

- Toronto es el primer destino canadiense de la Guía MICHELIN
- La selección se difundirá en otoño
- Los inspectores destacan los sabores locales e influencias internacionales de este escenario gastronómico

La Guía MICHELIN y Destination Toronto anuncian la presentación de una selección de Toronto, primer destino canadiense de la Guía MICHELIN.

Se abre un nuevo capítulo en Toronto, donde pueden degustarse influencias cosmopolitas y vivir incomparables experiencias gastronómicas. En esta ciudad se establecen grandes chefs y los talentos emergentes cultivan igualmente su singular arte culinario, gracias a productos locales, típicos de Ontario.

La primera selección de la Guía MICHELIN Toronto, que se dará a conocer el próximo otoño, señalará los mejores restaurantes de la urbe canadiense. Los inspectores podrán atribuir, como en otras selecciones de la Guía, la categoría de Estrella MICHELIN (una, dos o tres) para una calidad de cocina particularmente notable; la distinción Bib Gourmand para los restaurantes que ofrezcan una cocina de calidad a precios moderados; o la Estrella Verde MICHELIN, para los establecimientos enfocados en una gastronomía más sostenible y positiva.

Deseosos de guardar su anonimato, y de poder presentar en otoño una exhaustiva e independiente selección, los inspectores de la Guía MICHELIN ya han iniciado sus visitas a la región y las proseguirán en el curso de los próximos meses. Como es habitual, los inspectores desarrollan su trabajo bajo el más estricto anonimato y pagan personalmente sus cuentas, para asegurarse de que son tratados como cualquier otro cliente.

“Por primera vez en su historia, la Guía MICHELIN actúa en Canadá, y nuestros inspectores están encantados de conocer el impresionante paisaje culinario de Toronto”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Esta selección en la ciudad más grande de Canadá, que es la primera de este país, reflejará sus sabores locales, las influencias internacionales y la creatividad única, que hacen del panorama gastronómico de Toronto una referencia para los viajeros del mundo entero”.

“El panorama culinario de Toronto está tan diversificado como la propia ciudad. La futura publicación de la Guía MICHELIN permitirá celebrar nuestro patrimonio gastronómico”, declara Scott Beck, Presidente y Director General de Destination Toronto. “Se trata de un medio formidable para dar a conocer nuestros talentos culinarios a un nuevo público llegado de los más diversos países. Estamos muy orgullosos de asociarnos a la Guía MICHELIN y a nuestros socios de Destination Ontario y Destination Canada, con el fin de presentar por primera vez una Guía MICHELIN de Canadá”.



La Guía MICHELIN, en permanente evolución, sigue los destinos culinarios del mundo y trabaja regularmente con las diferentes entidades de turismo. Para esta selección, la Guía MICHELIN ha colaborado con Destination Toronto, Destination Ontario y Destination Canada. El proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo totalmente independiente. Cada proyecto de expansión hacia un nuevo destino se inspira en el talento de los chefs locales, que llevan su panorama culinario a un alto nivel de calidad, gracias a su entrega y su competencia.

Así, la selección de la Guía MICHELIN Toronto será realizada siguiendo la metodología histórica de la Guía, basada en cinco criterios universales, para evaluar la calidad de la cocina de los restaurantes con el fin de asegurar la equidad de criterios en las selecciones del mundo entero.

Las nuevas selecciones de restaurantes se añadirán a la selección de hoteles excepcionales de Toronto, establecida por [Tablet Hotels](#), los expertos hoteleros de la Guía MICHELIN.

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 38 destinos 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

+34 664 28 26 60

sonia.portoles@michelin.com

www.michelin.es

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

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