



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 1 de septiembre, 2022

La Guía MICHELIN Francia elige Alsacia para presentar su próxima selección de restaurantes

- La ceremonia de presentación tendrá lugar el próximo 6 de marzo de 2023 en Estrasburgo.
- Este evento internacional celebrado en el corazón de Alsacia, celebrará la excelencia de la escena culinaria francesa y será una oportunidad para descubrir toda la riqueza de la gastronomía, los productos y el terroir local a través de las actividades ofrecidas por la Collectivité européenne d'Alsace, (CEA) (la autoridad del gobierno local de Alsacia).
- Desde la capital europea de Estrasburgo, junto a chefs con Estrella MICHELIN de toda Europa, se organizará un encuentro para promover los valores universales de la hospitalidad, la transmisión y el compartir.

Continuando con el objetivo de hacer más regional su evento más importante, la Guía MICHELIN Francia ha elegido Alsacia como territorio anfitrión de su próxima Gala de presentación.

En colaboración con la *Collectivité européenne d'Alsace*, junto con chefs, reposteros, sumilleres, metes y otros profesionales de la gastronomía, tanto franceses como internacionales, así como periodistas e influencers, la Guía MICHELIN presentará su nueva selección de restaurantes el 6 de marzo de 2023 desde Alsacia, en Estrasburgo.

La Gala de presentación supone un momento de celebración y encuentro de toda la profesión, en el que se descubren los nuevos restaurantes distinguidos por los inspectores Michelin con una o más Estrellas MICHELIN, los galardonados con la Estrella Verde MICHELIN o incluso los profesionales cuyo talento se ve reconocido con un premio especial.

Desde sus coloridos pueblos hasta las orillas de la Petite France, desde las laderas de los viñedos alsacianos hasta los contrafuertes de sus castillos, este evento también permitirá a los invitados de la Guía MICHELIN descubrir la diversidad, la riqueza y la singularidad de los terroirs de Alsacia.

"Alsacia es uno de esos territorios franceses clave, cuya reputación gastronómica no solo inspira nuestra escena culinaria nacional, sino que va mucho más allá de las fronteras de Francia. Alsacia siempre ha producido algunos de los mayores talentos del sector de la restauración, y brilla con la infinidad de su saber hacer, sus recetas y sus productos. Sus numerosos activos y referencias hacen de Alsacia una región ideal y natural para presentar nuestra nueva selección de restaurantes", comenta Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *"Además, al elegir Estrasburgo, uno de los corazones de Europa, para unir a toda la profesión, también queremos recordar y celebrar la fuerza y la universalidad de los valores de la hospitalidad, la transmisión y el compartir, que dan vida a la gastronomía y se comparten a través de todo el continente".*

Frédéric Bierry, Presidente de la *Collectivité européenne d'Alsace*, está encantado de que Alsacia haya sido elegida para acoger la Gala de las Estrellas MICHELIN, *"gracias al trabajo colectivo de*



nuestra región y de nuestros equipos, estoy emocionado y orgulloso de dar la bienvenida a la élite de la gastronomía de Alsacia, Francia y Europa". También destacó que la gastronomía es el corazón de toda una región: "En Alsacia, la gastronomía es una parte integral de la vida de sus habitantes, que tradicionalmente combinan placeres culinarios y convivencia alrededor de la mesa. En este contexto, la Collectivité européenne d'Alsace coordinará un año dedicado a la gastronomía de Alsacia para promover experiencias gastronómicas que estén en perfecta sintonía con las nuevas prácticas virtuosas y garanticen el acceso, para todos los alsacianos, a una alimentación de calidad, sana y equilibrada a precios asequibles".

Frédéric Bierry añade: *"sabemos que el futuro tiene que estar ligado a una alimentación local y saludable, compuesta por productos y alimentos de producción local. La gastronomía alsaciana está más comprometida que nunca con estos retos de futuro: salud, educación y transmisión, turismo, ecología y economía local. Además del excelente terruño de Alsacia, el saber hacer, la autenticidad y la excelencia de la cocina alsaciana contribuyen indudablemente a la influencia y el atractivo de la región, sus actores, sus negocios y sus productos".*

Más adelante se comunicará más información sobre el formato de la Gala, así como sobre el exclusivo programa que espera a los invitados 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

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