



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 24 de octubre, 2022

La Guía MICHELIN llega a Malasia

- Los inspectores de la Guía MICHELIN ya están inmersos en la búsqueda de los mejores restaurantes de Kuala Lumpur y Penang
- Esta nueva selección de la Guía MICHELIN se descubrirá en diciembre de 2022

La Guía MICHELIN anuncia su llegada a Malasia, cubriendo los enclaves culinarios de referencia de Kuala Lumpur y Penang, con una selección de restaurantes y hoteles que se revelará en diciembre de 2022. La prestigiosa Guía MICHELIN reconoce los mejores talentos culinarios y las más bellas experiencias gastronómicas de cada destino, seleccionados tras una inspección anónima e independiente realizada según los criterios y la metodología establecidos por la compañía.

La cultura gastronómica malaya cuenta con una singularidad que seduce a los gourmets más exigentes, tanto locales como extranjeros. Sus audaces sabores son el fruto de la herencia y las influencias multiétnicas del país, que forman parte de su identidad nacional.

“Es un gran placer dar la bienvenida a Kuala Lumpur y Penang a la familia de las Guías MICHELIN”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Esta selección descubrirá una nueva página del valor gastronómico asiático, exhibiendo las joyas de la cocina malaya y sus muchos talentos locales. Nuestros inspectores, famosos por su anonimato, ya están realizando su trabajo de campo para experimentar esta completa escena culinaria y encontrar las mejores joyas locales”.

La Guía MICHELIN tiene como objetivo promover la cultura de los viajes y descubrir experiencias inolvidables, adecuadas para todos los amantes de la gastronomía y todos los presupuestos. Es gracias a este compromiso, a sus inspectores independientes y a sus criterios de selección por lo que se ha consolidado como referente. Los inspectores de la Guía MICHELIN, cuyo objetivo es el de encontrar y ofrecer experiencias gastronómicas excepcionales, han descubierto que Kuala Lumpur y Penang son dos ciudades que presentan una sofisticación culinaria tan diversa como vibrante, reflejando a la perfección la singularidad de la cultura multiétnica de Malasia.

“Kuala Lumpur y Penang tienen sus propias características únicas, que benefician a una amplia variedad de amantes de la gastronomía locales y extranjeros. Kuala Lumpur, el corazón económico y comercial del país, es una ciudad que vive a toda velocidad y alberga grandes establecimientos, restaurantes independientes y nuevas inspiraciones para la gastronomía”, añade Gwendal Poullennec. “Penang, con su fuerte influencia de Peranakan, es un escenario gastronómico lleno de pequeños restaurantes y puestos de comida callejera que encarna la distintiva cultura de gastronomía callejera propia de Malasia”, concluye Poullennec.



Los criterios de selección de la Guía MICHELIN

En los próximos meses, la Guía MICHELIN destacará la diversidad culinaria de Malasia y recomendará los mejores restaurantes de Kuala Lumpur y Penang, cuidadosamente seleccionados tras inspecciones anónimas e independientes, basadas en unos criterios de selección internacionales que garantizan la imparcialidad de las selecciones de por todo el mundo:

- La calidad de los ingredientes.
- La destreza de las técnicas de cocinado.
- La armonía de sabores.
- La personalidad que el chef expresa a través de su cocina.
- La coherencia y consistencia entre las diversas visitas de nuestros inspectores, y entre los diversos platos de la carta.

La Guía MICHELIN recompensa a los restaurantes con distinciones culinarias, siendo las famosas Estrellas MICHELIN las más deseadas. Una Estrella MICHELIN se concede a los restaurantes con “una cocina de calidad y que compensa detenerse”, dos Estrellas MICHELIN a “una excelente cocina para que merece la pena desviarse”, y tres Estrellas MICHELIN a “una cocina excepcional que justifica el viaje”.

Además de las codiciadas Estrellas, la selección incluirá también la categoría Bib Gourmand, atribuida a los establecimientos que ofrecen una relación calidad-precio especialmente interesante.

La selección completa de la Guía MICHELIN Kuala Lumpur y Penang 2023 se presentará durante un evento en diciembre de 2022. Todas las selecciones mundiales de la Guía MICHELIN se pueden consultar visitando su página web o descargando la aplicación de la Guía, gratuita para iOS y Android.



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

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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