



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 2 de diciembre, 2022

La Guía MICHELIN llega a Vietnam

- Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh se añaden a la lista de destinos cubiertos por los inspectores de la Guía MICHELIN
- La primera selección de restaurantes de la Guía MICHELIN en Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh se desvelará en junio de 2023
- La Guía MICHELIN: una metodología histórica y rigurosa

Michelin se complace en anunciar que Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh (Saigón) se unen hoy al conjunto internacional de las Guías MICHELIN. Por primera vez en la historia de la Guía, los inspectores de MICHELIN evaluarán los restaurantes de las dos mayores ciudades de Vietnam. La primera selección de restaurantes se presentará en junio de 2023.

"Desde hace unos años estamos observando de cerca el panorama gastronómico vietnamita y estamos encantados de anunciar hoy la llegada de la Guía MICHELIN a Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh", ha declarado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

"Con su fascinante historia y su patrimonio culinario, sus sabores únicos, sus recetas emblemáticas y sus famosas especialidades, la cocina vietnamita se ha ganado un lugar entre las más populares del mundo. Esta percepción se basa en parte en la población local, para la que comer fuera siempre ha sido una forma de vida, y en los restauradores con talento, tanto de platos locales como internacionales. Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh son dos joyas del panorama gastronómico que merecen ser celebradas plenamente. Estamos deseando presentar nuestra primera selección de restaurantes en Vietnam, que nuestros inspectores anónimos ya han empezado a valorar sobre el terreno", añadió.

Como capital del país, Hanoi cuenta con una arquitectura centenaria y un rico patrimonio gastronómico, que debe, entre otras cosas, a su proximidad al mar y a sus vínculos comerciales de siempre con muchos países. El encanto y las tradiciones culinarias de la ciudad se hacen patentes en todas partes, tanto en las calles como en las cantinas populares.

En Hanoi, los gastrónomos pueden degustar una amplia variedad de platos típicos vietnamitas, elaborados con ingredientes y vegetales frescos locales, en su mayoría con recetas y técnicas tradicionales.

Ciudad Chi Minh, centro económico de Vietnam, se está convirtiendo en un nuevo destino gastronómico en Asia. Aquí, los chefs locales, muchos de los cuales han adquirido experiencia en el extranjero, suelen desarrollar sus propias interpretaciones de la cocina vietnamita. Mezclando influencias europeas con tradiciones locales, el panorama gastronómico de Ciudad Ho Chi Minh es animado y bullicioso, y ofrece una gran variedad de establecimientos, desde locales de comida callejera hasta restaurantes de alto standing.



La llegada de la Guía MICHELIN a Vietnam cuenta con el apoyo del conglomerado Sun Group. En esta ocasión, el Presidente Dang Minh Truong ha dicho: *"Desde su creación en 2007, Sun Group se ha comprometido siempre a preservar y promover el carácter y la belleza de Vietnam en todo el mundo a través de sus diversas actividades. Con la llegada a Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh de la Guía MICHELIN, que es el sistema de recomendación de restaurantes más fiable del mundo, estamos encantados de que el panorama gastronómico de Vietnam y sus tesoros culinarios puedan ser apreciados por los aficionados locales e internacionales"*.

Acerca de la metodología de la Guía MICHELIN

Creada en 1900 por el Grupo Michelin para acompañar el desarrollo de la movilidad automovilística, la Guía MICHELIN se ha mantenido desde entonces fiel a su propósito original: orientar a los viajeros internacionales y a los gastrónomos locales hacia los mejores restaurantes de destinos gastronómicos estables, destacar el panorama culinario mundial y promover la cultura del viaje.

La selección de restaurantes para la Guía MICHELIN Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh será realizada de forma independiente por los reconocidos inspectores anónimos de MICHELIN, según la metodología histórica e internacional de la Guía.

Sólo se evaluará la calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes según los cinco criterios internacionales de la Guía:

- La calidad de los ingredientes
- La destreza de las técnicas
- 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, en el servicio y en los diversos platos de la carta.

La Guía MICHELIN comparte sus recomendaciones de restaurantes a través de un amplio sistema de distinciones, la más famosa de las cuales son las Estrellas MICHELIN. Las Estrellas se conceden a los restaurantes de la selección que ofrecen las mejores experiencias culinarias y son reconocidas en todo el mundo. Una Estrella MICHELIN se concede a los restaurantes que ofrecen "una cocina de calidad y que compensa detenerse", dos Estrellas MICHELIN a "una excelente cocina para la que merece la pena desviarse" y tres Estrellas MICHELIN a "una cocina excepcional que justifica el viaje".

Además de las famosas Estrellas MICHELIN, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, concedida a los restaurantes que ofrecen una excelente relación calidad-precio.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Hanoi y Ciudad Ho Chi Minh 2023 se desvelará en un evento específico en junio de 2023. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las interfaces de la Guía: página web, aplicaciones móviles y redes sociales. Compartiendo gratuitamente sus recomendaciones de expertos con todos los amantes de la comida, la Guía MICHELIN ofrece hoy una selección de restaurantes y hoteles, para todo tipo de presupuestos y ocasiones, en más de 40 destinos internacionales.

Visite el sitio web de la Guía MICHELIN o descargue la aplicación gratuita para iOS y Android para descubrir la selección mundial de restaurantes de la Guía MICHELIN.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 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 MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

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