



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 5 de mayo de 2023

Las placas de la Guía MICHELIN 2023 ya lucen en todos los restaurantes de España y Portugal

- Además de las famosas Estrellas, la Guía MICHELIN reconoce el talento gastronómico con un amplio número de restaurantes con diferentes distinciones
- La categoría Bib Gourmand hace referencia a aquellos establecimientos que destacan por su relación calidad/precio
- Los reconocidos como Restaurantes Recomendados merecen ser incluidos en la selección por su nivel de cocina.
- Todos los establecimientos lucen ahora la Placa de la Guía MICHELIN, un distintivo que identifica a los restaurantes a pie de calle y reconoce una cocina de calidad

Desde que en 1900 se publicara su primera edición, la Guía MICHELIN se ha caracterizado por ser la referencia para aquellos viajeros que quieren informarse sobre las características culinarias de los restaurantes de todo el mundo. Un escaparate gastronómico internacional, presente en más de 40 países, que es conocido en todo el planeta por su riguroso e independiente sistema de selección, a través del cual premia y destaca un amplio número de restaurantes con los reconocimientos más preciados en el sector hostelero: las **Estrellas MICHELIN**.

Y aunque solo unos pocos elegidos consiguen alcanzar las famosas Estrellas, la Guía reconoce y recomienda muchos otros restaurantes que merecen el sello de calidad que significa aparecer en sus listados. A través de categorías como **Bib Gourmand** o **Restaurante Recomendado**, los inspectores reflejan la excelencia de numerosos establecimientos que presumen orgullosos de tal reconocimiento. Unas distinciones que, en la edición 2023 y al igual que los restaurantes con Estrellas, cuyas placas son entregadas, de manera individual, desde hace años por Makro, reciben también su **Placa MICHELIN**, gracias a la colaboración de los partners de la Guía, Mahou San Miguel y Royal Bliss. Ambas marcas patrocinan la entrega de las placas de estas dos categorías y han organizado diferentes eventos en los que han entregado el correspondiente emblema a los establecimientos seleccionados.

De esta forma, todos los restaurantes referenciados en la Guía pueden lucir ya su correspondiente Placa MICHELIN, un distintivo que es *“sinónimo de un establecimiento al que los apasionados por la gastronomía les gusta visitar con frecuencia para disfrutar de su cocina. La placa es un símbolo tangible que identifica y da visibilidad a los restaurantes a pie de calle, y que reconoce una cocina de calidad de la mano de un chef e incentiva la actividad de estos negocios como dinamizadores económicos y turísticos”*, explican representantes de la Guía MICHELIN.

Bib Gourmand: la mejor relación calidad-precio de la Guía MICHELIN

La categoría Bib Gourmand se estrenó en la Guía MICHELIN en el año 1997 y, desde entonces, se encarga de destacar aquellos restaurantes que ofrecen la mejor relación calidad/precio. Los establecimientos reconocidos como Bib Gourmand ofrecen un menú o comida completa compuesta, como mínimo, por un entrante o primer plato y un postre.

En la edición 2023 de la Guía MICHELIN España & Portugal hay un total de 273 galardonados con esta distinción. Y con el objetivo de poner en valor esta categoría, la Guía se ha unido a Mahou San Miguel, la compañía cervecera líder en España, para celebrar una merecida entrega de premios a los restaurantes seleccionados. De esta forma, un total de 235 restaurantes de España y 38 de Portugal recibieron su reconocimiento como Bib Gourmand en un acto celebrado el pasado mes de marzo en



el centro de producción de Mahou San Miguel en Alovera (Guadalajara) y que contó con la presencia de la dirección de la empresa así como con representantes institucionales como Ana Isabel Fernández Samper, Directora General de Turismo, comercio y artesanía de Castilla-La Mancha y José Miguel Herrero Velasco, Director General de la Industria Alimentaria.

Restaurante Recomendado por la Guía MICHELIN: un sello de calidad

Aparecer en la Guía es uno de los pasos previos que muchos establecimientos dan antes de alcanzar el sueño de ser reconocidos con una o varias Estrellas MICHELIN. Por este motivo, la Guía tiene una categoría en la que se recomiendan restaurantes que, por su nivel de cocina, el trato de los productos, el trabajo en sala o los esfuerzos del chef y su equipo de cocina, merecen ser incluidos en su selección.

Actualmente, la Guía MICHELIN España & Portugal 2023 cuenta con un total de 871 establecimientos reconocidos en la categoría de Restaurante Recomendado. Y por primera vez se han entregado las correspondientes placas distintivas en 4 emocionantes eventos regionales patrocinados por Royal Bliss, la gama de mixers y tónicas premium. La Guía y Royal Bliss se han unido para recorrer la geografía de España y así entregar la placa de Restaurante Recomendado por la Guía MICHELIN a todos los establecimientos galardonados, como reconocimiento a la importancia de estos restaurantes en sus respectivas ciudades y municipios.

En los distintos actos de entrega de las correspondientes placas, todos los chefs se mostraron profundamente emocionados al recibir este distintivo y destacaron el honor que supone para ellos el reconocimiento al trabajo y dedicación que sus equipos realizan cada día con un único objetivo: ofrecer la mejor experiencia culinaria a sus clientes.

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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 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