



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 5 de junio, 2023

## La Guía MICHELIN llega a Busan, la segunda ciudad más grande de Corea del Sur

- La Guía MICHELIN amplía su selección a Busan, confirmando el lugar destacado de Corea del Sur en el panorama gastronómico mundial
- El potencial culinario de Busan, basado en la cocina popular tradicional y un entorno marino natural, ha encantado a los inspectores de la Guía MICHELIN.
- Esta nueva selección de la Guía MICHELIN se dará a conocer en febrero de 2024, junto con la de Seúl.

Michelin anuncia la llegada de la Guía MICHELIN a Busan, la segunda ciudad más grande de Corea del Sur, situada en la costa sur del país. La selección de restaurantes se dará a conocer en febrero de 2024, al mismo tiempo que la selección de Seúl. La Guía MICHELIN destacará a los mejores restaurantes y talentos culinarios de este destino, seleccionados a partir de las pruebas de mesa realizadas por sus inspectores anónimos.

Conocida por su variado panorama culinario que realza los numerosos productos frescos de la región, especialmente los productos marinos, la identidad culinaria de Busan es única y seduce de inmediato las papilas gustativas de los epicúreos más exigentes, tanto locales como extranjeros.

*“Con gran satisfacción damos la bienvenida a Busan en la familia de las Guías MICHELIN”, declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Su entorno marino y la abundancia de sus productos del mar confieren a esta ciudad portuaria un peculiar encanto. Como factor clave de la escena gastronómica nacional, esperamos verla evolucionar y desarrollarse aún más. Estamos encantados de poder mostrar la oferta culinaria de Busan, y esperamos que sea la ocasión para presentar al mundo otra faceta del fascinante paisaje culinario de Corea”.*

Desde su creación, la Guía MICHELIN se ha comprometido en la promoción una excepcional cultura del viaje, recomendando experiencias inolvidables accesibles a todos los gourmets y presupuestos. Gracias a este impulso, a su equipo de inspección independiente y anónimo, así como a su metodología de selección única y universal, la Guía MICHELIN sigue considerándose un referente entre las guías gastronómicas.

Los inspectores de la Guía MICHELIN, cuyo objetivo es dar a conocer experiencias gastronómicas excelentes en todo el mundo, han encontrado en Busan un panorama culinario complejo y dinámico que representa a la perfección la singularidad de la gastronomía surcoreana.

Desde su primera selección publicada en 2016, la Guía MICHELIN Seúl ha mostrado cada año todos los sabores y la pasión que caracterizan a esta ciudad. La selección de 2023 cuenta con un total de 176 restaurantes, entre ellos 35 restaurantes con Estrella MICHELIN (incluidos 2 establecimientos con tres Estrellas MICHELIN) y 57 establecimientos Bib Gourmand. Desde su creación, la Guía MICHELIN



Seúl ha destacado proposiciones de temporada y tradicionales, así como cocinas de diversos orígenes. De este modo, ha contribuido a ilustrar la rica cultura culinaria de Seúl y realzar este destino, que sigue atrayendo a nuevos turistas deseosos de descubrir la K-food o comida callejera.

Heong-joon Park, alcalde de Busan, y Jung-sil Lee, responsable de la oficina de turismo de la ciudad, mostraron su apoyo a esta ampliación de la Guía MICHELIN y asistieron a la ceremonia para anunciar la inclusión de Busan en la Guía MICHELIN.

El alcalde de Busan, Hyeong-joon Park, declaró: *“Busan está en el núcleo de la estrategia turística nacional. Los turistas aprecian sus numerosos recursos culturales e históricos, y también su proximidad al océano y los diversos festivales que acoge a lo largo del año. La publicación de la internacionalmente conocida Guía MICHELIN de Busan, que destacará nuestra gastronomía, cultura y atracciones turísticas, será un paso importante en nuestro camino para convertirnos en un destino turístico mundial”.*

Por su parte, Joeng-sil Lee, Presidente de la Oficina de Turismo de Busan, expresó su deseo de que la publicación de esta primera selección sea un acelerador económico para el sector local de la restauración, y permita así la creación de nuevos puestos de trabajo, motivando más que nunca a los chefs para mejorar la calidad de las experiencias que ofrecen. También declaró: *“La Oficina de Turismo de Busan ha puesto en marcha el proyecto Global Gourmet Tourism City Busan, que durará hasta 2028 y que se propone promover la ciudad como destino gastronómico de renombre mundial, estableciendo una estructura autónoma para fomentar la industria del turismo gourmet”.*

Como en todos los destinos de la Guía MICHELIN, la edición de Busan mostrará la oferta culinaria de la ciudad en toda su diversidad, y recomendará los mejores restaurantes. Su equipo de inspectores independientes, todos ellos antiguos profesionales del sector de la restauración, evaluarán los restaurantes locales aplicando su metodología histórica y universal basada en 5 criterios:

- Calidad de los ingredientes
- Dominio de las técnicas culinarias
- La armonía de sabores
- La personalidad que el chef expresa a través de su cocina
- Coherencia entre cada visita de los inspectores y entre cada plato del menú

La selección completa de la Guía MICHELIN Seúl y Busan 2024 se dará a conocer en febrero de 2024 en la Ceremonia de la Guía MICHELIN y la selección estará disponible en la página web de la Guía MICHELIN, así como en la aplicación gratuita para iOS y Android.



### **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](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://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