



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 25 de julio, 2023

La Guía MICHELIN hace su debut en Argentina

- La Ciudad de Buenos Aires y Mendoza son los nuevos destinos destacados por la Guía MICHELIN
- Argentina se convierte en el primer país hispano latinoamericano en ser examinado por los inspectores de la Guía MICHELIN
- La selección inaugural de restaurantes para la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza se presentará el 24 de noviembre de 2023

Michelin anuncia la llegada de la Guía MICHELIN a Argentina. Por primera vez en la historia de la Guía, los inspectores examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad en el país sudamericano. La primera selección de restaurantes para la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza se presentará el 24 de noviembre de 2023.

Al unirse a la familia de la Guía MICHELIN, que ya incluye a más de 40 destinos gourmet muy diferentes, Argentina se convierte en el primer país hispano latinoamericano destacado por la Guía MICHELIN. Un verdadero reconocimiento por su rica cultura gastronómica, así como una celebración internacional de su dinámica escena culinaria.

“Durante bastante tiempo, nuestro equipo de inspectores anónimos ha estado poniendo a Buenos Aires y Mendoza en su radar y observando la evolución de sus respectivas escenas gastronómicas. Estamos encantados de anunciar finalmente que presentaremos nuestra selección inaugural de restaurantes en noviembre, marcando los primeros pasos oficiales de la Guía MICHELIN en Argentina”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Con un rico patrimonio culinario, que ha sido moldeado por siglos de historia agitada, crisol cultural y olas consecutivas de migraciones, un sentido innato de hospitalidad, así como un verdadero gusto por cenar, Buenos Aires y Mendoza son dos destinos gourmet que merecen ser descubiertos y promocionados. No podemos esperar para presentar nuestra primera selección de restaurantes argentinos, que nuestros inspectores ya han comenzado a realizar, y para compartir con los amantes de la comida local e internacional las maravillas culinarias que hemos encontrado”.

La llegada de la Guía MICHELIN a Argentina cuenta con el apoyo del Ministerio de Turismo y Deportes de Argentina, cuyo ministro, Matías Lammens declaró: *“La llegada de la Guía MICHELIN a la Argentina supone un antes y un después, tanto para nuestra gastronomía como para el turismo argentino. Trabajamos en conjunto entre el sector público y el privado para que nuestro país sea el destino gastronómico líder de América Latina y uno de los más atractivos del mundo, y este anuncio da prueba de eso. No tengo dudas de que este camino que emprendemos junto a la Guía MICHELIN se convertirá en un hito que perdurará por muchas décadas”.*

La Ciudad de Buenos Aires es una metrópoli deslumbrante -una de las más grandes de América del Sur- que ofrece una amplia gama de arquitectura, cultura y gastronomía, todos testimonios de su rica historia. Desde elegantes restaurantes hasta bistrós, Buenos Aires es un destino de clase mundial que cuenta con el apoyo de amantes de la cocina internacional y local, siempre dispuestos a probar nuevos conceptos.



Por su parte, Mendoza ofrece paisajes excepcionales en la Cordillera de los Andes, incluyendo impresionantes vistas desde los viñedos. La cultura del vino siempre ha diseñado la región y ha dado forma a la pintoresca hospitalidad y el arte de vivir, con restaurantes amigables y muy acogedores, y bodegas de renombre mundial.

La metodología de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN fue creada en 1900 por la empresa de neumáticos Michelin para apoyar el crecimiento de la movilidad en automóvil. Desde entonces, se ha mantenido fiel a su misión original: establecerse en destinos gastronómicos consolidados, guiar a los viajeros internacionales y amantes de la cocina local a los mejores restaurantes, resaltar las escenas culinarias mundiales y promover la cultura de viajar.

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Buenos Aires y Mendoza será realizada independientemente por los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN siguiendo la metodología histórica y global de la Guía. La calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes será evaluada por los inspectores de acuerdo con los 5 criterios internacionales de la Guía:

- La calidad de los productos
- El dominio de las técnicas de cocina
- La armonía de los sabores
- La personalidad del chef representada en la cocina
- La consistencia tanto a lo largo del tiempo como en todo el menú

La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN transmite sus reseñas de restaurantes a través de un extenso sistema de distinciones, que se otorgan a restaurantes especiales dentro de su selección completa. Las distinciones más famosas son sus Estrellas MICHELIN de renombre mundial, otorgadas al restaurante que ofrece las mejores experiencias culinarias. Una Estrella MICHELIN se otorga a los restaurantes por "Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!"; dos Estrellas MICHELIN por "Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!"; y tres Estrellas MICHELIN por "Una cocina única. ¡Justifica el viaje".

Junto con las codiciadas calificaciones de Estrellas, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen una cocina de buena calidad a un precio moderado.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Buenos Aires y Mendoza se dará a conocer en un evento especial que se celebrará en Buenos Aires el 24 de noviembre de 2023. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las interfaces de la Guía: sitio web, aplicaciones móviles y redes sociales. Se unirá a las selecciones globales de restaurantes y hoteles de la Guía MICHELIN, que se encontrarán de forma gratuita en sus plataformas digitales.

Descarga de la aplicación de la Guía MICHELIN





Sobre la Guía MICHELIN

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

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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