



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 13 de junio, 2023

La Guía MICHELIN llega a Atlanta

- Atlanta se convierte en el nuevo destino de Norteamérica que se une a la Guía MICHELIN
- Los inspectores de la Guía MICHELIN trabajan ya para descubrir las joyas gastronómicas

La Guía MICHELIN anuncia su llegada al estado de Georgia, conocido por su producción de jugosos y fragantes melocotones, lo que justifica la denominación "The Peach State" (El Estado del Melocotón). Michelin y la Oficina de Turismo y Congresos de Atlanta (ACVB) han revelado que el próximo destino presente en las páginas de la Guía MICHELIN será Atlanta.

Esta nueva selección por llegar es una excelente noticia para los amantes de los viajes y la gastronomía, pues Atlanta, uno de los centros de atracción del Sur estadounidense, les brinda magníficas sorpresas. Gracias a su gran diversidad cultural, ofrece un dinámico panorama culinario, dentro del cual brillan restaurantes gastronómicos, platos típicos del Sur actualizados por jóvenes y apasionados talentos, y otras especialidades locales.

La primera selección de la Guía MICHELIN Atlanta se dará a conocer el próximo otoño, y hará descubrir a los gourmets del mundo entero los restaurantes imprescindibles de la región metropolitana de Atlanta.

Los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN adjudican las emblemáticas Estrellas MICHELIN a los restaurantes que ofrecen una cocina especialmente destacada. En función de la calidad de su oferta, evaluada con la metodología universal propia de la Guía, los restaurantes reciben una, dos o tres Estrellas MICHELIN. La Guía MICHELIN también es conocida por su selección Bib Gourmand, que distingue a los establecimientos que ofrecen una cocina de alta calidad a precios moderados. La distinción más reciente, la Estrella Verde MICHELIN, se concede a los restaurantes que lideran la gastronomía sostenible. Por último, la selección se completa con la categoría de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN y con los premios especiales MICHELIN que el equipo de inspección concede a profesionales de talento.

"Queremos destacar el gran potencial gastronómico de Atlanta, una ciudad famosa por sus variados estilos culinarios, cuyos múltiples sabores deleitarán las papilas gustativas de gourmets y viajeros de todo el mundo. Aunque su nombre evoca de inmediato y con razón la generosa cocina del Sur de Estados Unidos, su oferta culinaria es en realidad mucho más rica y merece ser explorada", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. *"Atlanta es una ciudad llena de profesionales innovadores y con talento, como ya han descubierto nuestros inspectores".*

Los famosos inspectores anónimos de las Guías MICHELIN ya están trabajando duro. Hacen reservas sin revelar su identidad y pagan sus comidas para no recibir un trato preferente sobre otros comensales en los restaurantes que evalúan, garantizando así su independencia.

"Aunque Atlanta tiene una escena culinaria rica y diversa que sigue evolucionando, ha sido durante mucho tiempo uno de los activos más infravalorados de nuestra ciudad. Estamos orgullosos de unirnos a la familia de la Guía MICHELIN, que dará a nuestros chefs y a nuestra cocina el reconocimiento que merecen", explicó William Pate, presidente y director ejecutivo de la ACVB.



La Guía MICHELIN supervisa durante todo el año la evolución de los destinos culinarios de todo el mundo. Para promover la industria turística de cada destino, Michelin colabora con las Organizaciones de Gestión de Destinos o las oficinas de turismo. Cabe destacar que el proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo totalmente independiente. Mientras que la selección la determinan los inspectores anónimos de forma independiente e imparcial, la Guía MICHELIN trabaja en colaboración con la AVCB para las actividades de marketing y promoción de los destinos.

La selección de restaurantes galardonados de la Guía MICHELIN Atlanta 2023 se unirá a finales de este año a la Guía MICHELIN de hoteles, que destacará los establecimientos más singulares y de moda de Atlanta y de todo el mundo. La guía cuenta con más de 6.000 hoteles en más de 130 países, con recomendaciones para todos los bolsillos. Cada hotel ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos, y puede reservarse directamente a través de la web y la app de la Guía MICHELIN.

Historia y metodología

La nueva selección para Atlanta cumplirá fielmente la norma, siguiendo la metodología histórica de la Guía MICHELIN, basada en cinco criterios universales que garantizan que cada destino es evaluado de modo equitativo: 1) calidad de los productos; 2) armonía de los sabores; 3) dominio de las técnicas culinarias; 4) personalidad del chef reflejada en su cocina; 5) coherencia entre cada visita y en todo el menú. (Cada restaurante es inspeccionado varias veces al año por un inspector diferente).

La Guía MICHELIN sigue siendo actualmente un complemento ideal para los viajeros en busca de buenas experiencias en hoteles y restaurantes. La primera Guía MICHELIN se publicó en Francia a principios del siglo XX para estimular las ventas de neumáticos, proporcionando consejos prácticos a los automovilistas. Los inspectores de la Guía MICHELIN siguen utilizando los mismos criterios y método de selección que la original, que ahora se aplican a destinos de todo el mundo.

Nueva York fue la primera ciudad de Norteamérica que apareció en las páginas de la Guía MICHELIN en 2005. Desde entonces se le han unido Washington, Chicago, California, Miami/Orlando/Tampa en Florida, Colorado, Toronto y Vancouver.

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

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

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [@Michelinespana](#)
[@MichelinNews](#) [@Michelin](#)

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