



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 24 de octubre, 2023

La Guía MICHELIN inicia su exploración culinaria de México

- La Guía MICHELIN anuncia su llegada a México, con la primera selección prevista para 2024
- Esta selección incluirá la Ciudad de México, Los Cabos, Oaxaca, Baja California y Nuevo León
- Los inspectores anónimos de la Guía ya están sobre el terreno, realizando el trabajo de campo

Con el anuncio de su llegada a México, la Guía MICHELIN hace una revelación histórica. La primera selección de restaurantes, realizada por el equipo de inspectores anónimos e independientes de la Guía, se dará a conocer en 2024.

“Los inspectores de la Guía MICHELIN han comenzado a explorar este magnífico país, con su cosmopolita capital cargada de historia, su soberbio litoral, la fascinante belleza de Oaxaca y el esplendor de la escarpada península de Baja California”, declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Mi equipo de inspectores ha acogido con entusiasmo todos los sabores que ofrece este destino único. Su escena culinaria es rica, con establecimientos gastronómicos de inspiración internacional, pero sobre todo con restaurantes que celebran la cocina local, sus tradiciones y los numerosos productos de calidad que ofrece este país. México es realmente una tierra de talento, rebotante de lugares tan atractivos como sorprendentes”.

México tiene un enorme potencial para convertirse en uno de los principales destinos del panorama gastronómico internacional. Gourmets de todo el mundo acuden aquí para descubrir la cocina típica mexicana y sus variantes regionales, apoyadas por productos locales como chiles, hierbas, masa, café, chocolate y licores de agave, además de mariscos, frutas y verduras.

La Guía MICHELIN supervisa durante todo el año la evolución de los destinos culinarios de todo el mundo. Michelin trabaja con organizaciones de promoción y oficinas de turismo locales para promover la industria turística de cada destino. Sin embargo, el proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo totalmente independiente, ya que las selecciones las llevan a cabo íntegramente sus equipos de inspectores anónimos e independientes. La Guía MICHELIN trabaja en colaboración con la CANIRAC únicamente en actividades de marketing y promoción.

“Estamos muy orgullosos de que la excelencia culinaria de México no sólo cautive al mundo, sino que también esté siendo reconocida más allá de nuestras fronteras por la prestigiada Guía MICHELIN. Este importante logro es el resultado del compromiso de Michelin y CANIRAC para elevar el panorama de los restaurantes tanto dentro del país como a nivel internacional. El patrimonio culinario de México ha sido moldeado por su historia y diversidad, y es una maravillosa ilustración del dinamismo y la complejidad de la cultura mexicana”, explica Daniela Mijares, Presidenta Ejecutiva de CANIRAC. “Queremos expresar nuestro más profundo agradecimiento a FIPROTUR en Los Cabos, al Gobierno de Oaxaca y Nuevo León y a la Secretaría de Turismo de Baja California, por su apoyo y compromiso en promover la riqueza de la gastronomía mexicana y el desarrollo del turismo nacional junto a esta famosa guía culinaria”.



La primera selección de restaurantes en México se basará en la metodología histórica de la Guía MICHELIN, basada en cinco criterios universales que aseguran la consistencia entre cada selección a nivel mundial:

- Calidad de los ingredientes
- Dominio de las técnicas culinarias
- Armonía de sabores
- La personalidad que el chef expresa a través de su cocina
- La calidad de la experiencia, tanto en todo el menú como a lo largo del tiempo.

La Guía MICHELIN sigue siendo la referencia para los viajeros que buscan una experiencia gastronómica excepcional. La primera Guía MICHELIN se publicó en Francia a principios del siglo XX para fomentar la venta de neumáticos ofreciendo consejos prácticos a los automovilistas franceses. Los inspectores de la Guía MICHELIN son expertos apasionados que siempre han aplicado los mismos criterios de selección en todos los destinos del mundo.

La nueva selección, que se dará a conocer en 2024, contará con los mejores restaurantes de la escena gastronómica de México, así como con chefs locales con talento, apasionados y creativos, abrazando su pasión, creatividad y respeto por las tradiciones culinarias locales. Los restaurantes seleccionados podrán ser recomendados por la Guía MICHELIN o recibir de una a tres Estrellas MICHELIN en función del nivel de excelencia de su cocina. Los restaurantes que ofrecen una excelente relación calidad-precio reciben la distinción Bib Gourmand, mientras que la Estrella Verde MICHELIN recompensa a los establecimientos comprometidos con una gastronomía más sostenible.

A los restaurantes galardonados se unirá la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más singulares y emocionantes para alojarse en México y en todo el mundo. Esta selección incluye más de 5.000 hoteles en más de 120 países, con recomendaciones para todos los presupuestos. Cada hotel ha sido elegido por los expertos de la Guía MICHELIN por su estilo, servicio y personalidad únicos y se puede reservar directamente en la web y app de la Guía MICHELIN.

La Guía MICHELIN es un referente en el mundo de la gastronomía, y ahora establece un nuevo estándar de calidad para el sector hotelero. Para descubrir los restaurantes de su selección y reservar un hotel para una estancia inolvidable puede visitarse el sitio web de la Guía MICHELIN o descargar la aplicación gratuita para iOS y Android.



Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escapate 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