



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 18 de octubre, 2023

## Michelin desvela la selección de chefs que cocinarán en Barcelona en la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2024

- Jordi Cruz (**ABaC** tres Estrellas MICHELIN), los hermanos Javier y Sergio Torres (**Cocina Hermanos Torres**, tres Estrellas MICHELIN y Estrella Verde) y Paolo Casagrande (**Lasarte**, tres Estrellas MICHELIN) coordinarán un equipo de chefs que suman entre todos 17 Estrellas MICHELIN seleccionados para cocinar en la cena de la Gala de la Guía MICHELIN España 2024, que tendrá lugar en Barcelona el 28 de Noviembre
- Bajo el lema “**El vino es gastronomía**”, El Debate de la Gala, en su cuarta edición, abordará un tema clave para entender la experiencia global en un restaurante, dando visibilidad y relevancia a una profesión y a un sector muy importante para nuestro país. Tendrá lugar el lunes 13 de noviembre en el incomparable marco de La Pedrera – Casa Milà
- El gran Andreu Buenafuente será la persona elegida para presentar la Gala de este año

En un evento que ha tenido lugar hoy en el Mercat de Sants, uno de los 39 mercados municipales de Barcelona y edificio catalogado como bien cultural de interés social, Michelin ha presentado la selección de chefs que cocinarán para los invitados en la Gala de la Guía MICHELIN España 2024. La gran fiesta de la gastronomía reunirá el próximo 28 de noviembre a algunos de los mejores cocineros del mundo en una noche mágica y convertirá a la capital catalana en el epicentro culinario nacional e internacional.

Para la cena de la Gala, que tendrá lugar en el Banquet Hall del Centro de Convenciones Internacional de Barcelona, Michelin ha seleccionado un elenco de chefs de restaurantes con Estrellas MICHELIN referenciados en la edición 2023 de la Guía MICHELIN España & Portugal que representan y ponen de manifiesto la calidad, la diversidad y la identidad de la cocina de la capital catalana y la riqueza gastronómica de Cataluña. Además de buscar una clara presencia de la mayor variedad de tipos de cocina, para realizar la selección se ha optado por algunos de los restaurantes con mayor proyección internacional de Barcelona. Y también se han tenido en cuenta las personas, que en algunos casos son emblemas y protagonistas de la historia de la cocina y del momento de esplendor que vive la ciudad, así como la singularidad y la historia de algunas casas legendarias, como es el caso de Via Veneto, que por sí sola es casi un valor a proteger y cuya historia va ligada a la de la ciudad.

El equipo gastronómico de primerísimo nivel, coordinado por Jordi Cruz, los Hermanos Torres y Paolo Casagrande, estará formado por:

- Jordi Cruz – Restaurante **ABaC** (tres Estrellas MICHELIN)
- Hermanos Javier y Sergio Torres – Restaurante **Cocina Hermanos Torres**, (tres Estrellas MICHELIN y Estrella Verde)
- Paolo Casagrande – Restaurante **Lasarte** (tres Estrella MICHELIN)
- Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas – Restaurante **Disfrutar** (dos Estrellas MICHELIN)
- Raül Balam – Restaurante **Moments** (dos Estrellas MICHELIN)
- David Andrés – Restaurante **Via Veneto** (una Estrella MICHELIN)
- Albert Adrià – Restaurante **Enigma** (una Estrella MICHELIN)
- Albert Raurich – Restaurante **Dos Palillos** (una Estrella MICHELIN)
- Hideki Matsuhisa – Restaurante **Koy Shunka** (una Estrella MICHELIN)



El maestro de ceremonias de la Gala de la Guía MICHELIN España 2024, la primera que se realiza en un evento diferenciado sin la representación de Portugal, será Andreu Buenafuente, humorista, productor, presentador, showman,... en definitiva, una persona de enorme transcendencia mediática en toda España.

La nueva selección de la Guía se dará a conocer, una vez más, en base al intenso trabajo de campo realizado por el equipo de inspectores e inspectoras MICHELIN, que aplican la metodología histórica de la Guía MICHELIN para evaluar y encontrar destinos que permitan a los lectores disfrutar de las experiencias culinarias más notables. La Gala podrá seguirse en directo a través de la retransmisión que se realizará en los canales digitales de la Guía MICHELIN.

### **El Debate de la Gala: “El vino es Gastronomía”**

Como parte del programa de activaciones previas a la ceremonia del 28 de noviembre, se celebrará una nueva edición del **Debate de la Gala**, que en esta ocasión tendrá lugar el 13 de noviembre en el incomparable marco de La Pedrera – Casa Milà, uno de los edificios modernistas más emblemáticos de Barcelona. Bajo el lema “El vino es gastronomía”, la reconocida periodista gastronómica especializada en vinos y Premio Nacional de Gastronomía 2023 a la Comunicación Gastronómica, **Amaya Cervera**, moderará un encuentro dedicado al papel relevante del vino en el mundo de la gastronomía y su importancia a la hora de ofrecer una experiencia gastronómica completa.

En el Debate tomarán parte invitados de excepción, cada uno en su ámbito de experiencia, profesional, técnico, académico, divulgativo, etc, aportarán su visión y opinión pero con un foco en la unión entre el vino y la gastronomía.

**Luis Gutiérrez**, el único catador español del equipo de Robert Parker y de su prestigiosa revista The Wine Advocate y responsable de España, Chile, Argentina y la región del Jura en Francia; **Quim Vila**, propietario y director de la tienda especializada Vila Viniteca; **Cristina Díaz**, sumiller del restaurante Maralba (dos Estrellas MICHELIN) y Premio Nacional de Gastronomía 2022; **Audry Doré**, sumiller y jefa de sumilleres del restaurante El Celler de Can Roca (3 Estrellas MICHELIN y Estrella Verde); **Ricardo Pérez Palacios**, enólogo y director de la bodega Descendientes de J.Palacios; **Sara Pérez**, enóloga de la bodega Mas Martinet en Priorat; **Ferrán Centelles**, ex sumiller de El Bulli, escritor y formador; e **Ignacio Villalgorido**, directivo de Oracle y un apasionado del mundo del vino, que aportará el punto de vista del consumidor.

Además, durante el Debate y en exclusiva primicia para todos los medios especializados que cubran el evento, la Guía MICHELIN comunicará un nuevo e importante acontecimiento de gran relevancia que tendrá lugar durante la celebración de la Gala de este año.

### **Campaña de Comunicación: BCN ADN Excelencia**

La Guía MICHELIN arrancará su campaña de comunicación el próximo 19 de octubre con el objetivo de dar visibilidad mundial a la ciudad de Barcelona como destino gastronómico de excelencia. Con la campaña, la Guía MICHELIN quiere ir mucho más allá de los emblemáticos edificios y espectaculares mercados, sumergiéndose en la riqueza de sus gentes, sus pasiones, sus logros y, en definitiva, en el latir colectivo que otorga la autenticidad a Barcelona y con el que se pretende poner en valor que, cuando se trata de excelencia, no existen las fronteras.

Para conseguirlo se ha planteado una campaña que funcionará en cadena, que arrancará con algunos de los chefs más relevantes del panorama barcelonés y que se irá extendiendo a través de las



personalidades relevantes en cualquier disciplina (deporte, medicina, música, cine, comunicación...) que para nuestros chefs representan el **ADN de excelencia que define a la ciudad de Barcelona**.

En paralelo, se invitará al gran público a unirse a componer esta gran cadena de ADN pudiendo mencionar a sus personas relevantes de la ciudad, sean o no conocidas. Entre todas las personas que ayuden a conformar esta cadena se sortearán experiencias gastronómicas en restaurantes de la Guía y una entrada doble para vivir la experiencia de la Gala de presentación de la Guía MICHELIN España 2024 en primera persona.

Michelin agradece al **Ayuntamiento de Barcelona** y al **Consortio de Turismo de Barcelona** su compromiso con la gastronomía española y contribución a la organización de la Gala. Asimismo, Michelin agradece igualmente su apoyo a los partners privados que colaboran con la Gala: **MAKRO, MAHOU SAN MIGUEL, JAEN SELECCION, BALFEGÓ, AQUANARIA, ROYAL BLISS, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLAN DE CABRAS, BEAM SUNTORY, BLANCPAIN Y THE FORK**.

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

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

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

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

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

[f @Michelinespana](https://www.facebook.com/Michelinespana) [f @laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin) [i @Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana)  
[t @MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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