



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 31 de enero, 2024

2023 ha sido un año clave para la Guía MICHELIN, que en 2024 ampliará definitivamente sus horizontes

- El año 2023 fue un punto de inflexión para la Guía MICHELIN, al anunciar una nueva distinción hotelera: la Llave MICHELIN.
- El panorama gastronómico internacional está en constante expansión, con once nuevos destinos MICHELIN en 2023 y otros que llegarán en 2024. Cada vez son más los restaurantes reconocidos con la Estrella Verde.
- La nueva generación de amantes de la gastronomía se muestra muy activa en las redes sociales, con 5,5 millones de seguidores en las plataformas digitales de la Guía MICHELIN.

El año 2023 supuso un punto de inflexión para la Guía MICHELIN. Tras cuatro años de trabajo, la Guía dio un giro y ahora también incluye una selección de más de 5.000 hoteles localizados en 120 países. Esta selección está disponible de forma gratuita en la página web y la aplicación de la Guía MICHELIN. A partir de ahora, cada año, la Llave MICHELIN distinguirá establecimientos excepcionales de esta selección, aquellos dirigidos por equipos con una experiencia única. La Llave MICHELIN se otorga tras una o varias estancias realizadas de forma anónima por los equipos de inspectores de la Guía MICHELIN. En el primer semestre de 2024 se darán a conocer seis destinos con esta distinción, siendo Francia el primero en desvelar sus galardonados.

En la gastronomía internacional, el año 2023 fue testigo de una avalancha de Estrellas en todo el mundo. Los equipos de inspectores de la Guía MICHELIN concedieron nada menos que 930 distinciones a establecimientos culinarios*. Los expertos regresaron a los cerca de 45 destinos que son cubiertos actualmente por la Guía MICHELIN para renovar las selecciones existentes o revelar otras completamente nuevas.

Once nuevas selecciones se han incorporado a la Guía MICHELIN: Mendoza y Buenos Aires en Argentina, Hanoi y Ho Chi Minh en Vietnam, Hangzhou en China, Izmir y Bodrum en Turquía, Poznań en Polonia, el estado de Colorado y la ciudad de Atlanta en Estados Unidos, y Letonia.

Los premios internacionales simbolizan la diversidad de los conocimientos gastronómicos en todo el mundo:

- Nada menos que 13 restaurantes “con una cocina única que justifica el viaje” han sido galardonados recientemente con tres Estrellas MICHELIN, también por primera vez en Eslovenia.
- Hasta 48 restaurantes fueron distinguidos por “una cocina excepcional que merece la pena desviarse” y galardonados con dos Estrellas MICHELIN. Entre ellos, el primero de Polonia y el primero de Tailandia regentado por una mujer.
- Y un total de 364 establecimientos con “una cocina de gran nivel que compensa pararse” fueron galardonados con una Estrella MICHELIN, entre ellos el primer restaurante de Abu Dabi.



- Por no hablar de los más de 450 Bib Gourmand seleccionados por su “buena comida a buen precio”. Entre ellos figuran numerosos establecimientos malayos de comida callejera, tan típica de este país.
- Por último, se concedieron 505 Estrellas Verdes MICHELIN (nuevas y confirmadas) a establecimientos modélicos para los que la sostenibilidad y el respeto por el medio ambiente están en el centro de su estrategia y su filosofía.

La Estrella Verde MICHELIN forma parte de un auténtico compromiso de la Guía para promover una gastronomía más sostenible. Su objetivo es impulsar el cambio del sector en materia de protección del medio ambiente. Los restaurantes galardonados con esta distinción se convierten en verdaderos embajadores del buen comer, liderando el camino para todas las generaciones. Los chefs de los establecimientos galardonados con la Estrella Verde están dando forma a un nuevo enfoque de la gastronomía que ahora tiene tanto que ver con los gourmets como con la propia experiencia gastronómica.

Nuevos destinos culinarios en todo el mundo en 2024

El año 2024 comienza igual de prometedor, con grandes descubrimientos por llegar y nuevas selecciones como Busan, en Corea del Sur, Brasil y México. La primera selección del año, Gran Bretaña e Irlanda, se desvelará el 5 de febrero. Por primera vez, la ceremonia tendrá lugar fuera de Londres, en Manchester. En segundo lugar estará Bélgica, el 26 de febrero; y a continuación Portugal, el 27 de febrero, que por primera vez se distinguirá de España con su propia selección. Y no hay que perderse la selección de la Guía MICHELIN Francia, que este año se dará a conocer desde la ciudad de Tours. Este emocionante acontecimiento de la gastronomía francesa tendrá lugar el 18 de marzo.

Aumento exponencial del tráfico en las plataformas digitales de la Guía MICHELIN

Las plataformas digitales de la Guía MICHELIN cubren todos estos eventos y ofrecen una gran cantidad de contenidos con los que destacar a los chefs, sus recetas, sus iniciativas sostenibles e incluso los secretos de los inspectores. El aumento exponencial del tráfico de las plataformas (con 600.000 seguidores adicionales en 2023) refleja el creciente interés por la gastronomía en todo el mundo. Casi 5,5 millones de suscriptores siguen ahora al total de las plataformas, mientras que la cuenta de Instagram -con casi tres millones de seguidores- ha generado 400 millones de visualizaciones adicionales.

Consulte la página web www.guide.michelin.com para conocer las noticias de la Guía MICHELIN de todo el mundo y encontrar los enlaces a las distintas cuentas de las redes sociales.

*Sin incluir la selección de Francia

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>

[!\[\]\(5361750c22c4e047a52f4eac1ec2d4cc_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(f276343e5e0d2402c20fdc9e8443c0dd_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(f63d0a0c6c21d1cd8465081c8a0d79d6_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(c7aa0a73772f58306e4c9858ef30418b_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(97f2cb5aac5cdfc08c942841224f1531_img.jpg\) @Michelin](#)

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