



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 7 de junio, 2024

## Por primera vez, la Guía MICHELIN premia la excelencia culinaria de Doha

- La Guía MICHELIN anuncia su llegada a Doha, Qatar, para la próxima selección de 2025 que se dará a conocer en el último trimestre de 2024
- Esta selección de restaurantes reflejará la diversidad y excelencia del panorama gastronómico qatarí
- Los inspectores anónimos de MICHELIN ya están sobre el terreno

La Guía MICHELIN anuncia la ampliación de sus reconocidas reseñas culinarias a Doha, Qatar. La prestigiosa Guía ha revelado que sus inspectores independientes y anónimos han estado explorando a fondo Doha para preparar la selección de los restaurantes más destacados de la ciudad. La selección mostrará lo mejor del panorama gastronómico de Doha y pondrá de relieve el talento de sus chefs y equipos, su pasión, creatividad y respeto por las tradiciones culinarias locales.

*“Estos últimos años, nuestros inspectores MICHELIN han estado muy atentos a la evolución culinaria de Doha y siguen deleitándose con la maravillosa diversidad que ofrece esta trepidante ciudad, explica Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Desde hoteles que desafían la gravedad hasta la rica variedad de restaurantes que representan cocinas de todos los continentes, han analizado exhaustivamente los mejores establecimientos del país. Ya sea disfrutando de un café en la Corniche, paseando por The Pearl, almorzando junto al agua en Lusail, o cenando después de una fascinante visita al Museo de Arte Islámico o en el dinámico y regenerado Msheireb Downtown Doha, nuestros inspectores realmente lo han experimentado todo. Tanto si se trata de cocina de fusión de Oriente Medio, japonesa, india, china, peruana o nikkei, los gourmets de todo el mundo disfrutarán de experiencias culinarias memorables, tan sabrosas como variadas”.*

Los inspectores anónimos de MICHELIN han quedado fascinados por las aguas azul celeste de Qatar, las impresionantes esculturas marinas y las imperdibles puestas de sol de la Península Arábiga, al tiempo que disfrutaban del espectro global de la capital y de un servicio esmerado, lo que, según confirmaron, es un testimonio de capital cosmopolita.

La llegada de la Guía MICHELIN a Doha cuenta con el apoyo de Qatar Tourism (QT), cuyo Presidente, Su Excelencia Saad Bin Ali Al Kharji, ha declarado: *“La llegada de la Guía MICHELIN a Doha subraya la posición de Qatar como destino culinario mundial en rápida expansión. Permitirá a los viajeros explorar mejor la amplitud de nuestras opciones culinarias y hoteleras, contribuyendo a garantizarles estancias completas con experiencias memorables. Esta inclusión es también un tributo al sólido cuadro de talentos culinarios que Doha ha atraído, que ven en nuestra capital y sus ambiciones un compromiso con el lujo y la calidad, lo que permite su creatividad y avance profesional”.*



## 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 automovilística. Desde entonces, se ha mantenido fiel a su misión original: asentarse en destinos gastronómicos maduros, guiar a los viajeros internacionales y a los aficionados locales a los mejores restaurantes, destacar las escenas culinarias mundiales y promover la cultura del viaje.

La selección seguirá el método histórico de MICHELIN basado en cinco criterios universales para garantizar la coherencia entre cada selección, entre los que se incluyen;

- La calidad de los ingredientes
- El dominio de las técnicas culinarias
- La armonía de los sabores
- La personalidad de la cocina
- La coherencia a lo largo del tiempo y del menú en su conjunto

## La selección de restaurantes de la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN transmite sus recomendaciones de restaurantes a través de un amplio sistema de distinciones, que se conceden a restaurantes especialmente destacados de toda su selección. Las distinciones más conocidas a nivel mundial son las Estrellas MICHELIN, que se conceden a los restaurantes que ofrecen las mejores experiencias culinarias. Se otorga una Estrella MICHELIN a los restaurantes que ofrecen “una cocina de calidad que merece la pena visitar”, dos Estrellas MICHELIN a los que ofrecen “una cocina excepcional que merece la pena visitar” y tres Estrellas MICHELIN a los que ofrecen una “cocina única que merece la pena visitar”.

Además de las codiciadas Estrellas, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción que se concede a los restaurantes que ofrecen una cocina de calidad a un precio moderado.

La selección completa de restaurantes de la Guía MICHELIN Doha 2025 se desvelará en un evento especial que se celebrará en el último trimestre de 2024. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las plataformas de la Guía: sitio web, aplicaciones móviles y redes sociales. Se unirá a las selecciones mundiales de restaurantes y hoteles de la Guía MICHELIN que se pueden encontrar gratuitamente en sus plataformas digitales.





Descargue la aplicación de la Guía MICHELIN para dispositivos Android e IOS.



IOS



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](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)  
[X @MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [in @Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

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