



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 15 de julio, 2024

La Guía MICHELIN escribe un nuevo capítulo de su historia en China

- Por primera vez, y tras cubrir varias de las principales ciudades chinas, la Guía MICHELIN publicará una selección de restaurantes a nivel provincial, empezando por dos nuevos destinos: Fujian y Jiangsu
- Con ello, la Guía MICHELIN reafirma su ambición de conectar mejor con los comensales chinos y los entusiastas de la gastronomía, promoviendo al mismo tiempo las auténticas culturas gastronómicas chinas a escala internacional

Michelin presenta la llegada de la Guía MICHELIN a dos nuevos destinos chinos: las provincias de Fujian y Jiangsu. Con ellos, ya son siete los destinos cubiertos por la Guía MICHELIN en China continental.

Por primera vez, más de ocho años después de los primeros pasos de la Guía MICHELIN en China continental y de la cobertura progresiva de varias ciudades importantes, los inspectores de la Guía MICHELIN investigarán y explorarán los mejores restaurantes a nivel provincial.

Para las selecciones iniciales, los inspectores se centrarán principalmente en tres ciudades de cada provincia -Xiamen, Fuzhou y Quanzhou en Fujian; y Nanjing, Suzhou y Yangzhou en Jiangsu-, al tiempo que empezarán a explorar otros lugares dentro de las provincias. La selección de restaurantes de la provincia de Fujian se desvelará a finales de 2024, mientras que la de Jiangsu lo hará a principios de 2025, y las fechas y formatos exactos se comunicarán más adelante.

En una rueda de prensa celebrada esta mañana en Shanghai, Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comentó: *"Estamos encantados de abrir un nuevo capítulo de la Guía MICHELIN en China. Tras recorrer las ciudades más destacadas de China continental -desde Shanghai a Guangzhou, pasando por Pekín, Chengdu y Hangzhou-, nuestros inspectores comenzarán ahora a investigar las ricas y diversas escenas gastronómicas de las provincias chinas. La decisión de empezar por las provincias de Fujian y Jiangsu no se dejó al azar, ya que ambos territorios albergan tradiciones culinarias chinas excepcionales, únicas y profundamente arraigadas. Estos nuevos proyectos de la Guía MICHELIN darán reconocimiento mundial a dos territorios cuyas ricas escenas culinarias merecen ser descubiertas por los amantes de la buena mesa y los viajeros nacionales e internacionales"*.

Después de dar protagonismo a las joyas gastronómicas de las ciudades chinas más importantes del mundo, la introducción de selecciones de restaurantes por provincias es el resultado de la ambición de la Guía MICHELIN de explorar y promocionar con mayor autenticidad las numerosas maravillas culinarias de las provincias chinas. Reforzados por una campaña editorial a medida que se desplegará en las redes sociales y plataformas digitales chinas, estos nuevos proyectos de ampliación también ilustran la voluntad de la Guía MICHELIN de fomentar lazos aún más fuertes y estrechos con el público y los mercados chinos. De hecho, la Guía MICHELIN no solo promocionará el contenido de sus



selecciones de restaurantes, sino que también compartirá información con los entusiastas de la gastronomía sobre la diversidad y las especificidades de la cultura gastronómica de cada provincia.

Al otorgar un reconocimiento nacional e internacional a los lugares gastronómicos locales, la Guía MICHELIN reafirma por fin su compromiso con el desarrollo positivo y sostenible del sector de la restauración, honrando a los profesionales con talento y reconociendo la cultura y el patrimonio alimentarios.

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: establecerse en destinos gastronómicos consolidados para guiar a los viajeros internacionales y a los gourmets locales hacia las mejores mesas, y dar a conocer las escenas culinarias del mundo para promover la cultura del viaje.

La selección de restaurantes para la Guía MICHELIN provincial de China será realizada de forma independiente por los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN, de acuerdo con su metodología histórica y mundial.

Sólo la calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes será evaluada por los inspectores según los 5 criterios internacionales de la Guía: la calidad de los productos, el dominio de las técnicas culinarias, la armonía de los sabores, la personalidad del chef, expresada a través de la cocina, y la coherencia, tanto en el menú como a lo largo del tiempo.

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 son las mundialmente conocidas Estrellas MICHELIN, que se conceden a los restaurantes que ofrecen las mejores experiencias culinarias. Se concede una Estrella MICHELIN a los restaurantes que ofrecen una cocina de gran fineza ¡Compensa pararse!, dos Estrellas MICHELIN a los que ofrecen una cocina excepcional ¡Merece la pena desviarse! y tres Estrellas MICHELIN a los que ofrecen una cocina única ¡Justifica el viaje!.

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. Referencia obligada para cualquier comensal o viajero entusiasta que busque propuestas accesibles sin renunciar a la calidad de los ingredientes, la selección Bib Gourmand es también la forma perfecta de acceder a algunas de las experiencias más arraigadas que reflejan las cocinas locales y populares.

La selección de restaurantes de las provincias de Fujian y Jiangsu estarán disponibles exclusivamente en formato digital -junto con el resto de selecciones de restaurantes y hoteles de todo el mundo- en la página web y la aplicación móvil gratuita de la Guía MICHELIN.



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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

comunicación-ib@michelin.com

www.michelin.es

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

[!\[\]\(b792654f2cef9719eabeb6c5be00811e_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(7da9a585536d56657fa124d7eaae44e7_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(16657531f18b089b0efe8565e1d0533c_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(6ad7d4a5b464168e88645d903daee261_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(a763e15958ae25b9b7b39f39f486242f_img.jpg\) @Michelin](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA