



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 18 de julio, 2024

La Guía MICHELIN llega a Texas

- Texas se convierte en el undécimo destino norteamericano en incorporarse a la Guía MICHELIN
- Los inspectores de la Guía MICHELIN ya están trabajando duro para localizar los mejores restaurantes de este nuevo destino

Michelin y Travel Texas han anunciado hoy la llegada de la [Guía MICHELIN](#) a uno de los Estados más grandes de Estados Unidos.

Texas es conocida por sus numerosas especialidades culinarias, como la barbacoa, la carne y el marisco, y la cocina Tex-Mex. La vibrante y dinámica escena culinaria del Estado está impulsada por profesionales de talento que celebran la cultura tejana inspirándose al mismo tiempo en la cocina norteamericana e internacional.

La primera selección de la Guía MICHELIN Texas se dará a conocer antes de finales de año. En ella se destacarán los mejores restaurantes de Austin, Dallas, Fort Worth, Houston y San Antonio.

Los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN conceden las emblemáticas Estrellas MICHELIN a los establecimientos que ofrecen una cocina especialmente destacada: en función de la calidad de su oferta, reciben una, dos o tres Estrellas MICHELIN. La Guía MICHELIN también es famosa por su selección Bib Gourmand, que distingue a los establecimientos que ofrecen una cocina de alta calidad a precios moderados. La más reciente de estas distinciones, la Estrella Verde MICHELIN, se concede a los restaurantes que lideran la gastronomía sostenible. Por último, la selección se completa con la categoría de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN y con los Premios Especiales, concedidos a profesionales que mejoran la experiencia gastronómica gracias a sus conocimientos y habilidades personales.

«El paisaje culinario de Texas tiene alma propia, gracias a sus influencias multiculturales, sus ingredientes locales y su ambicioso talento», declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Los platos de la granja a la mesa, la barbacoa tejana, la fusión y la cocina gourmet son sólo algunas de las ofertas que atraerán a gourmets y viajeros de paso por este gran Estado. Nuestro equipo de inspección ya ha hecho grandes descubrimientos, y no cabe duda de que Texas reúne todas las cualidades de un destino de la Guía MICHELIN».

Los famosos inspectores anónimos de la Guía MICHELIN ya están manos a la obra. Hacen reservas sin revelar su identidad y pagan sus comidas para no recibir un trato preferente en comparación con otros comensales de los restaurantes que evalúan.

«La Guía MICHELIN de Texas ofrecerá a los viajeros de todo el mundo una gran variedad de experiencias gastronómicas que descubrir en nuestro Estado, mostrando restaurantes que encarnan nuestro patrimonio y presentando a chefs innovadores y artesanos locales que están redefiniendo



nuestro panorama culinario», declaró Tim Fennell, director de Travel Texas. «El lanzamiento de la Guía será un enorme activo para Texas, ya que promociona internacionalmente nuestra rica y diversa cultura gastronómica».

La Guía MICHELIN supervisa continuamente la evolución de los destinos culinarios de todo el mundo y su proceso de selección es totalmente independiente. Aunque la selección la determinan nuestros inspectores anónimos de forma totalmente imparcial, la Guía MICHELIN colabora ocasionalmente con Travel Texas en actividades de marketing y promoción de la ciudad.

La selección de restaurantes galardonados de la Guía MICHELIN Texas 2024 se unirá a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más singulares y de moda para alojarse en Texas y en todo el mundo. Cada hotel de la Guía MICHELIN se selecciona por su estilo, servicio y personalidad únicos (con paquetes que se adaptan a cualquier presupuesto) y puede reservarse directamente a través del sitio web o la app de la Guía MICHELIN.

Historia y metodología

La nueva selección para Texas no será una excepción. Seguirá la metodología histórica de la Guía MICHELIN, basada en cinco criterios universales que garantizan que cada destino sea evaluado con equidad: 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 (cada establecimiento se inspecciona varias veces al año).

A día de hoy, la Guía MICHELIN sigue siendo un aliado para los viajeros en busca de una buena comida. El primer ejemplar 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 siguen utilizando los mismos criterios y métodos de selección que entonces, una metodología que se sigue aplicando hoy en día a todos los destinos.

Nueva York fue la primera ciudad norteamericana en aparecer en las páginas de la Guía MICHELIN en 2005. Desde entonces se le han unido Washington, Chicago, California, Miami/Orlando/Tampa (Florida), Colorado, Atlanta, Toronto y Vancouver.

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 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>

[!\[\]\(e474458956c9a37fbf9586ddb60a7fa1_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(4d1d3f2547aeece54bb6babd23f4121b_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(ec45aa71601db5755c5e2662ad427708_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(8f6ad92394b094baf6a51f98af6c5abc_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(f9f9ea03f3583772c68aa68b93940c29_img.jpg\) @Michelin](#)

Glorieta de Bibendum nº1 – 47009 Valladolid – ESPAÑA