



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 3 de octubre, 2024

La Guía MICHELIN y Wuliangye unen sus fuerzas para promover la excelencia de la cultura tradicional china en todo el mundo

- La Guía MICHELIN y Wuliangye anuncian la firma de una asociación mundial de dos años de duración
- Tras dos años de colaboración con la Guía MICHELIN en China, Wuliangye, el principal productor chino de baijiu de primer nivel, se ha convertido en Socio Mundial de la Guía MICHELIN

Impulsados por el compromiso común de promover la excelencia y el arte de vivir, Wuliangye y la Guía MICHELIN unen sus fuerzas para seguir celebrando lo mejor de la gastronomía mundial, mostrar el auténtico saber hacer y fomentar el descubrimiento de las culturas culinarias internacionales.

En el marco de esta asociación, Wuliangye apoyará a la Guía MICHELIN en la organización de sus ceremonias y permitirá a sus invitados descubrir la riqueza y el refinamiento de su excepcional baijiu.

Wuliangye colaborará con la Guía MICHELIN en la organización de masterclasses profesionales y cenas de influencers para sumilleres y chefs de restaurantes con Estrellas MICHELIN, con el fin de dar a conocer mejor esta bebida espirituosa milenaria, auténtica seña de identidad de la cultura china y complemento perfecto de la cocina mundial.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comentó: *“Durante más de 100 años, la Guía MICHELIN se ha dedicado a destacar las culturas gastronómicas del mundo y las experiencias culinarias más excepcionales, mientras que Wuliangye ha perfeccionado la producción de baijiu de primera calidad utilizando técnicas ancestrales. Hoy, estamos encantados de inaugurar una asociación internacional entre nuestras dos marcas, iconos de la buena mesa y de los espirituosos de prestigio, para celebrar la excelencia en todo el mundo. Al colaborar con Wuliangye, en la Guía MICHELIN nos sentimos especialmente orgullosos de ayudar a promover la cultura atemporal del baijiu, y las numerosas tradiciones y habilidades auténticas que encarna, entre los gourmets más exigentes y los chefs con más talento”.*

Guo Xulei, Presidente del Consejo de Supervisión de Wuliangye Group Company, ha declarado: *“Wuliangye y la Guía MICHELIN comparten valores y aspiraciones similares. Las dos marcas están muy unidas por su apego a la artesanía, su compromiso con la calidad y su búsqueda por la máxima experiencia sensorial. En nuestra anterior colaboración en China, exploramos juntos nuevas expresiones de ‘cocina gourmet y licores finos’, creando con éxito un nuevo modelo de ‘festines gourmet’, que ofrece a los consumidores de todo el mundo una experiencia de calidad excepcional. En el futuro, Wuliangye y la Guía MICHELIN seguirán imaginando nuevas posibilidades de integración y apreciación mutua de las culturas culinarias oriental y occidental y del Baijiu, para que los consumidores de todo el mundo puedan experimentar historias de sabores cada vez más armoniosas y bellas”.*

La asociación entrará en vigor el 17 de octubre de 2024 en la ceremonia de la Guía MICHELIN Tokio 2025.



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 un líder mundial en composites y experiencias que cambian vidas. 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>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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