



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 22 de octubre, 2024

La Guía MICHELIN presentará su próxima selección de Estrellas en Metz, en el corazón del Mosela y la región de Grand Est

- La ceremonia de entrega de la Guía MICHELIN 2025 tendrá lugar el 31 de marzo de 2025 en el Centro de Congresos Robert Schuman de Metz
- Por cuarto año consecutivo, la Guía MICHELIN se adentra en el ámbito regional, forjando una ambiciosa asociación con las autoridades locales: la región de Grand Est, el departamento del Mosela y la Eurometrópolis de Metz
- En la víspera de la ceremonia, un programa especial invitará al público a celebrar la gastronomía y el rico patrimonio culinario del territorio

En 2025, Michelin se complace en anunciar la elección de la región del Mosela como próximo territorio anfitrión de la ceremonia de la Guía MICHELIN Francia.

Al celebrar su acto principal fuera de París por cuarto año consecutivo, la Guía MICHELIN reafirma su ambición y su intención de celebrar la plenitud y la singularidad de la gastronomía francesa y de poner de relieve a las distintas personas y establecimientos que contribuyen a ella. Así, la Guía MICHELIN celebrará su ceremonia francesa en Metz, en el Mosela, el lunes 31 de marzo de 2025.

Todos los chefs de los restaurantes franceses con Estrella MICHELIN se unirán a un amplio abanico de profesionales de la restauración, celebridades del sector y periodistas nacionales e internacionales para descubrir y homenajear a las nuevas Estrellas y Premios Especiales de la Guía MICHELIN Francia. El evento también se retransmitirá en directo en las páginas de las redes sociales de la Guía MICHELIN.

Como preludeo de la ceremonia, la región de Grand Est, el departamento del Mosela y la Eurometrópolis de Metz propondrán un amplio y variado programa en el que participarán restaurantes, artesanos y agricultores locales, así como estudiantes matriculados en formación profesional de hostelería y diversos profesionales y socios del sector. Como una auténtica ocasión de celebración intergeneracional que convocará a todo un territorio en torno al patrimonio y los talentos culinarios de la zona, las fiestas se dirigirán también al público y a todos los amantes de la gastronomía.

"Estamos encantados de traer a los mayores talentos de la gastronomía francesa al Mosela, verdadera encrucijada cultural y culinaria de Europa. Por cuarto año consecutivo, estamos orgullosos de promocionar Francia como destino estableciendo una asociación con las autoridades territoriales que se preocupan por hacer de la restauración el motor de una potente dinámica intergeneracional e interprofesional", afirma Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN.

"El departamento del Mosela ha elegido acoger a la Guía MICHELIN en su ceremonia anual, ya que este prestigioso evento es perfectamente coherente con nuestra ambición de promover el Mosela como destino, mostrando su calidad y atractivo. La búsqueda continua de la excelencia, el desarrollo del talento y la intención de transmitir el gusto y el amor por el territorio a la próxima generación son valores



que compartimos y que se pondrán de relieve los días 30 y 31 de marzo”, declara Patrick Weiten, Presidente del departamento del Mosela y de Moselle Attractivité.

“Acoger la ceremonia de la Guía MICHELIN en 2025 es un verdadero reconocimiento a nuestra gastronomía local y regional. También pondrá de relieve nuestro talento y saber hacer. Además, estoy convencido de que será una oportunidad para que nuestros jóvenes descubran nuevas vocaciones, ya que daremos a conocer la hostelería y la restauración de lujo de nuestra región”, afirma Franck Leroy, Presidente de la región de Grand Est.

“Es un gran honor para la ciudad de Metz acoger la Ceremonia de las Estrellas MICHELIN en 2025. Estamos orgullosos de rendir homenaje a nuestra historia gastronómica, que Rabelais documentó al descubrir la región entre 1545 y 1547. No nos cabe duda de que este acontecimiento será un éxito, al igual que los grandes eventos que acogemos y organizamos, como los mercados de Navidad, el festival de las Constelaciones y -este pasado mes de junio- el relevo de la llama olímpica”, añade François Grosdidier, Presidente de la Eurometrópolis de Metz.

La información específica sobre el programa se anunciará antes de la ceremonia de entrega de la Guía MICHELIN Francia 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. 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 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>

[!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(b3484cec18b47124e59e011dcceaa27f_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(bb60441cb5be9422b9f3289bdb3cb684_img.jpg\) @Michelin](#)

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