



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 19 de febrero, 2025

La Guía MICHELIN lanza su primer podcast, “Oui, Cheffes!”, que rinde homenaje a las mujeres y a su influencia en la gastronomía y la hostelería

- La Guía MICHELIN está comprometida con la diversidad y la igualdad, destacando el talento femenino en la gastronomía y la hostelería
- La primera temporada del podcast “Oui, Cheffes!” se presenta el 14 de febrero
- Cinco episodios con las historias de cinco mujeres emblemáticas, estarán disponibles en todas las plataformas

En respuesta a los continuos retos relacionados con la representación de las mujeres en la gastronomía y la hostelería, la Guía MICHELIN se posiciona con el lanzamiento de su nuevo podcast, “Oui, Cheffes!”. Esta iniciativa única tiene como objetivo promover y empoderar a las mujeres con talento en la industria, proporcionándoles una plataforma para compartir sus experiencias, conocimientos y ambiciones.

“Conscientes de nuestra responsabilidad de impulsar el cambio en el sector, esperamos que este primer podcast arroje luz sobre el talento femenino en la gastronomía y la hostelería. Aunque pueda tratarse de una iniciativa modesta a la hora de abordar los importantes retos a los que se enfrentan las mujeres en el sector, nuestro objetivo es inspirar a la próxima generación, fomentar nuevas trayectorias profesionales y desafiar los estereotipos de género que siguen prevaleciendo en la industria de la hostelería”, declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN.

El firme compromiso de la Guía MICHELIN con la diversidad

Desde su creación, la Guía MICHELIN ha seleccionado los mejores restaurantes y hoteles del mundo basándose en criterios de excelencia. Hoy en día, con más de seis millones de seguidores en las redes sociales y 70 millones de visitantes únicos en su sitio web, también se está consolidando como una voz clave del sector.

Como parte de su compromiso de transformar el panorama profesional y cambiar las mentalidades, la Guía MICHELIN amplía sus iniciativas editoriales con este nuevo podcast inmersivo. “Oui, Cheffes!” da voz a las mujeres profesionales de la gastronomía y la hostelería, mostrando trayectorias inspiradoras excepcionales. Ya sean chefs, pasteleras, sumilleres, profesionales de sala o empresarias, estas mujeres extraordinarias comparten sus experiencias, éxitos y retos. Como auténticas líderes y modelos a seguir, están forjando el futuro de la hostelería en Francia y más allá de sus fronteras.

Un encuentro con la excelencia femenina

Cada episodio, de 10 a 15 minutos de duración, ofrece una visión exclusiva de la carrera de una profesional y su visión del sector.

La primera temporada consta de cinco episodios dedicados a algunas de las figuras más emblemáticas del sector:



- Anne-Sophie Pic (Maison Pic, Valence) - La única chef francesa que dirige un restaurante con tres Estrellas MICHELIN y una de las figuras más influyentes de la alta cocina mundial.
- Nadia Sammut (Auberge La Fenière) - Chef y empresaria comprometida con la gastronomía inclusiva y sostenible
- Blanche Loiseau (Restaurante Bernard Loiseau) - Responsable de desarrollo del Grupo Bernard Loiseau
- Georgiana Viou (Rouge, Nîmes) - Chef autodidacta con influencias multiculturales
- Sarah Benahmed (La Table du Lausanne Palace) - Directora de sala excepcional y galardonada en dos ocasiones con el Premio MICHELIN al Servicio

Detalles prácticos

- Título del podcast: ¡Oui, Cheffes!
- Estreno de nuevos episodios: cada dos viernes, a partir del 14 de febrero de 2025
- Dónde escucharlo: Spotify, Apple Podcasts, Deezer, Amazon Music, Castbox y el sitio web de la Guía MICHELIN
- Idioma: Francés

Descargue la aplicación 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. 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>

[!\[\]\(a03a7eb2f4046e1d3c76772003e549ea_img.jpg\) @Michelinespana](#) [!\[\]\(844169987a590ed8c7e31d5d18950e8d_img.jpg\) @laGuiaMichelin](#) [!\[\]\(2af34e678d9364b2f32b7174f4964d2c_img.jpg\) @Michelinespana](#)
[!\[\]\(70453908cab6780413d48bd2b8b15c53_img.jpg\) @MichelinNews](#) [!\[\]\(00c909e82d9243e04b2a707a76cc895d_img.jpg\) @Michelin](#)

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