



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 12 de marzo, 2025

La próxima parada de la Guía MICHELIN: Chequia

- Por primera vez, después de cubrir la ciudad de Praga, la Guía MICHELIN publicará su selección completa de Chequia 2025
- Los inspectores de la Guía MICHELIN ya están sobre el terreno, en busca de tesoros culinarios
- Chequia se convierte en el último destino de la Guía MICHELIN en Europa

La Guía MICHELIN presentará, por primera vez, una lista que abarca toda Chequia. Esta extraordinaria selección muestra los tesoros gastronómicos y turísticos de este hermoso país, rico en historia y cultura. Esto supone el estreno de Chequia como destino en la prestigiosa Guía MICHELIN, uniéndose a las filas de renombrados destinos culinarios de toda Europa.

La nueva selección de la Guía MICHELIN Chequia se dará a conocer en 2025, con joyas culinarias de todo el país, de norte a sur, de este a oeste, desde las estaciones de esquí hasta las regiones vinícolas, desde Praga hasta Ostrava y desde Brno hasta Pilsen. Los famosos inspectores anónimos recorrieron el país para identificar los mejores restaurantes que los gourmets nacionales e internacionales deben descubrir.

La República Checa cuenta con una escena gastronómica rica y diversa, que combina los sabores tradicionales checos con influencias de países vecinos y tendencias internacionales. La cocina del país es famosa por sus platos abundantes elaborados con ingredientes de origen local, como carne de caza, pescado fresco de ríos y lagos, así como productos de temporada como verduras y bayas, todo ello complementado con cervezas checas de fama mundial y excelentes vinos de productores innovadores. Cada vez más chefs combinan la cocina clásica con técnicas modernas, lo que garantiza que la escena gastronómica checa siga siendo emocionante y en constante evolución.

“Estamos muy contentos de incluir la cocina checa en el selecto círculo de los principales destinos gastronómicos de Europa, una cocina que encarna a la perfección la autenticidad y la riqueza de las tradiciones culinarias del país”, declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN. “La escena culinaria checa se distingue por una combinación única de innovación y patrimonio, que ofrece experiencias excepcionales a los gourmets en busca de novedades. Después de Praga, estamos impacientes por revelar los talentos en esta primera edición que cubre toda la República Checa, marcando así su ascenso como destino imprescindible para los amantes de la buena mesa”, añadió Poullennec.

“La colaboración con la Guía MICHELIN abre un nuevo capítulo en la construcción de la imagen de Chequia como destino que, además de sus hitos históricos y belleza natural, también destaca por su gastronomía de primer nivel. La distinción de la Guía MICHELIN es un símbolo de excelencia culinaria reconocido a nivel mundial, y su presencia en Chequia ayudará a aumentar el conocimiento internacional de nuestra cocina. Al mismo tiempo, atraerá a una clientela más exigente que aprecia la calidad, la innovación y los ingredientes locales”, afirma František Reismüller, Director de la Oficina de



Turismo de la República Checa. Y añade: *"La gastronomía checa está en alza y tiene un enorme potencial para situarse entre los principales destinos culinarios del mundo. Nuestras regiones ofrecen una combinación única de ingredientes tradicionales, enfoques modernos y precisión artesanal. Nos aportará no solo prestigio, sino también beneficios económicos tangibles para el desarrollo de nuestro turismo gastronómico"*.

Los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN otorgan las icónicas Estrellas MICHELIN (una, dos o tres) a las mejores experiencias gastronómicas. La guía también incluye la selección Bib Gourmand, que reconoce a los restaurantes que ofrecen comida de gran calidad a buen precio. La Estrella Verde MICHELIN se otorga a los restaurantes que lideran la gastronomía sostenible. Además, los inspectores destacan los restaurantes recomendados y los premios profesionales especiales.

Los inspectores anónimos de la Guía MICHELIN ya están sobre el terreno, haciendo reservas secretas en restaurantes y pagando todas sus comidas para asegurarse de que reciben la misma experiencia que cualquier otro cliente.

La Guía MICHELIN observa constantemente la evolución de los destinos culinarios de todo el mundo. El proceso de selección de la Guía MICHELIN sigue siendo completamente independiente. Aunque las selecciones siguen siendo determinadas de forma totalmente independiente por inspectores anónimos, la Guía MICHELIN trabaja con la Alianza únicamente en actividades de marketing y promoción.

Historia y metodología

La próxima selección de restaurantes checos seguirá la metodología tradicional de Michelin, basada en cinco criterios universales, que garantizan la equidad y la coherencia:

1. La calidad de los productos,
2. La armonía de los sabores;
3. El dominio de las técnicas de cocina;
4. La personalidad del chef reflejada en su cocina;
5. La coherencia entre las visitas y en todo el menú (cada restaurante se inspecciona varias veces al año).

La Guía MICHELIN sigue siendo, más que nunca, un recurso de confianza para los viajeros que buscan experiencias gastronómicas excepcionales. Publicada por primera vez en Francia a principios del siglo XX, la Guía sirvió originalmente para fomentar los viajes en coche. Hoy en día, los inspectores de Michelin siguen utilizando los mismos criterios de selección que en sus inicios, aplicados en destinos de todo el mundo.

Todas las noticias de la Guía MICHELIN están disponibles en iOS y en Android.



iOS



Android



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>

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

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