



INFORMACIÓN DE PRENSA

GUÍA MICHELIN

Madrid, 3 de abril, 2025

Con 78 nuevas Estrellas, incluidas dos galardones del máximo nivel, la Guía MICHELIN 2025 celebra el creciente éxito de la gastronomía francesa

- Le Coquillage recibe tres Estrellas MICHELIN, al igual que Christopher Coutanceau, que vuelve a la cima del firmamento gastronómico
- Se han concedido dos Estrellas MICHELIN a 9 restaurantes, 6 de los cuales han experimentado un ascenso meteórico
- 57 restaurantes en 13 regiones de la Francia metropolitana reciben una Estrella MICHELIN
- Con 10 nuevos restaurantes galardonados, la selección de la Estrella Verde MICHELIN supera el umbral de los 100 restaurantes aclamados

Michelin presenta la selección de restaurantes 2025 de la Guía MICHELIN Francia. Revelada en Moselle en una ceremonia organizada en el centro Metz Congrès Robert Schuman, la nueva selección incluye dos nuevos restaurantes con tres Estrellas MICHELIN, nueve nuevos restaurantes con dos Estrellas MICHELIN, 57 nuevos establecimientos con una Estrella MICHELIN y diez nuevos restaurantes que reciben una Estrella Verde MICHELIN.

En total, la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Francia 2025 recomienda 654 restaurantes con una Estrella MICHELIN –31 con tres Estrellas MICHELIN, 81 con dos Estrellas MICHELIN y 542 con una Estrella MICHELIN– repartidos por toda Francia.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía MICHELIN, declara: *“No podríamos haber esperado una mejor selección de restaurantes para celebrar el 125 aniversario de la Guía MICHELIN. Con 78 Estrellas recién atribuidas, la edición de 2025 refleja la generosidad, el compromiso y la abundancia del panorama gastronómico francés, que, en el espacio de un año, se ha enriquecido constantemente en cada una de las 13 regiones metropolitanas. Basada en una metodología, criterios y estándares inalterados, esta nueva selección confirma con convicción que Francia sigue ocupando un lugar importante, influyente e inspirador en el concierto culinario mundial”.*

Dos restaurantes brillan con luz propia en el mundo de la gastronomía francesa e internacional

Le Coquillage, en Saint-Méloir-des-Ondes, en el idílico entorno de un magnífico establecimiento cuyas pocas habitaciones han sido distinguidas con dos Llaves MICHELIN, Roellinger aporta poesía a las artes culinarias con una delicadeza y una calidad que alcanza nuevas cotas. En el espíritu de su “Chemin des douaniers” (“Camino de los aduaneros”) –una composición con centollo, yema de huevo cocida en vinagre de sidra, salsa de coral y hierbas de temporada–, cada creación es sorprendente, impactante e increíblemente precisa. Como reflejo perfecto de las convicciones, la carrera y la imaginación de este chef sensible y discreto, cada ensalza la riqueza pesquera y hortícola local. Además, el chef incorpora sutiles referencias a las recetas emblemáticas de la familia Roellinger, así como su pasión por las especias, como se puede apreciar en el Bogavante azul bretón servido en dos servicios.



En La Rochelle, **Christopher Coutanceau** vuelve a izar la bandera de las tres Estrellas MICHELIN sobre su establecimiento homónimo. El “chef pescador” – que aboga por prácticas de pesca sostenibles respetando las estaciones marinas– alcanza la cima de su arte con una cocina cada vez más precisa, refinada y directa. El océano revela su verdadera naturaleza en los platos a través de creaciones intensas y elegantes, gracias a unas habilidades técnicas excepcionales, como ponen de manifiesto los “Pithiviers de vieiras” y la icónica “Sardina de la cabeza a la cola”. El chef pastelero Benoît Godillon también realiza un trabajo excepcional, y este año se reconoce con la incorporación del restaurante a la selección Passion Dessert. El socio director de sala Nicolas Brossard presenta el universo culinario de Christopher Coutanceau con elegancia y sinceridad.

En total, con estas dos incorporaciones a la máxima categoría culinaria –que también han recibido la Estrella Verde MICHELIN–, la Guía MICHELIN recomienda ahora 31 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN en Francia.

9 restaurantes son distinguidos con las prestigiosas dos Estrellas MICHELIN

Como muestra de una deslumbrante progresión culinaria, seis establecimientos reciben una segunda distinción solo uno, dos o tres años después de haber sido galardonados con su primera Estrella MICHELIN. En su **Maison Nouvelle** (Burdeos), Philippe Etchebest, respaldado por un equipo bien formado, gana aún más precisión y regularidad en su generosa propuesta culinaria personal, como sus famosos raviolis de setas o su reinterpretación del entrecot bordelés. También en Nueva Aquitania, Guillaume Roget obtiene una segunda Estrella MICHELIN para su restaurante **Ekaitza** (Ciboure), donde celebra con maestría e inteligencia los mejores ingredientes locales, como demuestra el magnífico plato de merluza confitada en grasa de pato con setas y sabores de café. La misma dinámica resuena en el norte, en **Rozó** (Marcq-en-Barœul), para Diego Delbecq y Camille Pailleau. Después de recuperar su primera Estrella MICHELIN en 2023, siguen impresionando a los inspectores con creaciones cada vez más profundas y equilibradas, ya sean saladas o dulces, recientemente reconocidas en la selección Passion Dessert. En **L'Observatoire du Gabriel** (Burdeos), Bertrand Noeureuil recibe una segunda Estrella MICHELIN por el emblemático establecimiento del que tomó las riendas a finales de 2023. Aquí, este antiguo compañero de Arnaud Donckele se inspira en el savoir-faire de su mentor y juega con las tradiciones locales, como en su exquisita y elaborada reinterpretación del *chabrot*, que invita a los comensales a disfrutar en la cocina. En París, los dos chefs japoneses Tomoyuki Yoshinaga y Shinichi Sato, muy diferentes entre sí, obtienen una segunda Estrella MICHELIN para sus respectivos restaurantes **Sushi Yoshinaga** y **Blanc**, ambos solo un año después de recibir su primera Estrella. Mientras que el primero ofrece un viaje inmersivo al corazón del Japón tradicional, el segundo se esfuerza por ofrecer una experiencia gastronómica francesa sumamente ambiciosa.

Otro embajador de los sabores japoneses, **L'Abyisse Monte-Carlo** (Mónaco) recibe dos Estrellas MICHELIN desde su apertura por sus excepcionales menús *omakase*. Yasunari Okazaki viajó para inaugurar este restaurante, réplica de L'Abyisse en el Pavillon Ledoyen, que sirve unos magníficos sushi elaborado con el mejor pescado del Mediterráneo.

En el corazón de la exclusiva estación alpina de Courchevel, en el elegante hotel Le Strato, **Baumanière 1850** ofrece una cocina precisa, sofisticada y especialmente generosa. Desde referencias mediterráneas hasta sabores mucho más locales, el chef Thomas Prod'homme se atreve a realizar guiños gastronómicos con sus platos, como su “recuerdo de la infancia”, una deliciosa preparación de farfalle casera, sot-l'y-laisse (una parte especial del pollo), cebolla y tomme de Savoie.

En Saint-Rémy-de-Provence, Fanny Rey y Jonathan Wahid también continúan su búsqueda continua de la excelencia. En su entrañable establecimiento **L'Auberge de Saint-Rémy**, Fanny Rey y Jonathan



Wahid unen fuerzas para cautivar a los comensales con el poder y la personalidad de cada uno de sus platos, como ejemplifica su ahora famoso “Tomate Green Zebra, recuerdo de mi infancia”.

En total, la Guía MICHELIN de Francia recomienda 81 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN.

57 restaurantes, repartidos por toda Francia, reciben una Estrella MICHELIN

De este a oeste y de norte a sur, cada una de las 13 regiones metropolitanas francesas se enriquecen con al menos un nuevo establecimiento galardonado con una Estrella MICHELIN. Las regiones de Provenza-Alpes-Costa Azul, Auvernia-Ródano-Alpes e Isla de Francia siguen formando el trío líder, pero los tesoros abundan en otros lugares. Los inspectores y las inspectoras quedaron encantados en Centre-Val-de-Loire con el dúo formado por Yann Tournier en la cocina y Justine Heuze en la sala, a quienes conceden una Estrella MICHELIN para el restaurante que adquirieron hace dos años, **Pomme d'Or** (Sancerre). 2 nuevos restaurantes con una Estrella MICHELIN aportan prestigio a Córcega: **Finestra, de Italo Bassi** (Bonifacio), y **Le Charlie** (Porticcio), donde el chef Richard Toix destaca los ingredientes locales y, en ocasiones, añade una sutil referencia a sus extensos viajes por Asia. En la región de Gran Este, nada menos que 7 restaurantes reciben una Estrella MICHELIN. Uno de ellos es **Bulle d'Osier** (Langres), la experiencia gastronómica del nuevo establecimiento de Laurent Petit, cuya cocina está firmada por el chef Valentin Loison. Otro es **Burnel** (Rouvre-en-Xaintois), donde Maye Cissoko perfecciona con confianza el menú clásico de temporada en un hotel familiar inaugurado en 1919 y ahora está dirigido por la cuarta generación. **Yozora** (Metz), un restaurante gastronómico situado en el corazón del Centro Pompidou-Metz, muestra las creaciones de inspiración japonesa del chef Charles Coulombeau, preparadas con los mejores productos locales.

Como muestra del seguimiento constante y continuo de la actualidad gastronómica francesa por parte de los inspectores y las inspectoras de la Guía MICHELIN, 28 de los 57 restaurantes recién distinguidos son establecimientos que descubrieron durante el año 2024-2025 y que ahora se recomiendan directamente por primera vez con una Estrella MICHELIN. Muchos de ellos han abierto sus puertas recientemente. En **Freia** (Nantes), situado en la azotea de un aparcamiento junto a la estación de tren, la chef Sarah Mainguy prepara una cocina poética, esencialmente vegetal. **Aldehyde** (París) es un restaurante con solo veinte cubiertos donde el joven chef Youssef Marzouk combina las tradiciones francesas con los sabores tunecinos. **Fario** (Céret) es el primer establecimiento del chef Kevin de Porre, que ha regresado a su tierra natal tras una destacada trayectoria en Contraste, en París, y ahora se centra en aportar técnicas expertas a los ingredientes locales. **Sechex-Nous** (Margencel) es un discreto restaurante a orillas del lago Lemán, abierto por el chef Lucas Dumélie y la directora de sala Manon Moleins-Plassat.

Los gourmets que buscan descubrir conceptos originales tienen muchas opciones para añadir a su nuevo itinerario de establecimientos galardonados con Estrellas MICHELIN. **L'Orangerie** (Eugénie-les-Bains), ubicado en el comedor del restaurante con tres Estrellas MICHELIN de Michel Guérard, presenta los mejores platos clásicos del padre fundador de la Nouvelle Cuisine, así como sublimes parrilladas a la leña. En **Vaisseau** (París), el mediático chef Adrien Cachot ofrece una cocina atrevida y divertida con ingredientes inusuales, como el centrolophus (un pez de los fondos marinos del Mediterráneo) con callos y vino amarillo. En **La Palme d'Or** (Cannes), el chef Jean Imbert rinde homenaje al séptimo arte con una refinada cocina marina y provenzal, presentada como un guion de una película. Situado en una antigua casa parroquial del siglo XVI, el **Auberge Sauvage** (Servon) añade la distinción a su actual Estrella Verde MICHELIN por los platos de marisco y vegetales del chef Thomas Benady, que destacan la riqueza de la magnífica huerta de la propiedad.



Varios chefs con trayectorias brillantes, a los que los equipos de selección han seguido de cerca a lo largo del tiempo, confirman su consistencia en nuevos establecimientos a los que se les concede una Estrella MICHELIN. **Ombellule** (Lyon) presenta el trabajo de los chefs Tabata y Ludovic Mey. **Ineffable** (Barbentane) es el nuevo restaurante del chef Nicolas Thomas. En **Belle de Mars** (Marsella), el increíble dúo formado por Michel Marini y Kim-Mai Bui ofrece alta gastronomía con una excelente relación calidad-precio. **Acte 2 Yannick Delpech** (Toulouse) es el nuevo restaurante del chef homónimo, ahora instalado en un aserradero reconvertido. **Monique** (Calvisson) es el templo de la gastronomía del chef Julien Caille, ubicado en un granero reconvertido justo a las afueras de su pueblo natal.

La selección de 2025 también destaca algunas iniciativas empresariales muy admirables, que muestran el compromiso de profesionales con talento para crear establecimientos que reflejen su propia identidad. Por ejemplo, en Plomeur, el joven chef Jules Rolland ha recibido una Estrella MICHELIN para su primer restaurante, **Nuance**. Nacido y criado en una familia de restauradores, ha convertido la antigua pizzería del pueblo en un destino gastronómico de creaciones auténticas, elegantes e inspiradoras, como el mar y tierra de vieiras y chotten. En Cabourg, Charles-Antoine Jouxte en la cocina, que regresa a su tierra natal tras un impresionante recorrido por prestigiosos establecimientos, se une a la responsable de sala y sumiller Charlotte Schwab para abrir su primer negocio juntos. Han convertido un antiguo garaje en un restaurante gastronómico, **Symbiose**, donde destacan los mejores ingredientes de Normandía, como en el postre “éloge de la pomme” (“oda a la manzana”). Recomendado en la Guía MICHELIN 2024, este establecimiento ha logrado un notable avance y este año ha sido galardonado con su primera Estrella MICHELIN.

En total, se recomiendan 542 restaurantes con Estrella MICHELIN en la selección de 2025 de la Guía MICHELIN de Francia.

10 nuevos restaurantes galardonados con la Estrella Verde MICHELIN

La Estrella Verde MICHELIN elogia las iniciativas de restaurantes innovadores que están plenamente comprometidos con una verdadera transición gastronómica.

10 restaurantes han sido distinguidos recientemente con la Estrella Verde MICHELIN por sus diversos y notables enfoques y compromisos. El equipo de selección quedó especialmente impresionado con varios de ellos. En **Palégríe Chez l'Henri** (Autrans-Méaudre-en-Vercors), el chef Guillaume Monjuré y su esposa Chrystel han convertido una antigua granja familiar en un restaurante con el espíritu de una posada rural. Practican una cocina que pretende ser cruda, natural, incluso primitiva, preparada exclusivamente al fuego de leña para volver intencionadamente a lo básico, respetando las estaciones y los ingredientes locales. En Sargé-sur-Braye, en el corazón de la campiña de Perche, Valentin Barbera ha convertido la antigua escuela municipal en un restaurante gourmet, **Osma**. En él defiende un enfoque global y minimalista que honra el trabajo de los artesanos locales, desde los ingredientes hasta la decoración y la vajilla (cuchillos Montmirail y cerámica elaborada en la zona de Orleans). Los otros ocho restaurantes recientemente reconocidos son **Hiély-Lucullus** (Aviñón), **Les Roseaux Pensants** (Cormery), **Auberge des Ruines** (Jumièges), **FIEF** (París), **Restaurant de la Loire** (Pouilly-sous-Charlieu), **Méson Chalut** (Saint-Malo), **Likoké** (Les Vans) y **Huna Le Restaurant** (Waldersbach).

Con un total de 100 restaurantes distinguidos, Francia sigue siendo el país con más Estrellas Verdes MICHELIN, formando una comunidad de referentes activos y recursos tanto para los profesionales que buscan mejorar su impacto medioambiental como para los gourmets deseosos de descubrir estos enfoques ecológicos de la alta cocina.



4 Premios Especiales y la selección Passion Dessert

Para valorar los diferentes conocimientos y oficios de la restauración que siguen forjando experiencias gastronómicas memorables, los Premios MICHELIN de Sumillería y Servicio destacan a una selección de especialistas con talento. Por su parte, los Premios MICHELIN al Joven Chef y al Chef Mentor fomentan, respectivamente, los talentos emergentes y la transmisión de conocimientos.

El **Premio al Servicio MICHELIN 2025**, patrocinado por San Pellegrino, se otorga a **Coralie Semery**, directora del restaurante Ébullition (Montpellier), galardonado con una Estrella MICHELIN; y a **Valentin Cavalade**, director de sala del restaurante Le Jules Verne (París), con dos Estrellas MICHELIN. Tras perfeccionar sus habilidades en grandes establecimientos (como L'Oxalys en Val-Thorens y Casadelmar en Porto-Vecchio), Coralie Semery aporta elegancia y precisión a la experiencia gastronómica en el restaurante que ella y su marido, Boris Caillol, abrieron en 2019. Esta líder de equipo, atenta y comprometida, se mueve de una mesa a otra con una atención constante al disfrute de los comensales. Nacido en Guadalupe, Valentin Cavalade comenzó su carrera en el servicio y la recepción a una edad temprana. Antiguo aprendiz en Le Pré Catelan, se unió al chef Frédéric Anton en 2019, quien le confió el puesto de metre del hotel y posteriormente director de sala del Jules Verne. En este lujoso entorno, Valentin Cavalade renueva el arte del servicio a través de un equilibrio perfecto entre profesionalidad y calidez humana.

El **Premio MICHELIN de Sumillería 2025**, patrocinado por el diseñador de cristalería Nude, se otorga a **Maéva Rougeoreille**, sumiller jefe del restaurante Jean Sulpice (Talloires-Montmin), galardonado con dos Estrellas MICHELIN y una Estrella Verde; así como a **Jean Dumontet**, sumiller del restaurante Frédéric Doucet (Charolles), con una Estrella MICHELIN. Nacida en Nueva Caledonia, Maéva Rougeoreille se incorporó al restaurante Jean Sulpice en noviembre de 2022. Entusiasta y erudita, gestiona una bodega de más de 25.000 botellas y continúa enriqueciendo la carta de más de 3.500 referencias con nuevas selecciones de Francia y del extranjero. En cuanto a Jean Dumontet, ha ocupado todos los puestos en el restaurante de Frédéric Doucet, un compañero incondicional que ha estado a su lado durante 25 años. Contratado inicialmente como jefe de partida, pasó a ser segundo de cocina antes de pasar a la sala como director. Hoy en día, Jean Dumontet es el único responsable del servicio de vinos del restaurante, un campo que en el que se formó a sí mismo al reunirse con un número impresionante de viticultores. Jean Dumontet, gran conocedor de los grandes vinos de Borgoña, también se ha comprometido a promocionar a los enólogos más jóvenes, menos conocidos pero igual de talentosos.

El **Premio MICHELIN al Joven Chef**, patrocinado por Métro, se concede a Valentina Giacobbe, del restaurante Ginko (Lille), que acaba de recibir su primera Estrella MICHELIN. Valentina Giacobbe, nacida en Italia, se incorporó al mundo de la restauración tras dar un giro a su carrera después de estudiar ciencias políticas en Italia. Fue aprendiz de Pierre Gagnaire y más tarde perfeccionó sus habilidades con Christophe Saintagne, así como con Diego Delbecq y Camille Pailleau en Rozó. Abrió su primer restaurante en septiembre de 2023 en el corazón de la capital de Flandes, con el apoyo de su compañero, el repostero Julien Ingaud-Jaubert. Valentina Giacobbe, figura destacada de la nueva ola gastronómica de Lille, impresionó a los inspectores y las inspectoras de la Guía MICHELIN con su atrevida cocina contemporánea, que combina los mejores ingredientes locales del norte con sabores y técnicas de lugares mucho más lejanos.

El **Premio MICHELIN al Chef Mentor**, patrocinado por Blancpain, ha sido otorgado al chef **Bernard Pacaud**. Bernard Pacaud, un profesional talentoso con una trayectoria extraordinaria y conmovedora, formado desde los 14 años con la Mère Brazier y luego junto a Claude Peyrot, en el Vivarois, del que se convirtió en discípulo, abrió en 1981 junto con su esposa Danièle un restaurante que se convertiría



en mítico: L'Ambroisie. Instalado en un primer momento en el Quai de la Tournelle en París, el restaurante tuvo un éxito inmediato, consiguiendo rápidamente dos Estrellas MICHELIN, antes de establecerse en 1987 en su actual ubicación en la Place de Vosges, y obtener la tercera estrella en 1988. En sus cocinas, Bernard Pacaud no solo inventa una firma culinaria que es una referencia, sino que también se dedica a formar a varias generaciones de cocineros a los que transmite con pasión y modestia un amor incondicional por el producto, así como los valores del respeto y la búsqueda del trabajo bien hecho.

Además, 10 nuevos establecimientos se unen a la **selección Passion Dessert**. Seleccionados por los inspectores y las inspectoras de la Guía MICHELIN y respaldados por Valrhona desde su creación conjunta en 2019, Passion Dessert destaca un total de 67 establecimientos que elevan las creaciones dulces al más alto nivel, mostrando el importante papel que desempeñan los postres en la creación de una experiencia gastronómica coherente y memorable.

Entre los establecimientos que se unen a esta selección y que, en lo que respecta a los dulces, están dirigidos por reposteros especialmente talentosos, las inspectoras y los inspectores quedaron especialmente impresionados por las atrevidas composiciones de Manon Gouin, jefa de pastelería del restaurante con una Estrella Michelin **Mallory Gabsi** (París); por las afrutadas y especiadas de Floriane Grand en el restaurante **Blue Bay Marcel Ravin** (Mónaco), con dos Estrellas MICHELIN; o las insólitas combinaciones y el impresionante carro de dulces imaginado por Kevin Lopes-Reach en **JY'S**, dos Estrellas MICHELIN, en Colmar. En París, las generosas y refinadas creaciones de Jorice Sardain, como su icónico paris-brest, convierten a **Fana** en el primer restaurante Bib Gourmand en entrar en la selección de Passion Dessert. Los otros 6 nuevos restaurantes de Passion Dessert son **Albert 1^{er}** (Chamonix), **Auberge du Vieux Puits** (Fontjoncouse), **L'Inattendu - Domaine de Locguénolé** (Kervignac), **Rozó** (Marcq-en-Barœul), **Casadelmar** (Porto-Vecchio) y **Christopher Coutanceau** (La Rochelle).

Todas las recomendaciones de la Guía MICHELIN de Francia ya pueden consultarse en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. La edición en papel estará disponible en todas las grandes librerías francesas a partir del 4 de abril de 2025.

La Guía MICHELIN Francia 2025 de un vistazo:

Más de 3000 restaurantes recomendados, incluidos

- 31 restaurantes con tres Estrellas MICHELIN (2 de ellos nuevos);
- 81 restaurantes con dos Estrellas MICHELIN (9 de ellos nuevos);
- 542 restaurantes con una Estrella MICHELIN (57 de ellos nuevos);
- 100 restaurantes con una Estrella Verde MICHELIN (10 de ellos nuevos);
- 399 restaurantes Bib Gourmand (15 de ellos nuevos).

Imágenes disponibles en el siguiente enlace:

<https://www.flickr.com/photos/195208752@N05/collections/72157723519476203/>



Los socios de la ceremonia 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. 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 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