



LA GUÍA MICHELIN





RESUMEN

Una Guía para viajeros	3.
Un actor clave para profesionales y destinos	5.
Nuestra metodología	6.
Selección y distinciones de la Guía MICHELIN	8.
Estrella Verde MICHELIN para la Gastronomía Sostenible	9.
Nuestra comunidad; nuestros servicios	11.



UNA GUÍA PARA VIAJEROS

La **Guía MICHELIN** tiene sus raíces en Clermont-Ferrand, Francia, donde, en 1889, los hermanos André y Edouard Michelin fundaron su mundialmente famosa compañía de neumáticos, impulsada por una gran visión para la industria del automóvil en un momento en que había menos de 3.000 automóviles en el país.

Para ayudar a los viajeros, los hermanos Michelin produjeron en 1900 una pequeña guía roja llena de información útil, como mapas, consejos sobre cómo cambiar un neumático, dónde cargar combustible y dónde relajarse después de un día de aventura.

En la década de 1920, se lanzó una nueva Guía MICHELIN, que incluye, por primera vez, una lista de hoteles y una lista de restaurantes clasificados en categorías específicas.

En 1926, la Guía comenzó a otorgar **Estrellas MICHELIN** a restaurantes de alta cocina, inicialmente marcándolos solo con una Estrella MICHELIN. Cinco años más tarde, se introdujo una jerarquía de **una estrella MICHELIN, dos estrellas MICHELIN y tres estrellas MICHELIN**. En 1936, se publicaron los criterios para las clasificaciones con estrellas y se creó el trabajo de inspector.

Durante el siglo 20, gracias a su enfoque serio y único, las Guías MICHELIN se convirtieron en bestsellers para los amantes de la comida internacional, y experimentaron un impresionante desarrollo internacional. Hoy en día, la Guía enumera restaurantes en **más de 40 destinos**, en Europa, Asia, América del Norte y del Sur y Oriente Medio.

Desde 1900 hasta 2023, la Guía se ha adaptado a los hábitos cambiantes y ha desarrollado plataformas digitales complementarias y alternativas, como un **sitio web** (guía.michelin.com) y una **aplicación móvil**. En estas plataformas, los gourmets de todas partes pueden acceder, de forma gratuita, a todas las recomendaciones de los inspectores Michelin, disfrutar de un rico contenido editorial y beneficiarse de servicios exclusivos como las facilidades de reserva. En sus dinámicas **redes sociales**, la Guía MICHELIN también proporciona información y gestiona una comunidad de más de 4,8 millones de apasionados amantes de la comida.

Hoy en día, la notable previsión de los hermanos fundadores Michelin ha dado a la compañía una vocación que es tan relevante en el siglo 21 como lo fue en 1900 – saber fomentar la vida en movimiento y compartir con todos las mejores **experiencias inolvidables** en todo el mundo.





UN ACTOR CLAVE PARA PROFESIONALES Y DESTINOS

La Guía MICHELIN no sólo es una referencia para los amantes de la comida y los viajeros, sino que también proporciona un **apoyo considerable para la industria de los restaurantes**.

Al hacer referencia a un restaurante, otorgando a su cocina una o más estrellas MICHELIN, la Guía MICHELIN también promueve el conocimiento, la determinación y la pasión de **equipos talentosos**. Por último, esto contribuye a hacer que los diversos trabajos de la industria de restaurantes sean más atractivos y fomenta la mejora y el desarrollo del sector alimentario.

Los inspectores, provenientes de un amplio rango de países y orígenes, tienen la mente abierta a cualquier tipo de propuesta culinaria y conceptos de restaurantes. Por lo tanto, al destacar los mejores lugares para comer, la Guía MICHELIN también tiene como objetivo mostrar auténticamente la diversidad culinaria y las culturas de un destino, así como brindar **reconocimiento local e internacional** a su escena gastronómica.

"Durante bastante tiempo, nuestro equipo de inspectores anónimos ha estado poniendo a Buenos Aires y Mendoza en su radar y observando la evolución de sus respectivas escenas gastronómicas. Estamos encantados de anunciar finalmente que presentaremos nuestra selección inaugural de restaurantes en noviembre, marcando los primeros pasos oficiales de la Guía MICHELIN en Argentina. Con un rico patrimonio culinario, que ha sido moldeado por siglos de historia agitada, crisol cultural y olas consecutivas de migraciones, un sentido innato de hospitalidad, así como un verdadero gusto por cenar, Buenos Aires y Mendoza son dos destinos gourmet que merecen ser descubiertos y promocionados. No podemos esperar para presentar nuestra primera selección de restaurantes argentinos, que nuestros inspectores ya han comenzado a realizar en el campo, y para compartir con los amantes de la comida local e internacional las maravillas culinarias que hemos encontrado"

Gwendal Poullennec,
Director Intenacional de la Guía MICHELIN



NUESTRA METODOLOGÍA

Envidiados por muchos por tener posiblemente el mejor trabajo del mundo, los inspectores de la Guía MICHELIN son todos **empleados a tiempo completo del Grupo Michelin**, que seleccionan cuidadosamente los restaurantes para presentar a los consumidores las mejores recomendaciones para experiencias excepcionales.

Para garantizar la experiencia de la Guía, los inspectores de Michelin son todos **ex profesionales** de la industria de restaurantes y hospitalidad. Trabajan de forma **anónima e independiente**: se comportan como clientes habituales cuando evalúan un restaurante y **siempre pagan por sus comidas**.

Para decidir si un restaurante es digno de ser seleccionado y recomendado dentro de la Guía, los inspectores no miran la decoración interior, la configuración de la mesa o la calidad del servicio, sino que se **centran únicamente en la calidad de la comida** que evalúan en función de 5 criterios universales y objetivos.

Otros aspectos además de la comida, que siguen siendo muy importantes en la experiencia global que ofrece un restaurante, se mencionan y destacan en los comentarios generales que los inspectores escriben para cada restaurante seleccionado y comparten en las plataformas de la Guía MICHELIN.

Los 5 criterios de evaluación:

- La calidad de los productos;
- El dominio de las técnicas de cocina;
 - La armonía de los sabores;
- La personalidad del chef representada en la cocina;
- La coherencia tanto entre las visitas de los inspectores como en todo el menú.





SELECCIÓN Y DISTINCIONES DE LA GUÍA MICHELIN

Una selección de restaurantes de la Guía MICHELIN recopila los mejores restaurantes que nuestros inspectores profesionales, independientes y anónimos encuentran en un destino.

Entre estos restaurantes, los que ofrecen las experiencias gastronómicas más destacadas reciben Estrellas MICHELIN, de una a tres, mientras que los que proponen las comidas con una relación calidad-precio más interesantes se destacan con otra distinción: el Bib Gourmand.

Con el fin de ser lo más relevante, fiable y actualizado para los usuarios de la Guía MICHELIN, cada selección de restaurantes se realiza **anualmente**, lo que significa que todos los lugares, así como sus posibles distinciones, se reconsideran cada año.

Una selección también es el resultado del trabajo en equipo: todas las decisiones son tomadas **colectivamente** por nuestro equipo internacional de inspectores y basadas en varias comidas probadas en cada restaurante. Y para que nuestras recomendaciones sean lo más objetivas posibles, los inspectores nunca van dos veces al mismo lugar.

Las distinciones de la Guía MICHELIN:

-  **Una Estrella MICHELIN:** cocina de alta calidad, el restaurante merece una parada.
-  **Dos Estrellas MICHELIN:** excelente cocina, el restaurante merece un desvío.
-  **Tres Estrellas MICHELIN:** cocina excepcional, el restaurante merece un viaje especial.

-  **El Bib Gourmand:** buena calidad, buen precio, nuestra mejor relación calidad-precio.

No es exactamente una estrella MICHELIN, pero definitivamente no es un premio de consolación. El Bib Gourmand, presentado en 1997 y llamado así por Bibendum, el amigable hombre Michelin y la mascota oficial de la compañía del Grupo Michelin, es una calificación igual de estimada que reconoce a los restaurantes que sirven buena comida a precios moderados.



ESTRELLA VERDE MICHELIN PARA LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE

La Estrella Verde MICHELIN es la última distinción creada por la Guía MICHELIN. Es **una distinción anual que destaca**, dentro de las selecciones de restaurantes de la Guía, aquellos que se encuentran **a la vanguardia de la industria cuando se trata de prácticas sostenibles**.

Lanzada en **2020 sobre la base de las observaciones de los inspectores de la Guía MICHELIN**, la Estrella Verde MICHELIN pone el foco en los restaurantes que ofrecen a sus clientes una **experiencia gastronómica deliciosa y virtuosa**.

Al hacer de la eco-responsabilidad la columna vertebral de sus ofertas y operaciones, estos restaurantes son **fuentes de inspiración** que fomentan la conciencia y la acción entre los consumidores y profesionales por igual, al tiempo que promueven modelos gastronómicos y alimenticios más sobrios pero no menos emocionantes.

Desde la atención a la estacionalidad hasta las iniciativas para reducir y reciclar los residuos, y desde soluciones concretas para minimizar la huella ambiental del restaurante hasta fuertes vínculos con proveedores locales, **cada restaurante Estrella Verde MICHELIN es diferente y funciona a su manera** – pero todos marcan la diferencia en el mundo que los rodea y actúan como modelos a seguir para todos nosotros.



Estrella Verde MICHELIN
Gastronomía Sostenible





NUESTRA COMUNIDAD

NUESTROS SERVICIOS

Si bien a lo largo de los años, la Guía MICHELIN ha sido una de las publicaciones más famosas, siempre se ha comprometido a **adaptarse a las costumbres de su público** y a permanecer fiel a su ambición principal: proporcionar a tantos gourmets y viajeros como sea posible recomendaciones expertas e independientes.

Por ello, a lo largo de más de 20 años, la Guía ha desarrollado una comunidad digital única de gourmets y viajeros, compartiendo con ellos todas sus recomendaciones a través de su **página web y aplicaciones móviles gratuitas**.

En estas plataformas, los usuarios no sólo pueden acceder a los descubrimientos más recientes de los inspectores, sino también beneficiarse de los servicios de reserva, crear listas de sus lugares favoritos o buscar los mejores restaurantes a su alrededor.

En las redes sociales, la Guía MICHELIN también interactúa diariamente con una **comunidad de más de 4,8 millones de amantes de la comida**, compartiendo con ellos contenidos exclusivos sobre restaurantes galardonados, campeones de la gastronomía sostenible, recetas de chefs y mucho más.

Descarga la aplicación móvil de la Guía MICHELIN



