



LA GUÍA MICHELIN -ARGENTINA-





CLIPS DESTACADOS DEL PRIMER EVENTO

DIARIOS NACIONALES

CLARÍN

EMPEZARON EN CABA Y MENDOZA CAPITAL Y DIFUNDIRÁN LOS ELEGIDOS EN NOVIEMBRE

La Guía Michelin ya inspecciona los mejores restaurantes del país

María Florencia Pérez
mpf@clarin.com

En un evento oficial se confirmó el desembarco de la prestigiosa Guía Michelin en Argentina. Con la presencia de Elisabeth Boucher-Anselin, directora de Elisabeth Boucher-Anselin, directora de Comunicaciones Global de la Guía Michelin, y Matías Lammens, ministro de Turismo y Depor-

tes del país, se anunció que el 24 de noviembre se conocerá qué restaurantes argentinos recibirán por primera vez **estrellas en reconocimiento a la excelencia gastronómica**.

La iniciativa posiciona a la Argentina como el **único país hispanoparlante de la región que figura en la guía francesa**. Al principio, los inspectores de Michelin se concentra-

rán en las ciudades de Buenos Aires y Mendoza, aunque desde el Ministerio de Turismo nacional había intenciones de sumar a Ushuaia a esa lista.

El Gobierno y Michelin firmaron un **convenio por tres años**, con la opción de renovarse. En el lanzamiento, que tuvo lugar ayer al mediodía en el hotel Four Seasons, Matías Lammens explicó que el acuerdo implica

una inversión de 620 mil dólares por parte del Instituto Nacional de Promoción Turística (Inproma).

Más de cuarenta destinos de Europa, América y Asia figuran en la Guía Michelin, creada en 1900 por la empresa de neumáticos homónima para galardear a los viajeros internacionales y amantes de la comida local a los mejores restaurantes. Hoy es considerada **una de las máximas autoridades mundiales en el tema**. Más de 16.500 restaurantes del mundo incluyen la Web de la Guía Michelin; 2.814 tienen una estrella Michelin y 490 ostentan dos estrellas. El grupo de la triple corona solo alcanza a 140 restaurantes, la mayoría de Francia y Japón.

La estricta confidencialidad con que se seleccionan los restaurantes

es un gran valor agregado de la guía. Los inspectores hacen **visitas de incógnito** a los espacios gastronómicos de las ciudades donde llega la guía.

Según explicó Boucher-Anselin se trata de equipos integrados por críticos gastronómicos -las mismas candidatas de mujeres y de varones- de veinte países. "Lo hacen anónimamente, pagan sus cuentas y se comportan como cualquier cliente. Muchos de ellos están ahora alojando en restaurantes de Buenos Aires y Mendoza", señaló. Por su parte, Lammens afirmó que "la llegada de la Guía Michelin a la Argentina es un antes y un después para nuestra gastronomía y para el turismo argentino". Para el ministro, el verdadero impacto se verá en uno o dos años. ■

Por primera vez en la historia, los inspectores Michelin examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad de CABA y Mendoza. Presentarán su primera selección de restaurantes el 24 de noviembre

La prestigiosa Guía Michelin anunció su llegada a Argentina

La Guía Michelin, una de las más prestigiosas del mundo en gastronomía, anunció que en su primera incursión en el país sus inspectores examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad de la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza, donde los elegidos se conocerán el 24 de noviembre. Eso convirtió a Argentina en el primer país de habla hispana de América Latina en ser incluido en la afamada guía.

"La llegada de la Guía Michelin a la Argentina es un antes y un después tanto para nuestra gastronomía como para el turismo argentino", dijo hoy el ministro de Turismo y Deportes, Matías Lammens, en el acto del anuncio que



representado en la coetna a la consistencia tanto a lo largo del tiempo como en todo el menú. El ministro de Economía y precomandato presidencial, Sergio Massa, destacó que la llegada de la Guía Michelin a la Argentina ayuda a consolidar al país "como un destino líder de la región" a nivel

turístico y remarca que se trata de un sector "clave para el desarrollo de nuestra economía por su enorme capacidad para generar empleos y divisas", apuntó Massa.

EL ECONOMISTA

EL CRONISTA

B Lado B

Con una inversión de u\$s 620.000 llega la Guía Michelin a la Argentina



El ministro Matías Lammens y Elisabeth Boucher-Anselin, directora de Comunicaciones Global de Michelin, encabezaron el anuncio

riísticas para el desarrollo de una guía, si cuenta con establecimientos con potencial", explicó Boucher-Anselin, quien destacó la calidad gastronómica y la hospitalidad que hay en estos dos destinos turísticos. Por su parte, Covadón Pousillon, director internacional de la Guía Michelin, señaló: "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 cultural, que ha sido moldeado por siglos de historia agitada, crisis cultural y olas consecutivas de migraciones, un sentido innato de hospitalidad, así como un verdadero gusto por comer, Buenos Aires y Mendoza son dos destinos gourmet que

EMPRESAS Y PROTAGONISTAS

POR LAS TRES ESTRELLAS: TODO SOBRE EL ARRIBO HISTÓRICO DE LA GUÍA MICHELIN A LA ARGENTINA

LA PRESTIGIOSA GUÍA SELECCIONÓ AL PAÍS COMO EL PRIMER DESTINO DE HISPANOAMÉRICA PARA EVALUAR SU OFERTA GASTRONÓMICA. AUTORIDADES DE LA FIRMA FRANCESA CONFIRMARON QUE SUS INSPECTORES ANÓNIMOS YA ESTÁN EN ACCIÓN.

Este reconocimiento tiene un significado trascendental para el país, ya que pone de relieve la excelencia cultural argentina. Ahora, la atención se centra en descubrir cuáles son los restaurantes merecedores de las codiciadas tres estrellas y su ubicación. El resultado de estas inspecciones se dará a conocer el 24 de noviembre. En esa fecha se revelarán los restaurantes argentinos que recibirán la codiciada distinción gastronómica: un arribado por los chefs de todo el mundo, y se les asignará una de las cuatro calificaciones posibles, incluyendo la máxima de 3 estrellas. El anuncio oficial del debut de la Guía Michelin en Argentina tuvo lugar en una conferencia de prensa el 23 de julio, en La Mansión del Four Seasons Hotel Buenos Aires, en presencia de numerosos periodistas gastronómicos de todo el mundo. Esta noticia cobró el país en un selecto grupo de 40 destinos recomendados. Durante la presentación, el ministro de Turismo y Deportes de la Nación



PERFIL

ÁMBITO FINANCIERO

La Guía Michelin ya llegó al país

La Guía Michelin desembarcó ayer de manera oficial en Argentina, que de esta forma se convirtió en el primer país de habla hispana relevado en la región. Los inspectores que califican los mejores restaurantes del mundo ya se encuentran trabajando de incógnito en Buenos Aires y Mendoza.

Su llegada tendrá impacto económico y laboral, según explicó el ministro de Turismo, Matías Lammens, en diálogo con **Ámbito**.



DIARIOS NACIONALES

EL ARGENTINO



LA GUIA MICHELIN DESEMBARCA EN ARGENTINA CON SUS PRESTIGIOSAS ESTRELLAS

Somos el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser incluido en la afamada nómina

MICHELIN

LANZAMIENTO

Las Estrellas Michelin, el premio internacional más importante al que pueden acceder los restaurantes a nivel mundial, llegarán de manera oficial a la Argentina y está confirmado para hoy un acto de presentación, que contará con representantes de esta famosa guía y también con miembros del Gobierno nacional, en el que se anunciarán los detalles y los portadores del arribo.

Estos premios son de origen francés y se entregan desde hace más de un siglo: hasta el momento han reconocido a unos 16 mil restaurantes alrededor de todo el mundo y se sabe que la Argentina habría firmado un contrato durante tres años para que establecimientos de tres provincias -se cree que son Buenos Aires, Mendoza y Tierra del Fuego- puedan ser parte de su relevamiento.

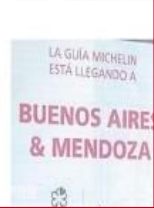
En este momento inspectores de Michelin están recorriendo "de incógnito" la Argentina para evaluar entre 50 y 60 restaurantes que saldrán publicados en 2024.

LA PRENSA

La entidad que distingue lo mejor de la gastronomía mundial desembarcó en la Argentina. Buenos Aires y Mendoza serán las primeras ciudades que pasarán el examen de excelencia

Guía Michelin. La mejor cocina local podrá alcanzar las deseadas estrellas

Texto Sebastián Ríos | Foto Getty Images



Mientras la mayoría de los países del mundo aún no se han comprometido a recibir las estrellas Michelin, la Argentina se adelantó al lanzar la Guía Michelin de Buenos Aires y Mendoza en noviembre de 2024. Este lanzamiento es un hito importante para el país, ya que se convierte en el primer país hispanoamericano en ser incluido en la prestigiosa guía gastronómica mundial.

La Guía Michelin de Buenos Aires y Mendoza es la primera edición de la guía en el continente latinoamericano. La guía incluye una selección de restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado, y un listado de restaurantes que ofrecen comida de alta calidad a un precio moderado.

Existen otras distinciones: "La selección incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado", indicó un comunicado de la guía difundido ayer.

Cada año se conceden las estrellas, algunas se mantienen, aparecen nuevas y otras se retiran. Para muchos profesionales, perder una estrella puede ser una tragedia. Como fue el caso del francés Bernard Lissauer, chef del restaurante La

En base a estos criterios, es que se propone una estrella por "cocina de alta calidad que vale la pena detenerse", dos estrellas por "excelente cocina que vale la pena detenerse" y tres por "cocina excepcional que vale la pena un viaje especial".

Existen otras distinciones: "La selección incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado", indicó un comunicado de la guía difundido ayer.

Elisabeth Boucher-Anselin
"Nuestros inspectores no son como en Ratatouille"

Directora de comunicaciones de Michelin, anunció la inclusión de Buenos Aires y de Mendoza en la legendaria guía gastronómica

«Hay muchas historias sobre cómo se comportan los inspectores Michelin cuando van a un restaurante. Que el día de la inspección sea un momento de tensión que nos pone nerviosos, que el día de la inspección sea un momento de tensión que nos pone nerviosos, que el día de la inspección sea un momento de tensión que nos pone nerviosos».



«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma

«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma

«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma



► EVALUARA A RESTAURANTES DE CABA Y MENDOZA ◀

La Guía Michelin hace su debut en Argentina

«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma

«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma

«Este año que nuestros inspectores vienen recorriendo la Argentina», afirma

Desembarca en el país la prestigiosa Guía Michelin

La Argentina se convirtió en el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser relevado. "Es un antes y un después tanto para nuestra gastronomía como para el turismo argentino", dijo Lammens.



LA NACIÓN

LA NACIÓN

BAE





La Guía Michelin, que otorga el premio internacional más importante al que pueden acceder los restaurantes a nivel mundial, llegó de manera oficial a la Argentina con un acto de presentación en el que se confirmó que ya hay inspectores de la entidad francesa trabajando "de incógnito" en el país para elegir cuáles son los mejores establecimientos de la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza, los dos destinos elegidos para hacer el primer relevamiento.

En el acto de "La Biblia" de los amantes de la buena cocina estuvieron presentes el ministro de Turismo y Deportes, Matías Lamnens; la directora global de Comunicaciones de la guía, Elisabeth Boucher-Anselin; y la representante de la firma Michelin en el país, Eliana Banchik, quienes confirmaron que "durante bastante tiempo" los especialistas han puesto el radar en Buenos Aires y Mendoza.

Estos premios de origen francés, que se entregan desde hace más de un siglo muchas ciudades del mundo, han reconocido a unos 16 mil restaurantes alrededor de todo el mundo hasta el momento. Ahora, la Argentina se convirtió en el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser evaluado, ya que Brasil forma parte de la distinguida lista con restaurantes ubicados en San Pablo y Río de Janeiro.

"La llegada de la Guía Michelin a la Argentina es un antes y un después tanto para nuestra



LANZAMIENTO. El ministro de Turismo y Deportes, Matías Lamnens, junto a Elisabeth Boucher-Anselin, directora de Comunicación de Michelin Experiences, en el lanzamiento de la prestigiosa guía.

LA METODOLOGÍA MICHELIN

- 1. La selección de restaurantes de la Guía Michelin Buenos Aires y Mendoza será realizada independientemente por los inspectores anónimos de la Guía Michelin siguiendo la metodología histórica y global de la Guía. Solo la calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes será evaluada por los inspectores de acuerdo con los 5 criterios internacionales de la Guía:
- 2. El de cocina.
- 3. La a
- 4. La p
- 5. La c

En el c
Mendo
de las
se con
de este

GUÍA MICHELIN

La biblia de la cocina llegó al país

A partir de un acuerdo con el Estado Nacional, la prestigiosa guía gastronómica desembarcó en la Argentina. La Ciudad de Buenos Aires y Mendoza fueron los dos destinos elegidos para el primer relevamiento, cuyos resultados se conocerán el 24 de noviembre.

Misterios y secretos en torno a la llegada de las estrellas Michelin a la Argentina

TENDENCIAS

En total hermetismo, desde hace tiempo los jurados de la prestigiosa guía vienen recorriendo restaurantes de todo el país. En noviembre se conocerán los elegidos. ¿Por qué Buenos Aires y Mendoza son las ciudades elegidas? ¿Cuáles otras tienen chances en el futuro? ¿Habrá restaurantes de tres estrellas?



Elisabeth Boucher-Anselin, Directora de Comunicaciones de la Guía Michelin, y Matías Lamnens, Ministro de Turismo.

El pasado martes se anunció con bombos y platillos que la guía Michelin llegó a Argentina. El alboroto no es para menos: se trata de la referencia más prestigiosa a nivel mundial dentro del universo de la gastronomía y su desembarco implica un salto de calidad enorme para la escena culinaria y turística de nuestro país. Las negociaciones entre la centenaria guía francesa y el Ministerio de Turismo y Deportes de la Nación se inauguraron en el más absoluto de los secretos, condición innegociable que puso Michelin para que sus jurados -famosos por su hermetismo e impenetrabilidad- realizaran el trabajo de campo sin que nadie tuviera la más mínima

chance de influir sobre ellos ni prepararse especialmente para su visita. Mas allá de las expectativas, no es de esperar que algún restaurante argentino alcance el máximo galardón de las tres estrellas en esta primera edición. Junto con las codiciadas calificaciones

No es de esperar que algún restaurante logre las tres estrellas en esta primera edición. Pero soñar no cuesta nada...

de estrellas, la guía -creada en el año 1900 por la marca de neumáticos Michelin- también incluye la popular categoría Bib Gourmand, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado y que probablemente será una categoría muy numerosa en esta edición inicial. La selección completa de restaurantes de la Guía Michelin Buenos Aires y Mendoza se dará a conocer el 24 de noviembre de 2023. Y estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las interfaces de la Guía: sitio web, aplicaciones móviles y redes sociales. Su impacto, tanto en términos culinarios como económicos, promete ser mayúsculo.

La Guía Michelin y sus estándares
La Guía Michelin fue creada en Francia en 1900 por la famosa fábrica de neumáticos del mismo nombre, con el objetivo inicial de hacer más amenos los viajes de los camioneros por las rutas. Desde entonces, se ha mantenido fiel a su misión original: establecerse en destinos gastronómicos consolidados, guiar a los viajeros internacionales y amantes de la comida local a los mejores restaurantes, resaltar las escenas culinarias mundiales y promover la cultura de viajes. Con los años su ranking se convirtió en el referente más importante del rubro. La guía ya incluye a más de 40 destinos gourmet muy diferentes, y sus inspectores a la hora de evaluar los restaurantes siguen 5 criterios: 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 y la consistencia tanto a lo largo del tiempo como en todo el menú. De acuerdo con estos estándares, un restaurante podrá contar con una, dos o tres estrellas.

probado con la experiencia en otros países.
-Además Argentina es el primer país hispanohablante de la región en entrar a la guía.
-Es el primer país de América Latina, de habla hispana. Brasil tiene su guía. Pero sería el primer país de Sudamérica que la tiene. La guía estuvo en San Pablo y Río de Janeiro. Creo que esto lo que hace es consolidar a la Argentina como la capital gastronómica de Sudamérica con todo lo que eso representa en términos turísticos, de alargar la estada. Estamos ante un punto de inflexión para la cocina y el turismo argentino.
-En qué medida la gastronomía potencia al turismo?
-Por dos cuestiones, la primera es que la gastronomía y la hotelería son dos de los grandes generadores de empleo registrado. En Argentina 648 mil trabajadores pertenecen a estos rubros, son casi 10 puntos del PIB. Entonces incentivar la gastronomía de alguna manera es incentivar el crecimiento y el empleo en la Argentina. Por supuesto está íntimamente asociado con el turismo. Cuando uno piensa en viajar, en los viajes de placer... la gastronomía, los lugares donde comer terminan siendo determinantes y tener la Guía Michelin en la Argentina, que es un sello de calidad, de prestigio, del cual nadie duda de la rigurosidad con la que son elegidos los restaurantes, habla de este país como un destino de excelencia que lo pone a jugar en las grandes ligas, ¿no? Argentina, líder regional, tiene todas las condiciones para estar entre los líderes mundiales.
-¿Cómo fue el acercamiento entre Michelin y Argentina?
-Nosotros hace mucho queríamos tener la guía, veníamos con esa idea y hace ya más de un año comenzamos con las negociaciones formales. Por supuesto que la pandemia impactó que esto sucediera antes, pero hace un tiempo iniciamos



ONLINE

INFOBAE

TENDENCIAS >

La prestigiosa Guía Michelin llegó por primera vez a la Argentina: cómo se evaluarán los restaurantes y qué significan las estrellas

Es el primer país de habla hispana en Sudamérica que cuenta con esta distinción. Infobae participó del lanzamiento y entrevistó en exclusiva a los protagonistas de esta iniciativa que impulsa el turismo y la gastronomía en tres escalas: nacional, regional y global. Los detalles

Por Daniela Blanco

25 Jul 2023 02:04 pm | Actualizado 25 Jul 2023 02:07 pm - AR



El Ministerio de Turismo de la Capital (Maximiliano Luna)

Argentina, nuevo destino gourmet: las claves sobre el impacto de la llegada de la Guía Michelin

La Ciudad de Buenos Aires y la provincia de Mendoza recibirán a los inspectores gastronómicos que evaluarán los restaurantes. Infobae dialogó con los protagonistas para conocer de cerca la trastienda y el significado del anuncio

Por Fermín Ribay

02 Jul 2023



Esto es solo el comienzo de nuestra historia en Argentina, destacó Elizabeth Bouchard-Huissin, directora de Comunicaciones Global de la Guía Michelin (Maximiliano Luna)

LA NACIÓN



LUGARES
Michelin en Argentina: así funciona el premio gastronómico más famoso del mundo que llegó a Buenos Aires y Mendoza

IPROFESIONAL

IPROFESIONAL | VINOS & BODEGAS | GASTRONOMÍA

Por qué hay críticos gastronómicos de incógnito que recorren restaurantes en Argentina



ÁMBITO FINANCIERO



La Guía Michelin hace su debut en Argentina: qué provincias participan y cuándo se publica

Por Magali Schefer



La Biblia de la Gastronomía arribó finalmente a la Argentina, que se convierte en el primer país latinoamericano en ser examinado por los inspectores.

EL DESTAPE

La prestigiosa Guía Michelin hace su debut en Argentina

25 DE JULIO, 2023 | 114.00

Por primera vez en la historia los inspectores de la Guía Michelin examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad en Argentina, en esta primera instancia de la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza, y los elegidos se conocerán el 24 de noviembre de este año.

Argentina se convierte así en el primer país hispanoamericano destacado por la Guía afamada guía, un verdadero reconocimiento por su rica cultura gastronómica, y una celebración internacional de su dinámica escena culinaria.

La Guía Michelin desembarca en la Argentina: cómo es su método para evaluar a los restaurantes

La primera edición de la famosa guía gastronómica saldrá en 2024 con foco en restaurantes de Buenos Aires y Mendoza. "Son dos destinos gourmet que merecen ser descubiertos y promocionados", afirmaron desde Michelin.

TN



ONLINE

MENSAJERO



CIUDADANOS Y VIAJEROS

Se presentó la Guía Michelin en Argentina y el 24 de noviembre se conocerán los ganadores

25/07/2023 15:41 Hs.

Por:
Redacción CV

La guía Michelin hace su debut en Argentina

Mensajero Web 25 julio, 2023 Actualidad, País



25 julio 2023

La prestigiosa Guía Michelin llegó por primera vez a la Argentina

DAILY TRAVELLING NEWS

Argentina | Una observación minuciosa de escenas gastronómicas en Mendoza y Buenos Aires

La Guía MICHELIN llega a la Argentina

Por primera vez en la historia de la **Guía Michelin**, los inspectores examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad en Argentina. Presentarán su primera selección de restaurantes para la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza el 24 de noviembre de 2023.

REPORTRIP



ONLINE

CLASE EJECUTIVA

El Cronista • Clase • Gourmet • Guía Michelin

Excelencia gastronómica

Histórico: la Guía Michelin llegó a Argentina, cuándo se eligen a los mejores restaurantes

Los misteriosos inspectores de la famosa guía ya se encuentran recorriendo restaurantes de la Ciudad de Buenos Aires y la provincia de Mendoza, que ahora podrán obtener las codiciadas estrellas. ¿Cómo se otorgan y cuándo se presenta la guía?

PRONTO

BUENAS NOTICIAS

Llegó la Guía Michelin al país: cómo se evaluarán los restaurantes y cuántas estrellas podrán tener

Argentina se convierte en el segundo país de América Latina en contar con la Guía Michelin, después de Brasil.

CUISINE & VINS

LA GUÍA MICHELÍN LLEGA A ARGENTINA: CÓMO SELECCIONARÁ A SUS ELEGIDOS

2023-07-26

LA GUÍA GASTRONÓMICA MÁS IMPORTANTE DE LA HISTORIA DESEMBARCA EN ARGENTINA, PREMIANDO RESTAURANTES DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES Y MENDOZA. CÓMO ELIGIERON NUESTRO PAÍS, QUÉ IMPLICA PARA LOS PARTICIPANTES Y CÓMO SE SELECCIONAN LOS RESTAURANTES.

MINUTO UNO

Por primera vez, Argentina estará en la Guía Michelin

GOURMET | 25 Julio 2023

Nuestro país será el primero de habla hispana de América Latina en formar parte de una de las guías más prestigiosas del mundo en gastronomía.



NEWSWEEK

La Guía Michelin llega a la Argentina: qué importancia tiene y cómo se puntúan los restaurantes

Por AGOSTINA CARLESSO - 25, JULIO, 2023

3 Minutos De Lectura



WEEKEND

INFORMATIVO | 26-07-2023 07:00

La prestigiosa Guía Michelin incorpora a los restaurantes argentinos en su relevamiento

En un principio se evaluarán los de las ciudades de Buenos Aires y Mendoza, tal el anuncio hecho en esta capital en el día de ayer por representantes de la compañía de neumáticos y el Ministro de Turismo y Deportes.

Ver galería de imágenes



MEDIOS LOCALES

HOY DÍA (CÓRDOBA)

La Guía Michelin llegó por primera a nuestro país

“Sentarse alrededor de una mesa y disfrutar en buena compañía de la mejor gastronomía local y del mundo es un auténtico acto de cultura”, así sintetizó Elizabeth Boucher-Anselin, directora de Comunicaciones Global de la Guía Michelin, la noticia de la llegada al país del célebre catálogo gastronómico. Argentina fue elegida como el país para el primer desembarco en habla hispana en Sudamérica de la Guía Michelin, que estará centrada por el momento en dos destinos, la Ciudad de Buenos Aires y la provincia de Mendoza. La lista de los restaurantes argentinos seleccionados con la estrella Michelin 2024 se conocerá el próximo 24 de noviembre, según explicó Elisabeth Boucher-Anselin. “En Argentina encontramos increíbles talentos que quizás nadie conoce. Por eso, queremos decirle al mundo: ‘Miren lo que pasa aquí y lo que hace este chef’”, dijo Boucher-Anselin.

Restaurantes de Mendoza competirán por tener estrellas Michelin



HISTÓRICO. La prestigiosa lista gourmet que distingue las mejores propuestas de sus nuevas plazas de referencia junto con Buenos Aires. Todo lo que hay a

LOS ANDES (MENDOZA)

LA CAPITAL (SANTA FE)



PRESTIGIO. El nuestro es el mejor país latinoamericana de habla española en lograr esta distinción

Argentina entra en la famosa Guía Michelin de los mejores restaurantes

El emblemático texto sumará por ahora a la ciudad de Buenos Aires y Mendoza. Sus jueces ya están—de incógnito—recorriendo locales

La emblemática Guía Michelin, que establece cuáles son los mejores restaurantes del mundo, desembarca en la Argentina. Desde ahora, los restaurantes de la ciudad de Buenos Aires y de la provincia de Mendoza podrán ser reconocidos con la prestigiosa estrella que certifica su calidad. Los inspectores de la guía examinarán y recomendarán restaurantes. De hecho, ya están recorriendo de incógnito ambas jurisdicciones. Los elegidos se conocerán el 24 de noviembre. Argentina es en el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser incluido en la afamada nómina. El gobierno nacional no dejó pasar la ocasión para destacar el logro. Hasta ahora solo Brasil formaba parte del selecto club.



ORGULLO. El ministro de Turismo, Matías Lammens junto a la directora de Michelin durante la presentación.

lizar la estrella para designar los mejores restaurantes, y en el año 1931 aparece la clasificación en 1, 2 y 3 estrellas.

Junto con las codiciadas estrellas, la selección también incluye la popular categoría Bib Gourmand, distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado. La selección completa de restaurantes de la Guía Michelin Buenos Aires y Mendoza se dará a conocer en un evento especial que se celebrará en Buenos Aires el 24 de noviembre de 2023. Estará disponible exclusivamente en formato digital en todas las interfaces de la Guía: sitio web, aplicaciones móviles y redes sociales. Se unirá a las selecciones globales de restaurantes y hoteles de la Guía Michelin que se encontrarán de forma gratuita en sus plataformas digitales.

Personalidades de la gastronomía argentina aportaron nombres de restaurantes que se encuentran a la altura del desafío. En Buenos Aires enumeraron: Aramburu, Don Julio, Cuzco, Alcazar, Elena



MEDIOS LOCALES

LA VOZ DEL INTERIOR (CÓRDOBA)

Lammens, sobre la llegada de la Guía Michelin: "Argentina puede jugar en las grandes ligas y esto lo reafirma"

El ministro de Turismo y Deportes habló con este medio sobre lo que significa el desembarco de este emblema de la gastronomía internacional en nuestro país.



DIARIO RÍO NEGRO

SOCIEDAD

La Guía Michelin llegó a la Argentina: qué restaurantes tienen chance de acceder a una estrella

La reconocida guía turística, que reconoce a los mejores locales gastronómicos del mundo, sumó a Buenos Aires y Mendoza. La presentación fue realizada este martes. Ya hay inspectores de incógnitos en ambas ciudades.

DIARIO UNO (MENDOZA)

IMPULSO TURÍSTICO

25 de julio de 2023 - 13:55

Inspectores anónimos de la Guía Michelin llegaron al país con Mendoza como parte del tour

La Guía Michelin anunció el desembarco, por primera vez, en la Argentina. Mendoza, Buenos Aires y Tierra del Fuego serían las provincias elegidas para evaluar los platos de sus restaurantes



Por Luciano Bertolotti
bertolotti.luciano@grupoamerica.com.ar



LOS ANDES (MENDOZA)

ECONOMÍA / GASTRONOMÍA

Atraída por las propuestas gastronómicas de Mendoza, la Guía Michelin hace su debut en Argentina



MDZ ONLINE

La guía Michelin llegó a Argentina y reconocerá a los mejores restaurantes del país

El anuncio se hizo en el hotel Four Seasons, y estuvo a cargo de Matías Lammens y representantes de la prestigiosa institución. Los misteriosos "inspectores" ya visitaron restaurantes de Buenos Aires y Mendoza. Hay euforia y mucha expectativa en ambas ciudades. En la nota, los detalles.



EL MOMENTO DE LA PRESENTACIÓN FORMAL DE LA LLEGADA DE MICHELIN A ARGENTINA. FOTO: ALEJANDRO BISTERO.



MEDIOS LOCALES



LA CAPITAL (SANTA FE)

La Capital | Información General | Guía Michelin

La prestigiosa Guía Michelin desembarcó en la Argentina

Es considerada la "biblia" de la gastronomía internacional. Argentina se convierte así en el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser incluido en la afamada nómina. La selección inaugural de restaurantes se hará en una primera etapa en la ciudad de Buenos Aires y Mendoza.

LA MAÑANA (NEUQUÉN)

EL COMEDOR

LA MAÑANA | ARGENTINA 25 DE JULIO 2023 - 18:57

Se presentó la guía Michelin en Argentina y habrá estrellas

USHUAIA 24 (TIERRA DEL FUEGO)

Nacionales 25/07/2023

La Guía Michelin llega a restaurantes de Argentina

Desembarca a la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza, donde distinguirá la gastronomía de restaurantes.

MENDOZA POST



Los inspectores de la prestigiosa Guía hace algunas semanas que recorren restaurantes de Mendoza y Buenos Aires. Este martes, Sergio Massa y Matias Lammens hicieron la presentación formal.

Atraída por Mendoza, la Guía Michelin fue presentada en Argentina

DIARIO DE CUYO

HISTÓRICO 25-07-2023

La Guía Michelin desembarca en Argentina con sus prestigiosas estrellas

Fue creada en 1900 por la empresa de neumáticos Michelin para apoyar el crecimiento de la movilidad en automóvil y desde entonces mantiene su misión de establecerse en destinos gastronómicos consolidados.



RADIO & TV

A24 - ANDINO Y LAS NOTICIAS



CANAL E

C5N - DE UNA



CANAL NET - REPERFILAR



RADIO NACIONAL



RADIO MITRE



CON DOBLE T - CONCEPTO FM





TÉLAM

25/07/2023 17:02 GUÍA MICHELIN-ARGENTINA (CON FOTO Y VIDEO)
Categoría: Turismo // Redacción: Central // Caracteres: 6095

La Guía Michelin desembarca en Argentina con sus prestigiosas estrellas

La tradicional y prestigiosa Guía Michelin, publicada por la editora francesa Michelin Éditions du Voyage, incluirá en su próxima edición recomendaciones sobre la Argentina, lo que significa "un punto de inflexión para la gastronomía y el turismo del país", destacó hoy el ministro de Turismo y Deportes, Matías Lammens, durante el anuncio de este desembarco que se realizó en un hotel del barrio porteño de Retiro.

2023-07-25 - 14:45:00 hs.

GUÍA MICHELIN-ARGENTINA

La Guía Michelin, una de las más prestigiosa del mundo en gastronomía, anunció que en su primera incursión en el país sus inspectores examinarán y recomendarán los restaurantes de calidad de la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza, donde los elegidos se conocerán el 24 de noviembre, lo que convirtió a la Argentina en el primer país de habla hispana de Latinoamérica en ser incluido en la afamada nómina.



25/07/2023

La Guía Michelin, una de las más prestigiosa del mundo en gastronomía, anunció que en su primera incursión en el país sus inspectores examinarán...



25/07/2023

La Guía Michelin, una de las más prestigiosa del mundo en gastronomía, anunció que en su primera incursión en el país sus inspectores examinarán...



25/07/2023

La Guía Michelin, una de las más prestigiosa del mundo en gastronomía, anunció que en su primera incursión en el país sus inspectores examinarán...

ANSA (ITALIA)

L'Argentina prima in America Latina nella Guida Michelin



Il ministro del Turismo Lammens: 'E' un punto di svolta'

BUENOS AIRES, 26 luglio 2023, 17:22
Redazione ANSA



© - DIRIGENTI / PIRELLA GÖTTSCHE LOWE



AGENCIAS DE NOTICIAS



TÉLAM



EFE



La gastronomía argentina va a «elevar su vara» con la llegada de la Guía Michelin

La **restauración en Argentina**, país que tiene «un potencial gastronómico increíble», va a «elevar la vara» de su calidad a partir de la inclusión de **Buenos Aires y Mendoza** como los dos primeros destinos latinoamericanos de habla hispana en la edición 2024 de la prestigiosa **Guía Michelin**. Así lo expresaron, en una entrevista a EFE, el ministro argentino de Turismo y Deportes, **Matías Lammens**, y la directora de Comunicaciones Global de la Guía Michelin, **Elisabeth Boucher-Anselin**.

Tras la presentación, el martes, del desembarco en Argentina de la 'biblia' de la **gastronomía mundial** en un evento de alto nivel que reunió a prensa especializada, políticos y representantes del mundo empresarial, ambos compartieron la enorme expectativa que genera la elección de esos dos polos turísticos hasta 2025 y cuyos primeros restaurantes seleccionados se conocerán el **24 de noviembre**.

«Argentina tiene un **potencial gastronómico increíble**. Sabemos que Buenos Aires y Mendoza son contextos culinarios de talla mundial y queremos, justamente, poner el foco en ambas para atraer a todos los viajeros del mundo a esos lugares para que se queden más tiempo y para que se diviertan», explica Boucher-Anselin.



MEDIOS INTERNACIONALES



EL TIEMPO (COLOMBIA)



Desde ahora habrá estrellas
Michelin en Argentina

FOOD & TRAVEL (MÉXICO)



EL OBSERVADOR (URUGUAY)

POLÍTICA - GASTRONOMÍA Y TURISMO

La Guía Michelin en la Argentina: evaluará a restaurantes de Buenos Aires y Mendoza

La entidad francesa ya cuenta con inspectores que trabajan de incógnito en suelo argentino, con el objetivo de identificar los mejores restaurantes de la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza

EL COMERCIO (PERÚ)

TENDENCIAS / Noticias

Argentina estará en la guía Michelin: qué ciudades participarán y cuándo se publicará la guía

El país sudamericano será el segundo de la región (después de Brasil) en sumarse a la que es la principal guía gastronómica del mundo. El convenio será, en un principio, por tres años y los elegidos para formar parte de la edición 2024 será anunciados el 24 de noviembre.



MEDIOS INTERNACIONALES



CNN BRASIL

Guía Michelin chega à Argentina e avalia restaurantes de Buenos Aires e Mendoza

“Bíblia da gastronomia” mundial deve impulsionar ainda mais o turismo no país, avaliam autoridades e a imprensa local; seleção de restaurantes estrelados será divulgada em novembro



LA TERCERA (CHILE)

La más prestigiosa de la gastronomía: la Guía Michelin llegó a Argentina



L'HOTELLERIE (FRANCIA)

Accueil > Actualités > Restauration

Michelin arrive en Argentine

Restauration - mercredi 26 juillet 2023 10:02

EL PAÍS (URUGUAY)

La famosa guía de restaurantes Michelin desembarca en Argentina

Estará en Buenos Aires y Mendoza con sus famosas estrellas. Los criterios con los que evaluará



REDES SOCIALES



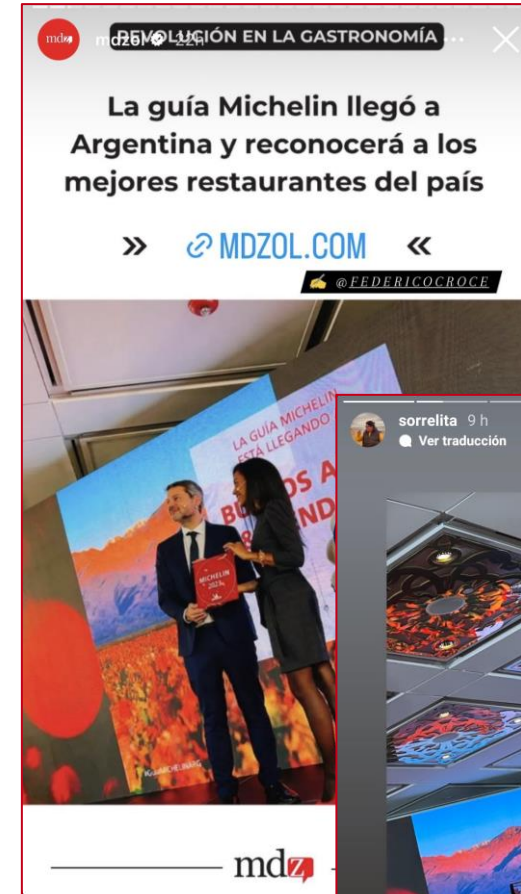
LOS MEJORES RESTAURANTES DE ARGENTINA SE DISTINGUIRÁN CON ESTRELLAS MICHELIN



2:00 p. m. · 26 jul. 2023 · 67 Reproducciones



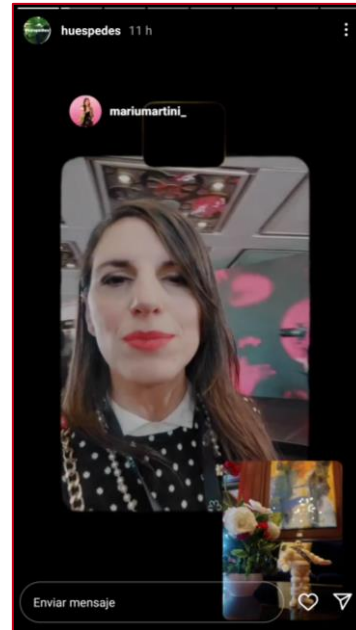
Ya habíamos contado en @clarin cómo fue la negociación para traer la @michelinguide a la Argentina el 24/11 se conocen las ★★★



REDES SOCIALES



REDES SOCIALES





CLIPS DESTACADOS DEL SEGUNDO EVENTO

El señor de las estrellas

CONTAMELO OTRA VEZ Adriana Santagati asantagati@clarin.com

Gwendal Poullennec llega puntual al living armado para las entrevistas en uno de los galpones del Arenas Studio de La Boca, donde en media hora empezará la ceremonia que tiene en vivo todo el mundo gastronómico de Buenos Aires y Mendoza. El anuncio de los restaurantes de la primera Guía Michelin de Argentina.

Hace poco más de un día estuvo trabajando en Japón, pero no parece afectado por el jet lag acostumbrado a viajar 20 días a la semana, saluda amable y se dispone a contestar del mismo modo y en un perfecto inglés apenas atravesado por la tonada de su francés nativo, las preguntas de Clarín.

O, mejor dicho, las preguntas que puede contestar. Porque la Guía Michelin es en muchos aspectos una caja llena de misterios, algunos incluso que si siquiera fueron revelados después de que se conocieran los 72 restaurantes que integran la versión argentina en sus distintas categorías de reconocimientos.

La Guía Michelin la creó la empresa de neumáticos en Francia en 1889 para impulsar que la gente viajara en auto. Pero se fue convirtiendo en la "biblia" de los mejores restaurantes del mundo. Para un chef, ganar un reconocimiento de Michelin implica un posicionamiento inmediato. **Obtener una estrella** es con lo que muchos sueñan cuando empiezan sus primeras armas en la cocina. Lograr coronar las tres es literalmente tocar el cielo con las manos. Sólo un argentino lo logró: Mauro Colagreco, por el restaurante Mirazur que tiene en Francia.

Otros compratistas también habían sido estrellas por emprendimientos del exterior: Pablo Añudo tiene dos estrellas en España, y una más en NOI de Hong Kong. Germán Carrizo y Carlo Lorenzino a por Fierro en España; y Agustín Ferrando Balbi otra por Andú también de Hong Kong. Es que Michelin comenzó hace unas décadas una política de expansión global, de la cual la llegada por primera vez a un país hispanoparlante de América es un hito para la compañía. Y detrás de esa expansión estuvo y está Poullennec.

Nació en París, este ejecutivo de 44 años y padre de tres hijas estudió management, tuvo un breve paso por una cadena hotelera y una agencia de publicidad y entró a Michelin en 2003 con un objetivo claro: impulsar la expansión de la guía. Durante cuatro años fue director internacional, vivió en Tokio y consolidó la llegada de Michelin al mercado asiático. Ya de vuelta en París, impulsó la transformación digital y hoy es director general de la guía. El señor de las estrellas, podrá decirse.

Pero él va a remarcar varias veces en la charla que no es así. **Que la Guía Michelin es un secreto mejor guardado de Michelin** por que es la garantía de su imparcialidad. "Todos tienen el mismo enfoque, metodología y criterio. No sólo viajan por los países sino que tienen la capacidad de conocer todos los estilos de cocina. Nos reunimos y cada uno



En escena. El francés Poullennec (v.) vino a la Ciudad para las distinciones. ... / J. TESCHER



En Clarín. Los locales premiados.

expone sus puntos de referencia. Debátimos y si necesitamos volver a mandar a otro, lo hacemos la cantidad de veces que sea necesaria para garantizar la calidad de nuestra recomendación", explica. Y aclara una de las reglas de oro: el mismo inspector no va dos veces al mismo lugar para asegurar que siempre sea una decisión de equipo sin sesgos individuales. El staff de inspectores de Michelin está integrado por mujeres y hombres de 27 nacionalidades. Poullennec no quiso responder si entre ellos hay alguna o algún argentino ni tampoco cuántos vinieron a la Argentina. Si contó que son profesionales con una sólida experiencia, que reciben un entrenamiento de entre dos y tres años y que cada uno come afuera 300 veces al año. **Debe ser el trabajo soñado para muchos...** En promedio, peche unas 6.000 porciones al año. Pero es un trabajo full-time, te tienes que viajar un montón, tenés estar disponible son muchas horas de trabajo. Necesitas ser profesional y apasionado y agregarle lo que para mí es la cualidad más importante: mente abierta. Esto significa que no sólo tenés que poder reconocer todos los estilos culinarios sino también poder reconocer la calidad en el más alto nivel o un pequeño local de street food o comida local. Gwendal viajó 70 países, pero perdió la cuenta de en cuántos restaurantes estuvo. Como todos los chefs saben quién es, "no puedo salir a comer como cualquier cliente", pero asegura que él mantiene la distancia. Y que incluso quienes fueron chefs y hoy son inspectores, **pasan a un anonimato total en este rol** "y no dicen en voz alta lo que hacen porque es parte del juego". Para él, comer afuera no es sólo trabajo, sino también "una celebración o un momento

casual con mi familia o mi esposa. Y me adelanto a la pregunta que me va a hacer: **no tengo un restaurante favorito**. Incluso en París, donde vive, **no va a comer dos veces al mismo lugar** porque "como los inspectores, lo que amo es el descubrimiento". También disfruta cocinar en su casa y tampoco tiene ahí un plato elegido, sino que se adapta a la cocina de estación. En Argentina fueron 57 los restaurantes de Buenos Aires y Mendoza **recomendados** por la guía. La primera categoría de reconocimiento. Hubo 7 premiados como **Bib Gourmand**, que distingue la excelente relación precio-calidad, y la misma cantidad se llevó la **estrella verde** por su aporte a la sustentabilidad.

Matías Bruno -de Don Julio- fue elegido **mejor sommelier**; y Tomás Treschanski-Trescha ganó el premio al joven chef y una estrella. Además de este innovador *fine dining* de Chacarita, otros cinco restaurantes obtuvieron una estrella de porcelana: Don Julio (mejor por el 50 Best) y los mendocinos Azafrán, Casa Yigli, Brindillas y Zonda Cocina de Paisaje.

El único que obtuvo dos estrellas es Gonzalo Aramburu, que creó hace 16 años

Gwendal Poullennec dirige la guía gastronómica Michelin. Viaja 200 días al año y dice que el trabajo de inspector no es tan soñado como parece.

Aramburu en Constitución y que hoy en su local del Pasaje del Correo en Recoleta tiene una propuesta de menú **destacación de entre los mejores del mundo**, como explicó ahora Michelin y esta semana otra lista internacional que los mejores 100 cocineros del mundo. Gwendal cree que Argentina "tiene mucho para ofrecer más allá del cliché" del asado. "La extraordinaria calidad de productos, y ver cada vez más diversidad en la comida que se ofrece en algunos restaurantes, incluso volcando al mar. No sólo en Buenos Aires, especialmente el ejemplo de Mendoza, con el vino definitivamente el centro de la escena. Y hay una fuente de inspiración: nos impresionó la dinámica de tantos jóvenes chefs modernizando conceptos", afirma.

Confía en que, como ha ocurrido, la guía sea transformadora para la industria y les pueda "cambiar la vida a algunas personas también". El reconocimiento, no sólo hace que más foodies vayan al restaurante sino que **eleva la varn de la calidad y es un estímulo** para los equipos de cocina. Como la guía no tiene ni mínimos ni máximos de elegidos, estima que en la próxima edición puede haber movimientos que reflejen una mejora en la calidad. Y compararla con la que es otra máxima de los inspectores: **"La mejor comida es la próxima por venir"**.



Aramburu, el único que recibió dos estrellas. ... / GUY LARA ARAMBURU. Don Julio, una estrella. ... / MARTÍN LÓPEZ CALABAZO

Con dos estrellas Michelin, Aramburu debuta en la elite gastronómica mundial

DISTINCIÓN. El restaurante del chef Gonzalo Aramburu fue el más premiado en la primera edición argentina; otros 6 obtuvieron una estrella y siete lograron estrellas de sustentabilidad

St Sebastián Biss LA NACION. Y finalmente llega el "día D" para la gastronomía argentina. Ayer se dieron a conocer los restaurantes porteros y mendocinos que formarán parte de la prestigiosa Guía Michelin, que por primera vez en la historia desembarca en la Argentina. En total son seis los restaurantes porteros y mendocinos que han obtenido una estrella, mientras que el chef Gonzalo Aramburu obtuvo dos estrellas para su Aramburu, clásico del *fine dining* ubicado en Recoleta.

"Un sueldo, un sueldo que se hace realidad, gracias al trabajo en la cocina y a lo que hacemos todos los días. No se puede creer, a disfrutar", dijo el chef Gonzalo Aramburu, que dirige la cocina del único restaurante argentino que obtuvo dos estrellas Michelin, de la guía 2024. Los restaurantes que obtuvieron una estrella fueron, en orden de prestigio: Don Julio (Buenos Aires), Zonda Cocina de Paisaje (Mendoza), Casa Yigli (Mendoza), Brindillas (Mendoza), Azafrán (Mendoza) y Trescha (Buenos Aires), Anafé (Buenos Aires), República del Pungo (Buenos Aires), Caseros (Buenos Aires), Mengano (Buenos Aires) y La Alcaza Trattoria (Buenos Aires).

Además de los establecimientos galardonados con una o más estrellas Michelin, el Bib Gourmand, los inspectores han seleccionado y recomendado otros 57 restaurantes (42 en Buenos Aires y 15 en Mendoza), Martín Bruno, por su parte, fue elegido Sommelier 2024 por su trabajo en Don Julio, y Tomás Treschanski (de Trescha), fue distinguido con el premio Chef Joven.

Gratis y en formato digital La Guía Michelin 2024 estará disponible en la Argentina en formato digital y con acceso gratuito. El convenio firmado entre el país y la empresa de las estrellas es, al menos inicialmente, por tres años, con opción a renovarize luego de ese periodo. En su primer año implica una inversión del Importador de US\$620.000 (monto que cubre los gastos de los inspectores).

En el mundo, son unos 400 los países que recorren los inspectores de la Guía Michelin, pero hasta ahora

solo tres pertenecían al continente americano: Estados Unidos, México y Brasil (solo en San Pablo y Río de Janeiro). La inclusión de Buenos Aires y Mendoza dejó afuera a Uruguay, que también había sido evaluada inicialmente, pero no calificó para ingresar.

Hasta ahora, todos los chefs argentinos con estrellas Michelin se encontraban en el exterior: Mauro Colagreco, que suma tres estrellas Michelin con Mirazur (Menton, Francia) y por Ciro (Rochefort-en-Terre, Francia), el siguiente Pablo Añudo, que tiene dos por Anella (San Sebastián, España), y uno por Don Da Terra (Donges, Inglaterra) y una en La Bottega (Ginebra, Suiza), Agustín Balbi, que a solo siete meses de abrir Andú (Hong Kong) obtuvo una, y la dupla integrada por Germán Carrizo y Carlo Lorenzou, obtuvo una estrella con Fierro (Valencia, España).

Los más premiados La versión más reciente de la célebre guía distingue a Francia como el estado esperador con el mayor número de estrellas: son 630 los restaurantes franceses destacados que suman un total de 763 estrellas. Detrás van Japón (529) e Italia (447).

A lo largo de la historia, los chefs que más estrellas obtuvieron fueron el francés Joël Robuchon (11 estrellas) el francés Alain Ducasse (2), el británico Gordon Ramsay (17) y el francés Pierre Gagnaire. La primera mujer en obtener una estrella Michelin fue Eugénie Brazier, por La Mère Brazier (Lyon), que al igual que Marie Bourgeois (La Mère Bourgeois, en París) y Marguerite Bise (Auberge du Père Bise) lograron tres estrellas cada una. Creada en 1900 por los hermanos André y Edouard Michelin -si, los mismos fundadores de la empresa

de neumáticos- como una suerte de guía para facilitar el viaje a los por entonces escasos automóviles, incluía información de diversos tipos: mapas, instrucciones para cambiar una rueda, dónde repostar y, afortunadamente para el viajero que necesitara reponerse de las aventuras del día, un listado de lugares en los que poder comer y alojarse, "puedo leerse en la página web de la Guía Michelin.

El punto de inflexión llegó en 1924, cuando comenzó a incluir restaurantes no ubicados en hoteles, en 1926, aparecieron las amas de casa estrellas.

¿Cómo se obtienen? A diferencia de otros premios o rankings gastronómicos, que se basan en un jurado de votantes, la Guía Michelin recurre a "inspectores anónimos, profesionales con una excelente formación que aplican los mismos métodos de trabajo en todo el mundo". Aquí no valen las invitaciones ni los comités galardonados. Los inspectores llegan a los restaurantes como cualquier consumidor, pagando la cuenta y de vuelta entregando su reporte.

¿Qué evalúan los inspectores? "Sólo calidad de la cocina ofrecida por los restaurantes será evaluada por los inspectores de acuerdo con los cinco criterios interrelacionados de la Guía", sostiene la organización y enumera:

- El dominio de las técnicas de cocina.
- La armonía de los sabores.
- La personalidad del chef representada en la cocina.
- La consistencia tanto a lo largo del tiempo como en todo el menú.
- Sobre la base de estos criterios, es que se propone una estrella a los restaurantes por "ocasión de alta calidad que vale la pena detenerse", dos por "excelente cocina que vale la pena detenerse", y tres, por "ocasión excepcional que vale la pena un viaje especial".

Además existen otras distinciones otorgadas por la Guía Michelin, "tanto con las codiciadas calificaciones de Estrellas, la selección también incluye el popular categoría Bib Gourmand, una distinción otorgada a los restaurantes que ofrecen comida de buena calidad a un precio moderado", explica la organización detrás de esta prestigiosa guía. ■

El país se convierte en el primero de habla hispana de Sudamérica en recibir la emblemática distinción

La Guía Michelin otorgó estrellas a siete restaurantes argentinos

La primera selección de restaurantes de Argentina de la Guía Michelin incluyó un "dos estrellas", el Aramburu, de Buenos Aires, y otros seis de la capital argentina y Mendoza reconocidos con una estrella de la prestigiosa publicación.

De esta manera, la Argentina se convirtió en el primer país de Sudamérica de habla hispana en recibir estrellas por parte de la prestigiosa marca, como ya se había anunciado en julio pasado.

En una gala celebrada en Buenos Aires que contó con 400 invitados, entre los que se encontraban reconocidos chefs y representantes empresariales del sector turístico y gastronómico, el director internacional de Guías Michelin, Gwendal Poullennec, anunció los restaurantes argentinos elegidos para integrar la Guía Michelin en 2024 y 2025.

DOS ESTRELLAS Aramburu, del chef Gonzalo Aramburu, situado en Buenos Aires, fue el gran ganador de la noche de la gastronomía argentina,



En una gala celebrada en Buenos Aires, el director internacional de Guías Michelin anunció los restaurantes argentinos elegidos para integrar la prestigiosa publicación en 2024 y 2025.

LA PRENSA

LA NACIÓN



Lo que dejó la premiación del Guía Michelin Argentina



Con Doble T
Juan Martín y Jota Leonetti

Concepto 01 de diciembre, 2023 16:46

Con Doble T 00:00 / 13:39

Creado por **MariuMartini** 2 reproducciones

Todo las conclusiones de los recomendados, los ganadores y más, en el análisis de Mariu Martini, de esta primera selección de la Guía Michelin Argentina 2024, Buenos Aires y Mendoza.




Escuchar el recorte

CONCEPTO, CON DOBLE T

RADIO NACIONAL



Aramburu, el primer -y único- restaurante en obtener dos estrellas Michelin en Argentina



Milenium 106.7 FM

Milenium 24 de noviembre, 2023 21:37

Saber Salir 00:00 / 07:27

Creado por **marcelochocarro** 5 reproducciones

Gonzalo Aramburu, apostó a la alta cocina en Constitución, luego se mudó a Recoleta y hoy su propuesta fue premiada con dos estrellas de la guía gastronómica más prestigiosa del mundo



Escuchar el recorte

MILENIUM, SABER SALIR

CNN RADIO



GASTRONOMÍA

LA HORA DE LAS ESTRELLAS

Sorpresas, polémicas y recomendaciones, un recorrido por los elegidos de la guía Michelin en Argentina. El Factor económico.





Por GAYETANA VIDAL BUZZI

Luego de anunciar su desembarco en Argentina en el mes de julio, Michelin, la guía de restaurantes más prestigiosa del mundo, dio su veredicto el pasado 24 de noviembre. Su selección fue de un total de 71 restaurantes, 19 en Mendoza y 51 en Buenos Aires. Fueron muchos más de los esperados y sin embargo hubo crueles omisiones, además de recomendados insólitos y muchas dudas sobre los criterios de selección de los veinte inspectores secretos, que estuvieron comiendo anónimamente en nuestro país en el último año. El hermetismo de la marca invita a las especulaciones y en su local comunicación oficial detectamos varias contradicciones. La selección completa de la guía Michelin en Argentina ya está en su sitio de Internet y en su aplicación, completamente gratuita, para consulta de todos los viajeros del mundo.

¿CÓMO TRABAJAN LOS INSPECTORES SECRETOS?

En el evento de presentación de la guía en julio, la directora de comunicación global, Elisabeth Boucher-Ansell, contó que los inspectores hacen una preselección de los restaurantes a evaluar en cada nuevo destino consultando a sitios de viajeros, artículos periodísticos, etc.; pero que el proceso se completa en "el terreno", siguiendo recomendaciones locales. Distintos inspectores van a un mismo lugar y luego se reúnen a consensuar a



MENDOZA

Casa Vigil, de Bodega El Enemigo, uno de los 4 restós mendozinos con una estrella.

ONLINE

LA NACIÓN



Guía Michelin en Argentina: cuáles son los restaurantes porteños y mendocinos que recibieron las 9 estrellas

Gonzalo Aramburu, único chef argentino con 2 estrellas Michelin



LA NACIÓN - Sábado

Aramburu, del chef Gonzalo Aramburu, el más premiado; otros 6 obtuvieron 1 estrella y 7 la estrella de sustentabilidad

24 de noviembre de 2023 - 22:08

Por Sebastián A. Ríos
LA NACIÓN

Y finalmente llegó el "día D" para la gastronomía argentina. Hoy se dieron a conocer los restaurantes porteños y mendocinos que formarán parte de la prestigiosa Guía Michelin, que por primera vez en la historia desembarca en la Argentina. En total son 6 los restaurantes porteños y mendocinos que han obtenido una estrella, mientras que el chef Gonzalo Aramburu obtuvo 2 estrellas para su Aramburu, clásico del fine dining ubicado en Recoleta.

TENDENCIAS >

Cuáles son los 7 restaurantes argentinos seleccionados por primera vez en la historia con estrellas Michelin

En un acto emotivo de la prestigiosa guía culinaria, fueron distinguidos un restaurante con 2 estrellas y seis espacios con 1 estrella. Cuáles fueron las otras distinciones. Todos los detalles de una noche vibrante y la palabra a Infobae de Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guía Michelin

Por Agustín Gallardo y Myma Leal

Publicado: 24 Nov, 2023 10:06 p.m. | Actualizado: 25 Nov, 2023 09:26 p.m. AR

Compartir



Los chefs de los 57 restaurantes distinguidos para 2024 (Nicolas Stulberg)

C5N

CBN > LIFESTYLE 26 de noviembre 2023 - 10:04

La prestigiosa Guía Michelin reconoció a restaurantes argentinos

Buenos Aires y Mendoza son los dos primeros destinos de Sudamérica en tener restaurantes recomendados.

Se presentó la primera selección de restaurantes argentinos de la Guía Michelin.

Se presentó la primera selección de restaurantes argentinos de la Guía Michelin, con un total de 71 restaurantes, de los cuales 52 están ubicados en Buenos Aires y 19 en Mendoza.

INFOBAE

Por primera vez, 7 de los mejores restaurantes argentinos fueron distinguidos con estrellas Michelin

- Fueron condecorados 3 locales de Buenos Aires y 4 de Mendoza.
- Argentina es el único país hispanoparlante de la región en la prestigiosa guía.



El ganador de la noche: se llevó dos estrellas Michelin.

RÍA FLORENCIA
EZ

CLARÍN

La Guía Michelin anunció los seis restaurantes argentinos que ganaron Estrellas



Llegó el momento más esperado por la gastronomía nacional: este viernes se anunció la selección de la Guía Michelin Argentina 2024. Son seis restaurantes de Mendoza y Ciudad de Buenos Aires.

- Un restaurante de Bariloche, premiado a nivel nacional: de qué se trata el proyecto y quiénes están detrás
- El restaurante argentino que está en el top 3 mundial con la lista de espera más larga



Quiénes están detrás de los 57 restaurantes recomendados por la Guía Michelin.

ÁMBITO
FINANCIERO

OHLALÁ!

Guía Michelin: estos son los 7 restaurantes argentinos destacados con la famosa Estrella

La gastronomía argentina se viste de gala con el anuncio de los restaurantes que acaban de recibir la codiciada Estrella Michelin.

por Cristian Phoyú
24 de noviembre de 2023



Los argentinos destacados con la famosa Estrella Michelin. - Crédito: Capitura Youtube.



ONLINE

La gastronomía argentina se posiciona en el mundo: los 7 restaurantes nacionales que recibieron su estrella Michelin

Por ROLANDO KLEMPERT - 25, NOVIEMBRE, 2023

3 Minutos De Lectura



La legendaria guía mundial de viajes y especialmente de gastronomía, la Guía Michelin, desembarcó por primera vez en la Argentina para evaluar y calificar lo mejor de la escena culinaria nacional.

NEWSWEEK

Guía Michelin: 7 restaurantes argentinos entre los mejores del mundo

La Guía Michelin selecciona y recomienda a los mejores restaurantes del mundo. Por primera vez, Argentina forma parte. ¿Cuáles son y en dónde están?

BAE Por BAE Negocios



Guía Michelin en...

BAE

A star is born: Michelin makes its first selections in Argentina

After months of anticipation, the restaurant guide honored several eateries in Buenos Aires and Mendoza at a gala Friday night



JACOB SUGARMAN

NOVEMBER 25, 2023

BUENOS AIRES HERALD

FILO NEWS

Por primera vez, siete restaurantes argentinos fueron distinguidos con estrellas Michelin

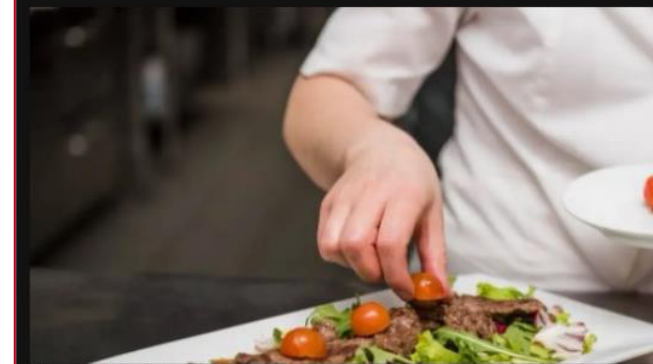
La prestigiosa guía francesa distinguió a tres restaurantes de Buenos Aires y cuatro de Mendoza. Aramburu, del chef Gonzalo Aramburu, se llevó dos estrellas.



Por primera vez, siete restaurantes...

Guía Michelin en Argentina: cuáles son los 7 restaurantes premiados en Buenos Aires y Mendoza

Hace unos meses, la famosa guía gastronómica desembarcó en nuestro país para degustar en restaurantes y locales de comidas la calidad de los platos argentinos.



La Guía Michelin distinguió a 7 restaurantes de CABA y Mendoza | Preppic

20-11-2023 18:36

Por primera vez, la Guía Michelin desembarcó en Argentina para distinguir a los mejores restaurantes. La Ciudad de Buenos Aires y Mendoza fueron las dos sedes elegidas para llevar a cabo este experimento cuya distinción con algunas de sus estrellas, es un reconocimiento de suma importancia para los locales de comidas que les permite crecer en popularidad.

CANAL E- PERFIL



TN

Guía Michelin llegó a Argentina: cuáles son los 7 restaurantes que ganaron una estrella por primera vez

La distinción premia a los locales gastronómicos por su nivel de calidad para ubicarlos entre los mejores del mundo.

• 25 de noviembre 2023, 07:13hs



Es la primera vez en la historia que Argentina recibe el reconocimiento de Guía Michelin. (Foto: X/PedroLambertini)

Los de la guía
Salí
Por **Rodolfo Reich**

La joven estrella

Hace unos días la famosa guía Michelin (que evalúa restaurantes en varios países del mundo) estrenó versión argentina, concediéndole estrellas (su reconocimiento más valioso) a siete restaurantes entre Mendoza y Buenos Aires; otros siete ganaron la Bib Gourmand (que distingue lugares con gran precio calidad); y 42 más son las recomendaciones del año. Entre los restaurantes que ganaron una estrella, ahí está Trescha, reciente apertura comandada por el joven Tomás Treschanski, quien supo trabajar en cocinas muy exclusivos del mundo. De vuelta en Argentina, Tomás armó esta propuesta de alta cocina con un menú degustación de 15 pasos que demuestran investigación, técnica y alta calidad de materias primas.

Histórico: los 7 restaurantes de Buenos Aires y Mendoza que recibieron estrellas Michelin



El Cronista

CLASE

Asistencia Canal 9

Guía Michelin en Argentina: cuáles son los restaurantes con estrellas en Buenos Aires y Mendoza

La prestigiosa publicación destacó a un restaurante porteño con 2 estrellas y a otros seis con 1 estrella. Además, a siete le otorgó la estrella de sustentabilidad. ¿Cuáles son y dónde están?



urantes. La lista completa, en

EL CRONISTA



ONLINE

WEEKEND

Guía Michelin: 2 estrellas para un restaurante porteño y más reconocimientos

Aramburu, de Gonzalo Aramburu, se consagró como de primera calidad según los ignotos expertos de la guía. Seis restaurantes de Mendoza y Buenos Aires recibieron una estrella y 57 se incorporarán a la prestigiosa recopilación gastronómica.



La Guía Michelin honró a siete restaurantes de Buenos Aires y Mendoza con

Michelin eligió los restaurantes de Buenos Aires y Mendoza que estarán en la Guía a partir de 2024

Los restaurantes galardonados estarán presentes en la Guía MICHELIN en 2024 y 2025 y será una oportunidad para que Argentina sea reconocida mundialmente por su gastronomía.

25 de noviembre de 2023 - 13:00



Michelin eligió los restaurantes de Buenos Aires y Mendoza que estarán en la Guía a partir de 2024. (Prensa)

A24



Guía Michelin 2024: conocé los 57 restaurantes argentinos que fueron seleccionados

Argentina se convierte en el primer país latinoamericano de habla hispana en ingresar a la prestigiosa guía

Uno por uno, estos son los 7 restaurantes argentinos que ganaron su estrella Michelin

La legendaria marca eligió los restaurantes de Buenos Aires y Mendoza que estarán en su prestigiosa guía en 2024 y 2025.

hubo



Siete restaurantes argentinos recibieron su estrella Michelin.

La legendaria marca MICHELIN ya eligió los restaurantes de Buenos Aires y Mendoza que estarán en su prestigiosa guía en la que distinguen a los locales gastronómicos y sus chefs. Los galardonados estarán presentes en la Guía MICHELIN en 2024 y 2025. Argentina es el primer país de Sudamérica de habla hispana en recibir estrellas por parte de la marca, lo cual será una oportunidad para que el país sea reconocido mundialmente por su gastronomía.

EL DESTAPE



MEDIOS LOCALES

LOS ANDES



MICHELIN GUIDE CEREMONY 2024 BUENOS AIRES & MENDOZA

Histórico: cuatro restaurantes locales con estrella Michelin y 15 en la Guía

GASTRONOMÍA. Zonda, Cocina de Paisaje, Casa Vigil, Brindillas y Azafrán fueron de los máximos ganadores de la noche. En tanto Aramburu, de Buenos Aires, fue el único con dos Estrellas. Mendoza recibirá más turistas por estos logros.

Sandra Conte y Sol Devía
Enviada Especial

Después de meses de anticipación y el halo de misterio que rodeó la visita de los inspectores anónimos de diferentes restaurantes de la provincia, se conoció cuáles de Mendoza y Buenos Aires estarán por primera vez en la Guía Michelin. Por el lado de Mendoza, las Estrellas fueron para Zonda, cocina de Paisaje, restaurante de Bodega Lagar-

de, comandado por Augusto García -quien lo definió como "vivir la final del mundo", Casa Vigil, el restaurante-bodega de Alejandro Vigil, comandado por Iván Azar, Brindillas, ubicado en Luján de Cuyo, dirigido por Mariano Gallego, y Azafrán Restó, ubicado en Ciudad, y comandado por Sebastián Weidgant, que se metieron entre los siete mejores del país. Solo uno alcanzó dos estrellas, se trata de Aramburu, ubicado en Buenos Aires.

En tanto, otros 15 resultaron seleccionados, los cuales fueron nombrados alfabéticamente en el anuncio. La premiación arrancó con el galardón especial de "loven Chef", otorgado a un profesional que impresionó a los inspectores con su sabor, saber, estilo culinario, personalidad y que es un embajador de la próxima generación. El elegido fue Tomás Tschenschk, de Tresha, restaurante de Buenos Aires. Siguió con el anuncio de los 57 res-

taurantes incluidos en la primera Guía, el anuncio de los Bib Gourmand, que se quedaron todos en Buenos Aires (Bib Bistró, Anafé, Reliquia, Mengano, República del Fuego, Caseros, La Alcaena Trattoria) y el Michelin Sommelier Award para Martín Bruno del restaurante Don Julio, de Buenos Aires.

El anuncio más esperado de la noche se dio con las Estrellas, con solo seis ganadores de una Estrella Michelin repartidos entre Mendoza y Bue-

nos Aires. Allí, según fueron nombrados en la ceremonia Don Julio, Zonda, Cocina de Paisaje, Casa Vigil, Brindillas, Azafrán y Tresha.

La compañía también entregó otras siete distinciones, en este caso las Estrellas Verdes. Allí fueron premiados nuevamente Casa Vigil, Anchoita, Cri-za, Zonda, Cocina de Paisaje; El Ferrol de Palermo; Riccietti Bistró y Don Julio. La última sorpresa de la noche

Cuatro restaurantes de Mendoza ganaron estrellas Michelin y otros 15 fueron incluidos en la guía

Las insignias fueron para Zonda, Cocina Paisaje de Lagarde, Casa Vigil y Azafrán.

Por Sara González
gonzalez.sara@grupoamerica.com.ar



El team Mendoza de los ganadores, con sus equipos de

En una velada llena de expectativas y glamour, consiguieron por primera vez una estrella Michelin incorporados a la prestigiosa guía gastronómica.

Los locales gastronómicos premiados fueron Lagarde), Casa Vigil y Azafrán.

Además hay otros tres que recibieron la est

UNO

Aramburu, de Recoleta, fue el gran ganador. Le siguieron Don Julio, Zonda, Cocina de Paisaje, Casa Vigil, Brindillas, Azafrán y Tresha.

Se dirigen a conocer los restaurantes por todos y a nivel nacional que formarán parte de la prestigiosa Guía Michelin, que por primera vez se desvela en un momento en la Argentina.

En total, son trece restaurantes portños y cuatro mendozinos los que obtuvieron alguna estrella. El más distinguido y distinguido fue el chef Gerardo Aramburu que entró dos estrellas por el Aramburu, ubicado en Recoleta (Buenos Aires), en el barrio de Recoleta, Capital Federal.

"Es un orgullo que se haya reconocido a los chefs de la cocina porteña y a los que hacen todo lo posible por ser reconocidos", dijo Aramburu, fundador y director del restaurante que nació en el barrio de Recoleta y luego se trasladó a Recoleta, conocido por ofrecer un menú en varios países.

Los restaurantes que obtuvieron una estrella fueron, en orden de presentación, Don Julio (Buenos Aires), Zonda, Cocina de Paisaje (Mendoza), Casa Vigil (Mendoza), Brindillas (Mendoza), Anchoita (Mendoza) y Tresha (Buenos Aires).

González Puellicani, directora Intendente de la Guía Michelin, expresó: "Estamos encantados de presentar a nuestra primera selección de restaurantes para Buenos Aires".

INFORMACIÓN GENERAL

COCINA ARGENTINA



La ceremonia de distinción realizada en la Bica y presidida por el director de la guía gastronómica más prestigiosa del mundo.

Restaurantes porteños y mendozinos ingresaron a la famosa Guía Michelin

General

Argentina se unió de los restaurantes más prestigiosos de la cocina mundial en la Guía Michelin. Desde 2007, cuando abrió sus puertas en Constitución, trabajó con un menú contextual de platos que lo transformó en un club exclusivo. El chef porteño para comer en el menú 120 por persona los platos más reconocidos de vinos incluidos.

Esta semana Gerardo Aramburu se hizo con el primer restaurante mendozino en recibir el primer galardón de un restaurante que se unió a la lista "The Best Chef" que él es uno de los mejores cocineros del mundo.

La Guía Michelin 2024 estará disponible en la Argentina en formato digital y en cinco idiomas.

En el mundo, son unos 40 los países que reciben los inspectores de la Guía Michelin. Por primera vez, tres porteños y cuatro mendozinos ingresaron al club de restaurantes más prestigioso del mundo.

Los restaurantes que obtuvieron una estrella fueron, en orden de presentación, Don Julio (Buenos Aires), Zonda, Cocina de Paisaje (Mendoza), Casa Vigil (Mendoza), Brindillas (Mendoza), Anchoita (Mendoza) y Tresha (Buenos Aires).

González Puellicani, directora Intendente de la Guía Michelin, expresó: "Estamos encantados de presentar a nuestra primera selección de restaurantes para Buenos Aires".

Anuncio histórico para el país: ¿qué restaurantes tienen estrella Michelin en la Argentina?

Michelin anunció ayer la primera selección de restaurantes para su guía argentina. Fueron recomendados 71 restaurantes de Mendoza y Buenos Aires, y siete obtuvieron estrellas.

Nicolás Marchetti

sábado, 25 de noviembre de 2023 - 13:00



LA CAPITAL | Domingo 26 de noviembre de 2023 | 22

Almuerzo. Nuestra intención de hoy es celebrar el día de los restaurantes que obtuvieron alguna estrella Michelin en la Argentina. Desde 2007, cuando abrió sus puertas en Constitución, trabajó con un menú contextual de platos que lo transformó en un club exclusivo. El chef porteño para comer en el menú 120 por persona los platos más reconocidos de vinos incluidos.

Esta semana Gerardo Aramburu se hizo con el primer restaurante mendozino en recibir el primer galardón de un restaurante que se unió a la lista "The Best Chef" que él es uno de los mejores cocineros del mundo.

La Guía Michelin 2024 estará disponible en la Argentina en formato digital y en cinco idiomas.

En el mundo, son unos 40 los países que reciben los inspectores de la Guía Michelin. Por primera vez, tres porteños y cuatro mendozinos ingresaron al club de restaurantes más prestigioso del mundo.

En el mundo son 40 los países recorridos por inspectores de la Guía Michelin. Argentina se suma a Brasil y México.

LA VOZ DEL INTERIOR

LA CAPITAL



MEDIOS LOCALES

HOY [LA PLATA]

Con siete estrellas Michelin, Argentina es la capital gastronómica de América del Sur



Los chefs que recibieron el reconocimiento

Obtener una estrella Michelin es, en el mundo de la gastronomía, como ganar el Mundial. Esto se debe a que la Guía Michelin, que desde hace 123 años evalúa y distingue a los mejores restaurantes y cocineros del mundo, otorgó siete distinciones a establecimientos culinarios de la Argentina, lo que ubica al país como uno de los más destacados del mundo.

de Argentina. "Es el sueño desde que empecé a cocinar", dijo el joven profesional.

Los encargados de hacer la selección son inspectores con los que Michelin cuenta desplegados en más de 25 países. Estos hombres y mujeres se dedican específicamente a buscar los mejores restaurantes del mundo, pero de

nacional", destacó el Turismo y Deportes de Matías Lammens.

Por otro lado, hace se supo que el chef pl Colagreco quedó ut puesto 31 del ranking The Best Chefs Award. Los años reconoce a los más destacados del mundo, que y elin, se rque "s tacione e su cor el jurad en su plo de l nteras, iscando cillez".

Cuáles son los siete restaurantes argentinos que están entre los mejores del mundo según la Guía Michelin

Locales gastronómicos recibieron un reconocimiento internacional que puede potenciar el turismo.



Aramburu restaurant, el gran ganador de la noche. Foto: Aramburu en Instagram

LA GACETA [TUCUMÁN]

Qué restaurantes mendocinos recibieron la estrella Michelin

La ceremonia se realizó este viernes en Buenos Aires y contó con la participación de la ministra de Turismo y Cultura de Mendoza.



Por primera vez, Argentina fue seleccionada Michelin y entre los destinos evaluados por su gastronomía y Buenos Aires que este viernes fueron distinguidos por su excelencia culinaria.

La ceremonia se realizó en el Arena Studios, con la conducción de Iván de Pineda, y allí se fueron reconocidos con el prestigioso galardón.

EL SOL

Reconocimiento y oportunidades: qué significa la Guía Michelin para los chefs seleccionados

Nicolás Tykocki (chef de Ácido), Lucas Canga (chef de Piedra Pasillo), Maximiliano Rossi (chef de Picarón) y Nicolás Kasakoff (socio fundador de Chui) cuentan cómo la llegada de la guía a la Argentina transforma la escena culinaria y brinda la posibilidad de escalar a nivel nacional e internacional.



Foto por la guía ubicado en Nuñez. Crédito: Lucas

Histórico: los restaurantes mendocinos que recibieron una estrella Michelin

En la ceremonia celebrada en el Arena Studios, de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, cuatro restaurantes mendocinos fueron galardonados.



La ceremonia se llevó a cabo en Buenos Aires este viernes. Foto: Gobierno de Mendoza

MDZ ONLINE



AGENCIAS DE NOTICIAS

TÉLAM

Ya se conocen los siete restaurantes argentinos que forman parte de la Guía Michelin 2024

AUDIO

La ceremonia de anuncios y menciones especiales de Michelin posiciona a la Argentina en un nuevo lugar en la región y en el mundo con Télam los chefs y especialistas gastronómicos allí presentes. El evento contó con la presencia del ministro Matías Lammerys y la Pineda.

télam POR LUCÍA BORELLO 27-11-2023 (10:35)



VER VIDEO ▶

Más de 70 restaurantes de Buenos Aires y Mendoza formarán parte de la Guía Michelin 2024

Siete restaurantes argentinos fueron premiados con la famosa Estrella Michelin

Son establecimientos que están en la Ciudad de Buenos Aires y Mendoza.

SÁBADO 25 DE NOVIEMBRE DE 2023 11:37

Facebook X Instagram WhatsApp



JUAN PABLO ESTÉVEZ



Los restaurantes argentinos pisaron fuerte en la Guía Michelin. NA - Prensa Guía Michelin

NOTICIAS ARGENTINAS

TÉLAM

25/11/2023 19:25 GUÍA MICHELIN

Categoría: Turismo // Redacción: Central // Caracteres: 2808

Más de 70 restaurantes de Buenos Aires y Mendoza formarán parte de la Guía Michelin 2024

La Guía Michelin incluyó en su edición 2024 a 71 establecimientos de Buenos Aires y Mendoza, los dos primeros destinos hispanos de Sudamérica en forma parte, entre ellos el restaurante Aramburu con dos estrellas, seis con una, siete con la distinción Bib Gourmand y otros 57 como recomendados.

Ver más ▶

EFE



Gwendal Poullennec (c), director internacional de la Guía Michelin, posa hoy junto a los chefs y demás trabajadores de restaurantes argentinos reconocidos para la edición 2023, en Buenos Aires (Argentina). EFE/Juan Ignacio Roncoroni

Un 'dos estrellas' y seis restaurantes con una: la Guía Michelin llega a Argentina

25 noviembre 2023

Facebook X LinkedIn WhatsApp +

Buenos Aires (EFE).- La primera selección de restaurantes de Argentina de la Guía Michelin incluyó un 'dos estrellas', el Aramburu, de Buenos Aires, y otros seis de la capital argentina y Mendoza reconocidos con una estrella de la prestigiosa publicación.



MEDIOS INTERNACIONALES

Guide Michelin : il débarque en Argentine !

Le guide Michelin vient de dévoiler sa première sélection de restaurants en Argentine son développement autour du globe.

Par Hugo de Saint Phalle
Publié le 27/11/2023 à 15h19



Owendal Poullennec, directeur international des guides Michelin étoiles. © Guide Michelin

Un 'dos estrellas' y seis restaurantes con una: la Guia Michelin llega a Argentina



Un 'dos estrellas' y seis restaurantes con una: la Guia Michelin llega a Argentina

LE POINT (FRANCIA)

EL DIARIO (ESPAÑA)

CHEFS FUERON DISTINGUIDOS POR LA PRESTIGIOSA GUÍA RECOMENDADOS A NIVEL MUNDIAL

Destino Michelin: unas 15 estrellas brillan en Buenos Aires y Mendoza

En la oportunidad, unos 57 restaurantes también fueron sugeridos por su calidad, creatividad y hospitalidad.

Jesica Barreto
Mendoza

Una noche de emociones acentuadas con tango y vino se vivió en el Armani Studios de la capital de Argentina, donde se congregaron los chefs más importantes del país para ser distinguidos por la prestigiosa Guía Michelin 2024, que en la oportunidad entregó 15 estrellas a restaurantes de Buenos Aires y Mendoza e incluyó a otros 57 entre los recomendados del mundo.

Así, las ciudades de Buenos Aires y Mendoza se convirtieron en las primeras de Sudamérica en tener restaurantes recomendados por Michelin por su calidad, creatividad y hospitalidad; en la capital, el gran ganador fue el restaurante Aramburu, que recibió 2 estrellas, seguido por Trocha y Don Julio Parrilla, que recibieron una estrella cada uno. En Mendoza, los premiados con una estrella fueron Zonda Cocina de Paisaje, Botinillas, Casa Vigli y Kafrafrán. Mientras que por su destacado compromiso con una gestión empresarial sustentable, recibieron una



Las ciudades de Buenos Aires y Mendoza se convirtieron en las primeras de Sudamérica en tener restaurantes



Gonzalo Aramburu, el gran ganador, con dos estrellas



Tomás Trechanski, reconocido como buen chef y propietario del restaurante Trocha, que se llevó una estrella

entidad culinaria; paso a la expansión internacional.

LA NACIÓN (PARAGUAY)

O GLOBO (BRASIL)



Un 'dos estrellas' y seis restaurantes con una: la Guia Michelin llega a Argentina

Por CMV - 25 noviembre, 2023



La primera selección de restaurantes de Argentina de la Guía Michelin incluyó un 'dos estrellas', el Aramburu de Buenos Aires, y otros seis de la capital argentina y Mendoza, reconocidos con una estrella de la prestigiosa publicación.

EL MERCURIO (ECUADOR)



MEDIOS INTERNACIONALES

Buenos Aires e Mendoza le nuove stelle della guida Michelin

[ANSA \(ITALIA\)](#)



La Guía Michelin da las primeras estrellas a restaurantes de Argentina

Por primera vez la Guía Michelin reconoce a restaurantes de Buenos Aires y Mendoza, en Argentina



[EL UNIVERSAL \(MÉXICO\)](#)

DECANTER (INGLATERRA)

Michelin reveals Argentina's first guide

Argentina now houses a nascent constellation of Michelin-star restaurants including six one-star, seven green-star, and a unicorn two-star establishment, after the gastronomy guide released its first report on the South American country.

Sorrel Moseley-Williams
November 28, 2023



Los restaurantes argentinos que se llevaron 9 estrellas en la Guía Michelin: "Un sueño que se hace realidad"

'Aramburu', del chef Gonzalo Aramburu, fue el más premiado. Otros 6 obtuvieron 1 estrella y 7 las estrellas de sustentabilidad.



Una oferta de los 87 restaurantes distinguidos para 2024

Finalmente, llegó el esperado "día D" para la gastronomía argentina con la revelación de los restaurantes porteños y mendocinos que formarán parte de la prestigiosa Guía Michelin, que hizo su histórico debut en Argentina. En total, seis restaurantes de Buenos Aires y Mendoza han sido distinguidos con una estrella, mientras que el chef Gonzalo Aramburu logró obtener dos estrellas para su reconocido Aramburu, ubicado en Recoleta.

Mendoza, una provincia que lo tiene todo Argentina, un viaje al placer: turismo de lujo al alcance de todos

Buenos Aires y Mendoza son los dos primeros destinos hispanos de Suramérica en tener restaurantes recomendados por la "Guía Michelin". Este y otros motivos para viajar a este país.



MARIA DE LA HOYA CARRÓN

Vivimos hiperconectados. Día a día, hora tras hora, minuto a minuto recibimos tanta información y tantos estímulos que es difícil discernirlos. La vida va pausada, se ralentiza, no nos detenemos para sorprendernos, para complacernos, para contemplar los colores, los sabores, los sabores los sonidos. Corremos, cumplimos, nos preocupamos, nos esforzamos. La vida sigue pausada. Cada vez admitimos y agradecemos menos.

¿Hala, cómo está? Suele ser un saludo general, pero de verdad queremos saber cómo está la otra persona y estamos dispuestos a escucharla, a leerla, a entenderla y a ayudarla. ¿Hay tiempo para eso? ¿Solo queremos contactar o aún queremos conectar?

Nadine Gordimer, escritora sudafricana ganadora del Premio Nobel de Literatura en 1991, asegura que "la gente pierde la capacidad de sorprenderse porque diariamente presentamos datos que nos llenan en todas direcciones". Estamos tan saturados de información, vivimos entre tanta guerra, enfrentados, desahucios naturales e injusticia, que ya no nos sorprende, una especie que es muy beneficiosa para la salud mental, según el reconocido psicólogo Dacher Kertzer.

"Lo más que queremos de alguien es poner en la grandiosa a que tal vez podamos aspirar si nos atrevemos a vivir la vida de otra manera. No sólo se trata de que sea alta en la sencilla dimensión del bienestar. También una y otra vez, nos desilusiona. Pero hay al-

gún que se falla, y volar la conexión de que únicamente los valores del espíritu nos pueden salvar de ese torbellino que amenaza la condición humana", escribió el escritor argentino Ernesto Sábato en 'La resistencia'. Eso fue en 2000... cuánto ha pasado, hasta una pandemia, y muchos otros acontecimientos. Lo más que nos desilusiona y pesa es la grandiosa a la que todos los podemos aspirar si nos atrevemos a volar la vida de otra manera... y no esperar a que una llamada, un mensaje o una noticia nos cambie y yo no podemos hacer nada.

"Al ser humano se le están cerrando las ventanas, cada vez requiere más intensidad, como los ascensos. No vamos a que no tiene la iluminación de la pasadilla, no vamos a que no llega a nosotros el campo de los derechos, ni los perfumes. Yo sí los flores los ritmos", también se fue en La resistencia, por eso hay que viajar.

Según el psicólogo Oscar Hino, viajar abre la mente, permite conocer todo un universo novedoso que hace que haya una mayor confianza en el mundo, un mayor deseo de explorar y de aprender, lo cual fortalece procesos cognitivos, como el lenguaje, la memoria, especialmente, las estrategias de resolución de problemas. Viajar conscientemente, responsablemente, con los sentidos abiertos. Viajar para probar, para crecer, para experimentar. Viajar para sentirse igual en la diferencia. Viajar para crecer en la intensidad del mundo y en la bondad de la humanidad.

Y agregan que los viajeros aficionados a la gastronomía adoptarán un enfoque experimental que abarca entre resultados digitales y físicos para transformar cada descubrimiento en una experiencia multisensorial. Más de la mitad (53%) de estos perfiles en Colombia desean experiencias



Son 19 los restaurantes recomendados por la "Guía Michelin" en Mendoza. (Continúa en la página 2)

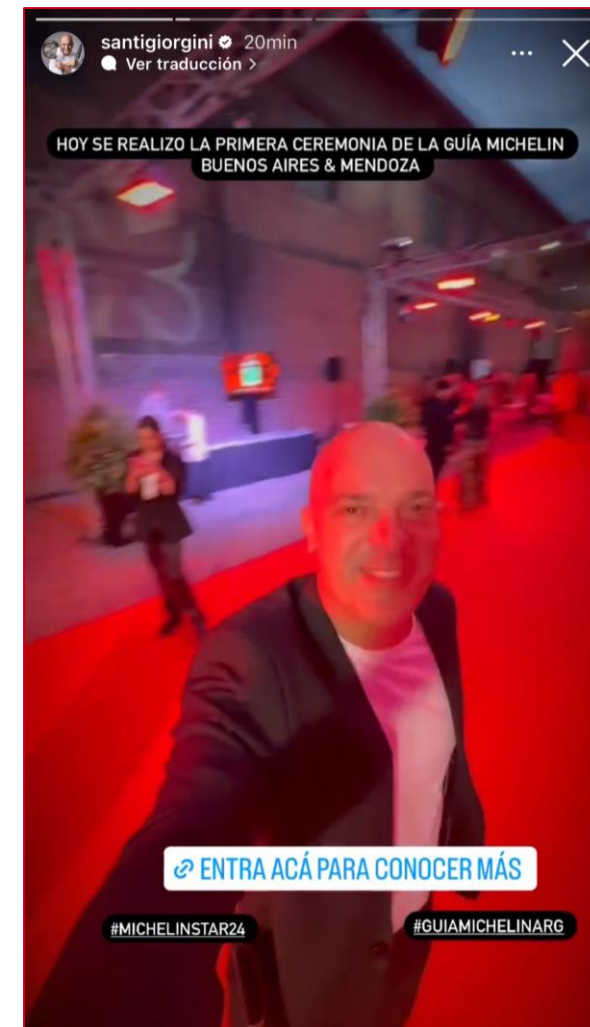
los mendocinos coinciden en que su cercanía con esta mítica montaña hace que sus ritos, su comida y su misma forma de ser, tranquila, amable y generosa, sea especial. Recorrer Mendoza, una de las principales provincias vitícolas de Argentina y reconocida en el mundo como la tierra del

[EL ESPECTADOR \(COLOMBIA\)](#)



MICHELIN

REDES SOCIALES



REDES SOCIALES



REDES SOCIALES



REDES SOCIALES



