

# La cocina mexicana bajo un cielo de estrellas, Llega a México la Guía MICHELIN



Fig. 1.- Imagen generada con IA Freepick el 24 de marzo de 2025.

**Novo Espinoza de los Monteros, Gerardo** Doctor en Estudios Turísticos, Investigador, Profesor de tiempo completo y Cronista de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx.



## Resumen:

La llegada a nuestro país de la aclamada Guía MICHELIN supone una serie de reflexiones y consideraciones al respecto. En este sentido, el Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros, cronista de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, analiza la historia de esta guía para comprender su importancia a nivel mundial. Por otro lado, se propone discernir los efectos que puede generar en los establecimientos calificados con estrellas, las oportunidades que brinda en general a la cocina nacional, y la función desempeñada por la crónica como componente de visualización para la cultura gastronómica en México. De esta manera, el presente artículo prioriza el trabajo creativo de un autor siempre dispuesto a difundir los temas actuales concernientes a su rama de estudio, algo indispensable para su institución.

## La primera Guía MICHELIN en el mundo

El 46 Congreso de Cronistas de ANACCIM coincide con un importante hecho relacionado con la historia de los viajes, el turismo y la cocina mexicana que no debe pasar desapercibido; el 2024 será recordado como el año en el que por primera vez brilló la Guía MICHELIN (GM) en México.

Su presencia no es intrascendente ni superflua. Por el contrario, merece una serie de reflexiones, de cómo este hecho incide de varias maneras en el conocimiento, visibilización y valoración de nuestra cocina, o mejor dicho de nuestras cocinas. Porque eso que llamamos cocina mexicana es en realidad un complejo universo compuesto por muchas galaxias culinarias en las que abundan,

platillos, ingredientes, recetas, técnicas y sabores. Se atribuye a Brillan Savarin la frase aquella de que *"El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la felicidad de la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella"*, nada más cierto.

En forma diacrónica, presento algunos acontecimientos y fechas relacionadas con la llegada a nuestro país de la Guía MICHELIN que se ha convertido en un referente internacional en materia de viajes y gastronomía. Además, invito a reflexionar sobre tres aspectos que me parecen dignos de poner en la mesa para su discusión:

1. El llamado "efecto MICHELIN", es decir las implicaciones que tiene la presencia de una guía culinaria internacional sumamente conocida e influyente.
2. Las oportunidades que pueden ser aprovechadas en materia de preservación, salvaguarda y aprovechamiento de nuestro patrimonio culinario.
3. La función de la crónica y la labor específica del cronista como un actor fundamental para la promoción del patrimonio biocultural de las comunidades.

## La primera Guía MICHELIN en el mundo

La Guía MICHELIN nace con el inicio del siglo XX; en 1900. Tuvo como objetivo motivar a la gente para que saliese a recorrer las principales vías de Francia en automóvil.

De acuerdo con su página oficial la Guía incluía, originalmente, información práctica: mapas, instrucciones para cambiar una rueda, así como un listado de lugares para comer y alojarse. Un curioso hecho hizo que la Guía dejara de ser gratuita; "André Michelin, al acudir a un taller de neumáticos, descubrió que sus preciadas guías estaban siendo usadas como calzas para un banco. Así que partiendo de la idea de que "el hombre solo respeta de verdad aquello por lo que paga", en el año 1920 se lanzó una nueva Guía MICHELIN a un precio de 7 francos" (<https://guide.michelin.com/mx/es/historia-de-la-guia-michelin>). En ese mismo año se otorgó la primera "Estrella buena mesa", iniciando así una larga tradición de reconocer y recomendar los mejores restaurantes del mundo.

Lo que distingue a esta guía de otras, es que no sólo recomienda lugares para comer, sino que se ha convertido en el gran referente para aquellos que quieran deleitarse con propuestas extraordinarias. Para ello, la Guía asigna Estrellas, que como se sabe, son un galardón que se otorga mediante evaluación a los establecimientos de la restauración y que se está ante una auténtica vianda celestial.

Dicho reconocimiento, ha generado mucha fama y prestigio, aunque también mucho estrés a quien la obtiene, la desea o quiere conservarla. La prensa ha consignado casos en los que el miedo a perder una estrella ha llevado al suicidio afamados chefs. En 2003 se conoció el caso de Bernard Loiseau y en 2016 de Benoit Violier, quienes, supuestamente bajo la terrible presión de perder sus estrellas, tomaron esa trágica decisión.

Estos sucesos, aunque son excepcionalmente raros alimentan el imaginario del chef cuya vida depende de su amor, pasión y seriedad de la cocina.

Historias, que nos remiten a Françoise Vatel, el mismo a quien se atribuye la creación de la popular crema chantilly y quien fuera el gran cocinero de Luis XIV, rey de Francia. Como se sabe Vatel dedicó buena parte de su vida a dar gusto a los exigentes paladares cortesanos en el siglo XVII hasta que un día terminó con ella, atravesándose con una espada al borde de la desesperación por la falta de pescados para la cena del rey, alimentando así, el mito del gran chef cuya vida depende de lo que suceda en la cocina.

A la fecha, la Guía MICHELIN reconoce en el mundo poco más de 3500 restaurantes, poseedores de por lo menos una estrella. Para darnos una idea, cerca de 3000 ostentan 1; cerca de 500, dos estrellas; y menos de 150, tres estrellas. Por lo tanto, la diferencia entre un restaurant con una y tres estrellas es de años luz. En octubre del 2023 se anunció la llegada a México de la Guía, generando expectativas y predicciones de quiénes podrían ser los galardonados.

## 2024: las Estrellas MICHELIN iluminan, el ya brillante, cielo gastronómico mexicano

Con su llegada a México, la GM reconoció 18 establecimientos con una estrella. Cual nebulosas, su localización se concentró en las entidades de Oaxaca, Ciudad de México, Quintana Roo, Nuevo León, Baja California y Baja California Sur. Destacan dos supernovas: Pujol y Quintonil, restaurantes de los afamados chefs Enrique Olvera y Jorge Vallejo, respectivamente, los dos únicos sitios que alcanzaron dos Estrellas.

En Nuevo León, Koli, cocina de origen y Pangea tienen ya su distinción. De acuerdo con la Guía se trata de sitios que proponen una genuina y original exploración de la cocina del noreste de México y la cocina mexicana contemporánea.



Fig. 2.- Taquería "El Califa" en Ciudad de México recibe estrella Michelin; fotografía de su especialidad las gaoneras. iStock/hayaship. Recuperada el 24 de marzo de 2025.

Es importante mencionar que la GM otorga también un reconocimiento denominado *Bib Gourmand*, representado por la cara del personaje de Michelin. El premio se otorga desde 1997 a los restaurantes con la mejor relación calidad/precio. De acuerdo con la Guía los Bib se caracterizan por un estilo de cocina, sencillo, reconocible y fácil de disfrutar. En su primera edición los afamados Tacos Doña Mary La Gritona, en Monterrey, se lo llevaron, aunque aparecen otros lugares recomendados por la Guía como la Fonda San Francisco, Vernáculo y Tacos "El compadre", todos en la referida zona metropolitana.

Gwendal Poullennec, director internacional de las Guías Michelin, declaró en una entrevista que la llegada a la Guía a nuestro país es una muy buena noticia para los restaurantes y los amantes de la cocina. Para Poullennec el trabajo de los inspectores es encontrar justamente esas joyas escondidas. Los jueces utilizan criterios internacionales como la calidad de los productos, el dominio de las técnicas culinarias, la armonía y el equilibrio en los sabores, la personalidad del chef expresada en el plato y la consistencia tanto en tiempo, como de todo el menú.

## 1) El efecto Michelin

La aparición en la Guía, o todavía mejor: ganar una preciada Estrella o un reconocimiento puede cambiar la vida de un chef porque se convierte en un punto de inflexión al tener notoriedad como un eminente foco de atención. Por lo tanto, no es banal el hecho de contar con esta guía en México, y de recibir un reconocimiento por parte de sus anónimos críticos o inspectores. Hoy se habla del *efecto Michelin*, se le llama así al punto de inflexión que trae notoriedad, fama y prestigio, pero sobre todo más clientes nacionales y extranjeros ávidos de descubrir o redescubrir a fulgurantes figuras y sus creaciones. La ciencia del comportamiento del consumidor a través de estudios empíricos como el de Bang, Choi y Jiyoung Kim publicado en 2022 por el *International Journal of Contemporary Hospitality Management* demuestran que existe una diferencia notable en el antes y el después de la condecoración, aumentando la expectativa y el valor del establecimiento y su personal.

## La polémica

Como en toda designación, la llegada de la Guía a México suscitó expectativas, alegrías y dudas. A la mesa también se sentaron doña Sospecha, la señorita Polémica, y el señor Rabieta. Al conocer la lista, vimos más de una ceja levantada, un bigote que dejó de moverse y un atragamiento, cuando se reconoció con una Estrella a la taquería El Califa de León, histórico establecimiento de la colonia San Rafael, en la Ciudad de México a quien se atribuye el famoso taco de gaonera, es decir un filete suave de la pierna delantera de la res.

El Califa de León ahora se anuncia como la única taquería en el mundo con *Estrella MICHELIN*. Los clientes esperan paciente -o impacientemente- más de dos horas en la banqueta de San Cosme, no para saciar el hambre sino para descifrar misterio de por qué estos tacos se colocan en la categoría de "Cocina de gran

nivel" a la altura de Pangea, Koli, Los Danzantes de Oaxaca o Ha'. Muchos se preguntan ¿qué tiene El Califa que no tengan otras taquerías en México? Al parecer pesaron los 70 años de historia y su aportación de los tacos de gaonera a la Tacología, disciplina dedicada al conocimiento de nuestro platillo nacional, de la cual los mexicanos somos orgullosamente fundadores, además de entusiastas estudiosos y promotores.

Es importante mencionar que en Europa, un menú cuesta por lo menos unos 200 euros, es decir unos 4,000 pesos mexicanos. No hay mucha diferencia con los restaurantes galardonados en México. Quizás por eso se eligieron estrellas como condecoración, dado que los precios de la gran mayoría de los sitios incluidos con este galardón están por los cielos. Salvo la taquería El Califa, resulta muy poco accesible para la mayoría de los mexicanos. Habrá que ver si El Califa también desafía la fuerza de gravedad y evita que sus precios se vuelvan estratosféricos.

Más allá de la polémica que esto suscitó, la llegada de la Guía a nuestro país representa una oportunidad para visibilizar y valorar aún más la cocina mexicana. Otro hecho relevante que quiero registrar es que el pasado 22 de junio el medio español especializado en hotelería y turismo, Hosteltur, publicó un listado de los 50 mejores restaurantes del mundo. México se encuentra entre los 10 primeros lugares. En la lista aparece con el número siete, el restaurante Quintonil, en Ciudad de México. El nombre, Quintonil, nos remite a uno de los alimentos más populares, baratos y sabrosos de nuestra cocina. Esos quelites que inundan los puestos y banquetas de los mercados para hacer una fresca ensalada o unos ricos tacos placeros. Y es que, en buena medida,



Fig. 3.- Imagen generada con IA Artguru el 24 de marzo de 2025.

la llamada cocina mexicana de autor, la alta cocina y la que hasta antes de la aparición de las redes sociales recibían la mayor atención mediática, tiene sus bases y sus orígenes en la cocina tradicional mexicana. Aquella que conserva y perdura los secretos, conocimientos y saberes de los pueblos originarios y de las familias que por generaciones nos han alimentado. Esa cocina, permanece viva en las ciudades, comunidades y pueblos.

## 2) Oportunidades para la cocina mexicana

Más allá de la órbita de los restaurantes, la cocina mexicana como patrimonio vivo también se encuentra presente en los mercados, las antojerías, las cocinas económicas, las fondas, los puestos en la calle, las fiestas patronales, los comercios fijos y semifijos, y sin exagerar, casi en cada esquina.

Por lo tanto creo que ante la visibilidad, publicidad, noticias y la generación de contenidos multimedia que ha generado la GM acerca de nuestra cocina debemos aprovechar esta oportunidad para promover, apreciar y poner en valor la cocina de nuestras poblaciones.

Conocer las propuestas de la Guía no es complicado, ya que a partir del 21 de noviembre del 2023 se lanzó la aplicación que reúne en un solo lugar toda la oferta mundial de establecimientos y lugares para dormir. Además de que en algunos casos permite realizar reservaciones en los restaurantes.

Guías como MICHELIN promueven el turismo gastronómico, ese que es en esencia un viaje sensorial repleto de buenos sabores y que se nutre de experiencias, actividades y productos relacionados con la cocina del lugar. Como bien menciona Zurab Pololikashvili, Secretario General de la antes Organización Mundial del Turismo (OMT), hoy ONU Turismo, en los últimos años el turismo gastronómico representa un modelo emergente con altas posibilidades de desarrollo por sus beneficios económicos y porque constituye un componente fundamental de la cultura e identidad de las regiones. En suma, el turismo gastronómico beneficia a la población local si se gestionan acciones encaminadas a la generación económica y la activación territorial, pero al mismo tiempo a la salvaguarda y gestión del patrimonio.

## 3) Viajar, comer y escribir

El turismo gastronómico ha creado sus propios imaginarios asociados a los territorios y su cultura. Ello motiva viajes para conocer y experimentar lo que sólo puede vivirse en ciertas regiones y lugares. En este sentido, México tiene un enorme potencial y dos grandes ventajas: su gastronomía y la hospitalidad de su gente.

La crónica es fundamental e imprescindible para el registro de la historia y la vida cotidiana. Su noble tarea visibiliza las culturas culinarias. Es a final de cuentas, un ejercicio honesto que reconoce a través de la selección de los temas, su valor patrimonial. No hay duda de que la cocina local, los ingredientes, las técnicas puestas en un plato representan la historia, el territorio y la identidad de los pueblos.



Fig. 4.- Imagen gtomada de internet el 25 de marzo de 2025.