



Juan Sin Miedo

Crítico gastronómico

Estrellas que se apagan: la trastienda del colapso Michelin

Un gran amigo me decía, ahora cuando viajo siempre voy con la guía Michelin, porque me gusta comer bien y ahí donde voy siempre pregunto a mis compañeros amigos o conocidos del lugar donde se come bien, y una vez que me han dicho el restaurante me dispongo a ir, pero previamente miro en la guía Michelin, si el restaurante aconsejado aparece en la misma no voy, aunque parezca una broma, no lo es cada vez más esto más común, especialmente entre la gente con más recursos económicos, y con más cultura gastronómica

En los últimos años, los cierres de restaurantes con estrellas Michelin se han multiplicado en todo el mundo. Lo que parecía un símbolo de éxito absoluto se ha convertido en un espejo que refleja una contradicción profunda: el prestigio gastronómico no siempre equivale a sostenibilidad económica. La codiciada estrella deslumbra en redes y titulares, pero rara vez garantiza estabilidad financiera. **La llamada “*burbuja Michelin*” se infla más con fama que con rentabilidad.**

Una experie

...

SUSCRÍBETE >

para una conversión completa a PDF |