

Historia de la Guía Michelin: De neumáticos a estrellas globales

Equipo Deckman's: ¡Imagínense el año 1900! En Francia, apenas había 3,000 autos circulando. Los hermanos André y Édouard Michelin, fundadores de la compañía de neumáticos que lleva su nombre, tuvieron una idea brillante: crear una guía gratuita para conductores. Incluía mapas detallados, estaciones de servicio, talleres mecánicos y, lo más importante para nosotros hoy, recomendaciones de hoteles y restaurantes donde parar a comer. El objetivo era simple pero astuto: incentivar a la gente a viajar más en auto para desgastar más neumáticos y vender más. ¡Marketing puro del siglo XX!

Durante los primeros 20 años, la guía se repartía gratis en talleres y concesionarios. Pero un día, André Michelin visitó un taller y vio que usaban montones de guías como calzas para elevar autos. Indignado, decidió que, si la gente no la valoraba, dejaría de ser gratuita. En 1920 empezó a cobrarse, y el contenido se volvió más serio: contrataron inspectores que visitaban anónimamente los restaurantes para evaluar calidad real, sin avisar.

En 1926 llegó el gran salto: introdujeron las primeras estrellas para distinguir los restaurantes más finos. Al principio era solo una estrella para “muy buena mesa”. En 1931 se refinó el sistema actual: 1 estrella (“muy buena cocina en su categoría”), 2 estrellas (“excelente cocina, vale la pena desviarse”) y 3 estrellas (“cocina excepcional, vale la pena un viaje especial”). Desde entonces, la Guía Michelin se convirtió en el referente mundial de excelencia gastronómica, con inspectores anónimos que pagan sus cuentas, visitan varias veces y evalúan solo la comida, el servicio y el ambiente con criterios estrictos y consistentes.

Hoy, en 2025, la Guía celebra 125 años de historia. Ha evolucionado: en 2005 creó las Bib Gourmand para relación calidad-precio, y en 2020 lanzó la Estrella Verde para reconocer prácticas sostenibles, ecológicas y responsables – ¡exactamente lo que Deckman's recibió en la edición México 2025! México entró oficialmente en 2024, y este año nuestra Estrella Verde destaca nuestra huerta propia en el rancho Mogor, cocina de fuego vivo, zero-waste y apoyo a productores locales del Valle de Guadalupe.

Esto nos motiva profundamente: cada cliente que cruza nuestra puerta puede ser un inspector o alguien que conoce la Guía. Buscan excelencia real, no solo apariencia. En vinos, Michelin valora especialmente cartas que cuenten historias auténticas de terroir y sostenibilidad, como nuestra selección 100% mexicana, con productores familiares del Mogor y el Valle, muchos biodinámicos y de mínima intervención.

Tip práctico para sala: Cuando sirvan un vino local, digan con orgullo “Este vino es de nuestra tierra, cultivado de forma sostenible como celebra nuestra Estrella Verde Michelin – sientan el terroir del Valle que nos dio este reconocimiento”. Invítenlos a oler y probar: “Cierre los ojos: ¿nota las notas minerales del suelo arenoso o granítico?”. Ofrezcan recomendaciones con pasión: un espumoso fresco del Valle para empezar, o un tinto natural para maridar el cordero del rancho.

¡Ustedes forman parte de esta historia de 125 años! En Deckman's no solo servimos comida y vino: vivimos la excelencia sostenible que Michelin premia en el mundo entero. Motívense: cada mesa es una oportunidad de brillar como estrellas, de mostrar que en el Valle de Guadalupe hacemos gastronomía de nivel global con alma local. ¡Con su calidez y conocimiento, hacemos que cada visita sea inolvidable y que los clientes se vayan contando nuestra historia!