**GASTRONOMÍA DE 5 ESTRELLAS: MICHELIN CHEF MEETS LLEGA A THE CAPE, A THOMPSON HOTEL EN LOS CABOS**

* *Michelin Meets México la plataforma creada en alianza con Michelin México, la guía de vinos Robert Parker y Tablet Hotels, en conjunto con la Secretaria de Relaciones Exteriores, e impulsada por la CANIRAC de México, organizan una serie de experiencias temáticas con chefs reconocidos por Michelin, para difundir e impulsar el sector gastronómico y turístico del país, combinando experiencias de gastronomía con enoturismo, arte y estilo de vida.*
* *El resort de lujo tendrá una cena especial en la que participará Paco Morales, chef con 2 estrellas Michelin y el chef Drew Deckman.*

***Los Cabos, Baja California Sur, xx de mayo de 2023.*** The Cape, a Thompson Hotel se complace en anunciar que formará parte de *Michelin Chef Meets México*, una iniciativa que reúne a personalidades distinguidas de la escena gastronómica en distintos destinos del país.

El evento se llevará a cabo el 6 y el 8 de julio en dicho resort de lujo ubicado en Los Cabos, Baja California Sur, con el fin de enaltecer a nuestro país como uno de los destinos gastronómicos reconocidos por su oferta culinaria. Este evento es una alianza con Michelin México, la Guía Robert Parker y Tablet Hotels con apoyo de la Secretaría de Relaciones Exteriores, FIPROTUR y CANIRAC.

Las cenas de *Michelin Chef Meets* están pensadas para alrededor de 100 invitados por noche que se deleitarán con un menú maridaje creado por los chefs Paco Morales y Drew Deckman, quienes han sido reconocidos con Estrellas Michelin.

La experiencia comenzará con la mejor mixología y el sazón único de la chef Edith Jiménez, cocinera tradicional del estado, que se servirán en el bar de The Cape, a Thompson Hotel llamado The Rooftop, posteriormente llegará el turno de la cena que tendrá lugar en Manta, el restaurante insignia del resort, en donde se servirán cinco tiempos acompañados de un maridaje de vinos creado por la Guía Robert Parker.

Para finalizar la agenda, se llevará a cabo un after party con DJ, además de una experiencia de arte y subasta a beneficio de la fundación Corazón de Niño, quienes ayudan a niños y jóvenes Sudcalifornianos diagnosticados con enfermedades del corazón poniendo a su disposición los tratamientos indicados a su padecimiento, así como el seguimiento, que le ayude a mejorar su calidad de vida.

Este evento culinario, forma parte del programa de actividades de **Switching Gears,** un evento dinámico, organizado por The Cape, a Thompson Hotel, que reúne a talentos líderes de todo el mundo durante varios días (desde surfistas profesionales y músicos de primer nivel hasta chefs galardonados y otros profesionistas) para celebrar juntos su oficio, y aventurarse en distintos tipos de experiencias previamente diseñadas que pondrán a prueba sus habilidades y fortalezas en un entorno natural, divertido e innovador enfocado en la salud y el bienestar que ofrece una aventura inmersiva en la naturaleza de Los Cabos.

**Switching Gears** se llevará a cabo del 6 al 9 de julio en este icónico hotel de Cabo San Lucas, donde durante estos días, inspirará a personalidades como Enrique Olvera, Ana Laura González, entre muchos otros invitados a salir de su zona de confort, probar nuevas experiencias y ver el mundo desde una perspectiva diferente.

Para The Cape, es importante reflejar y celebrar aquello que motiva a cada huésped y visitante a ser su mejor versión, además de invitarlos a enfocarse en su bienestar y todo aquello que conecta a la gente con la belleza que ofrece este destino y sus paisajes inigualables.

Para más información acerca del evento, visita: <https://www.hyatt.com/thompson-hotels/>

**Próximas Ediciones Michelin Chef Meets 2023**

**MICHELIN CHEF MEETS TABLET HOTELS**

* FECHA: Octubre 4,5 y 6 de 2023
* LUGAR: Hoteles Tablet de CDMX
* INVITADOS: 350 personas

**MICHELIN CHEF MEETS MONTERREY**

* FECHA: Noviembre 10 y 11 de 2023
* LUGAR: Monterrey NL
* INVITADOS: 350 personas

#MichelinChefMeetsMexico #ExperienciasMichelin @michelinchefmx YouTube@Michelin\_Chef\_Meets.

**###**

**Sobre The Cape**

The Cape, a Thompson Hotel, se ubica en la región de Cabo San Lucas, Baja California Sur, México, en **una de las franjas de arena blanca más codiciadas de Los Cabos.**

Su costa apartada y sus entornos cercanos al extremo más meridional de la Península de Baja California Sur, inspiraron el nombre del resort. **"The Cape”** se traduce como **“El Cabo”.**

The Cape se inauguró en el **año 2015** y cuenta con una ubicación insuperable.

**Currents spa, es un espacio íntimo de relajación absoluta,** ubicado en el extremo más occidental de The Cape, y un ejemplo sorprendente de la visión **del arquitecto Javier Sánchez.**

Esta innovadora propuesta reunió a un prestigioso grupo de colaboradores creativos como los aclamados arquitectos **Javier Sánchez** y **Benedikt Fahlbusch** de **JSa Arquitectura,** la reconocida firma de diseño Arquitectura de Interiores dirigida por **Marisabel Gómez Vázquez** y el prestigiado chef **Enrique Olvera,** cuyos restaurantes ocupan los primeros lugares de la lista *World’s 50 Best Restaurants* de San Pellegrino.

**The Cape, a Thompson Hotel** recibió en 2022 el reconocimiento de la revista international **Travel + Leisure** como uno de los **10 mejores hoteles en México**.Además, recibió el premio de los **Readers’ Choice Awards,** como uno de los **10 mejores hoteles de la región Oeste de México** por **Condé Nast Traveler.**

**Sitio web:** https://www.thompsonhotels.com/hotels/mexico/cabo-san-lucas/the-cape/the-cape

**Teléfono:** 624.163.0000 y **Reservaciones:** 800.508.4322

**Redes sociales:** Instagram [@thecapehotel](https://www.instagram.com/thecapehotel/) y Facebook [TheCapeH](https://www.facebook.com/TheCapeHotel/)otel

**Sobre Michelin Chef Meets México**

En cada fecha en cada destino, chefs reconocidos por Michelin con estrellas por su trayectoria en el mundo gastronómico, estarán sirviendo menús maridados con vinos nacionales e internacionales seleccionados o puntuados por la Guía de vinos Robert Parker, con la presencia y apoyo de diferentes marcas patrocinadoras. Cada una de las ediciones será complementada con experiencias enfocadas al mundo del arte y el estilo de vida.

**CONTACTOS DE PRENSA:**

**Mariana Espíritu | Sr. Account Executive**

mariana.espiritu@another.co

**Melissa Aladro | PR Manager**

melissa.aladro@another.co