



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 11 de novembro de 2021

Guia MICHELIN apresenta a sua nova seleção de hotéis, que já podem ser descobertos na sua página na Internet e nas aplicações móveis

- **Seleção de hotéis do Guia MICHELIN, elaborada pelos especialistas da Tablet Hotels e pela sua comunidade de viajantes, coloca a busca pela excelência e pela singularidade, ou a promoção do saber fazer local e da arte de viver, ao mesmo nível que na sua seleção de restaurantes**
- **Uma seleção em permanente atualização, agora disponível em formato digital, por via da qual é possível pesquisar, reservar e partilhar, através da página da Internet e da aplicação do Guia MICHELIN**

Ao longo de mais de um século, o Guia MICHELIN tem acompanhado os gourmets e os viajantes, com os mesmos partilhando as suas melhores recomendações de restaurantes, assim como uma lista de alojamentos práticos, em todo o mundo. Nas seleções de restaurantes do Guia, os endereços destacados não são apenas convites para desfrutar da gastronomia, são autênticos destinos em si mesmos.

A partir de agora, o Guia MICHELIN propõe uma nova abordagem para a seleção de hotéis. Os estabelecimentos recomendados nas plataformas digitais do Guia MICHELIN foram selecionados respeitando os mesmos padrões de qualidade que os restaurantes, com o objetivo de cumprir com a mesma promessa: buscar a excelência, promover a singularidade e destacar o saber fazer local e a arte de viver.

Pese embora as seleções de hotéis e restaurantes do Guia MICHELIN estejam ligadas pelos mesmos valores, a forma como são levadas a cabo é distinta. De facto, se os restaurantes são selecionados pelos famosos inspetores anónimos do Guia MICHELIN, as seleções dos hotéis são efetuadas pelas apaixonadas equipas da Tablet Hotels, os especialistas em hotéis do Guia MICHELIN desde 2018, assim como pela sua vasta comunidade de viajantes. Ao referenciar hotéis que inspiram a descoberta ou a aventura, o Guia MICHELIN mantém o seu compromisso histórico de oferecer unicamente experiências memoráveis.

“Ao tornar mais rigoroso o nível de exigência da nossa seleção de hotéis, centrando-nos unicamente nas experiências mais sólidas, únicas e memoráveis, o Guia MICHELIN deseja que os viajantes e gourmets de todo o mundo beneficiem do conhecimento e da experiência das suas equipas. Assim, e oferecendo novos serviços digitais aos nossos utilizadores, perseguimos um claro objetivo: tornarmos na referência em recomendações hoteleiras e gastronómicas de alto nível”, afirma Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN.



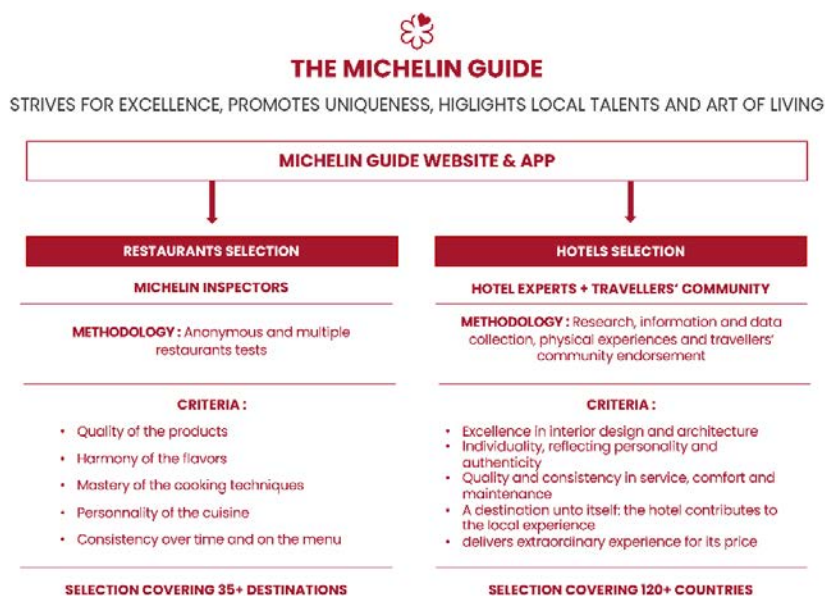
Uma seleção de hotéis feita com os viajantes que apresenta novidades

A seleção de hotéis do Guia MICHELIN convida todos os hóspedes verificados, e que tenham reservado um hotel através da Tablet, a contribuir para a consolidação da seleção, partilhando os seus comentários. Qualquer hotel que tenha uma classificação não satisfatória será avaliado para decidir se é eliminado, por forma a que as recomendações do Guia MICHELIN sejam sempre dignas da confiança dos seus utilizadores.

A seleção digital dos hotéis do Guia MICHELIN permite aos viajantes usufruírem da melhor plataforma de reservas, desenvolvida pela Tablet. Fiável, e composta por hotéis que se distinguem pelo seu estilo, serviço e personalidade, a seleção é o primeiro passo para planificar uma experiência memorável, independentemente do preço. Seja para comprovar a disponibilidade de quartos, ou para efetuar a reserva de forma intuitiva, contando com um serviço e um suporte líderes no sector, os aventureiros mais exigentes dispõem, a partir de agora, de uma nova abordagem a essa arte de viajar que é tão cara ao Guia MICHELIN.

“Durante mais de 20 anos, a Tablet tem sido a ferramenta essencial para encontrar e reservar online os hotéis mais extraordinários do mundo. Hoje, enquanto especialistas em hotéis do Guia MICHELIN, partilhamos a mesma ambição que possui a seleção de restaurantes do Guia: recomendar aos viajantes somente aqueles lugares que merecem o seu tempo, esses locais que acrescentarão algo de significativo à sua viagem. E, tal como fazemos com os empresários da restauração, estamos satisfeitos que a nossa seleção destaque o talento, a experiência e a personalidade de hoteleiros apaixonados, que ajudam a fazer com que os grandes destinos do mundo sejam tão atrativos”, acrescenta Lucy Lieberman, CEO da Tablet Hotels.

O Guia MICHELIN tem plena consciência do impacto da crise sanitária no sector das viagens, da gastronomia e da arte de viver. Através da sua seleção de hotéis e restaurantes, o Guia compromete-se ativamente na promoção destes agentes económicos, para responder às expectativas de viajantes e gourmets, que nunca estiveram tão desejosos de desfrutar de autênticas experiências culinárias, e de viver estadias inesquecíveis.





Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega mais de 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 630 086 682

monica.rius-aymami@michelin.com

www.michelin.es

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA