



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 9 de outubro de 2023

## **Guia MICHELIN presta homenagem aos hotéis mais notáveis do mundo atribuindo-lhes uma distinção especial: a Chave MICHELIN**

- Equipas do Guia MICHELIN selecionaram mais de 5000 hotéis e alojamentos de todo o mundo, disponíveis para reserva em [guide.michelin.com](https://www.guide.michelin.com) e na App do Guia para dispositivos móveis
- Dentro desta nova seleção, o Guia MICHELIN criou a Chave MICHELIN, uma distinção especial que destaca os estabelecimentos que oferecem as experiências hoteleiras mais excecionais
- Estes hotéis e alojamentos receberão a distinção Chave MICHELIN a partir de 2024

Tal como acontece com os restaurantes, o Guia MICHELIN pretende recomendar, de forma independente, hotéis que constituam destinos únicos. Após quatro anos de trabalho, o Guia propõe uma nova seleção, constituída por mais de 5000 hotéis excecionais em 120 países.

Num sector saturado de informação nem sempre fiável, o Guia MICHELIN coloca a sua experiência ao serviço dos viajantes para ajudá-los na sua busca por experiências personalizadas. Em resposta à excessiva padronização dos alojamentos, em termos de design, decoração interior, atenção ao cliente, etc., o Guia MICHELIN pretende despertar as emoções dos viajantes, orientando-os para estabelecimentos que se destacam em todos os sentidos: abordagens arquitetónicas, saber fazer profissional, e afirmação de uma personalidade única e identificável.

A nova seleção do Guia MICHELIN recomenda mais de 5000 hotéis de um alargado leque gama de preços e estilos em 120 países. Com base em 5 critérios:

1. Destino em si mesmo: o hotel contribui para a experiência local
2. Excelência em termos de arquitetura e design interior
3. Qualidade e coerência do serviço, do conforto e da manutenção
4. Singularidade que reflete a personalidade do estabelecimento, o seu carácter único
5. Coerência entre o nível da experiência e o valor pago

Desenvolvida independentemente das etiquetas existentes, e sem quotas pré-estabelecidas, esta seleção de hotéis é dirigida aos viajantes que já confiam no Guia MICHELIN, e a todos aqueles que procuram um aconselhamento sólido e verificado. Com esta nova abordagem dos hotéis, o Guia MICHELIN persegue três objetivos:

- Orientar os viajantes para alojamentos com carácter, que ofereçam muito mais do que apenas um quarto para alojar-se durante uma noite
- Preceder, ou prolongar, uma experiência gastronómica através de uma estadia memorável num hotel
- Oferecer aos hóspedes a oportunidade de escolher, reservar e partilhar as suas experiências numa única plataforma independente



A página da Internet e a App do Guia MICHELIN são intuitivas, desde a planificação até à reserva da estadia. Os clientes podem inspirar-se navegando na seção de revistas, escolher o seu alojamento mediante a aplicação de filtros num motor de busca, reservar um quarto e pagar online, e comentar ou partilhar a sua experiência. Sem anúncios que interrompam a navegação, os futuros viajantes também beneficiam de um serviço de atenção ao cliente garantido por uma equipa de especialistas em viagens, capaz de responder às solicitações 24 horas por dia, 7 dias por semana, e de proporcionar orientação sob medida se necessário.

### **A Chave MICHELIN, uma nova distinção no Guia MICHELIN**

Nesta nova seleção, as equipas do Guia MICHELIN optaram por destacar os estabelecimentos que elevam a hospitalidade à categoria de arte, criando experiências verdadeiramente únicas.



Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declarou: *“A Chave MICHELIN é uma indicação clara e fiável para os viajantes. Da mesma forma que as Estrelas MICHELIN reconhecem os restaurantes que estão no topo da sua arte, a Chave MICHELIN distinguirá os hotéis mais excecionais de todo o mundo. Este galardão é, também, um reconhecimento do trabalho de equipa de profissionais da hotelaria comprometidos e apaixonados”*.

No âmbito desta seleção, a Chave MICHELIN distinguirá, todos os anos, estabelecimentos excecionais, dirigidos por equipas dotadas de um saber fazer único. A Chave MICHELIN será concedida após uma ou várias estadias realizadas de forma anónima pelas equipas de seleção do Guia MICHELIN, que atualmente já se encontram a levar a cabo o trabalho de campo. A primeira seleção de estabelecimentos reconhecidos com a distinção Chave MICHELIN será revelada no primeiro semestre de 2024.

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 destinos 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 de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN  
[comunicacion-ib@michelin.com](mailto:comunicacion-ib@michelin.com)

[www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)  
<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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