GUÍa MICHELIN



Madrid, 11 de abril, 2024

**1, 2 y 3 Llaves MICHELIN:**

**al igual que las Estrellas MICHELIN reconocen a los restaurantes destacados, los hoteles tienen ahora su propia distinción**

* Seleccionados por los equipos de la Guía MICHELIN, los hoteles que ofrecen las experiencias más notables del mundo ya se pueden reservar desde las plataformas digitales de la Guía
* Francia es el primer país en desvelar sus galardonados con la Llave MICHELIN, y pronto seguirán otros grandes destinos turísticos
* Con 189 establecimientos galardonados en Francia, Michelin celebra el talento de estos profesionales de la hostelería

Michelin presenta la primera selección de Llaves MICHELIN en Francia, una distinción que reconoce a los establecimientos de la selección de hoteles de la Guía que ofrecen las experiencias más destacadas. Otorgadas por el equipo de inspectores de la Guía MICHELIN sobre la base de estancias o visitas anónimas, e independientemente de cualquier etiqueta, estrella turística o cuota existente, las Llaves MICHELIN se han establecido como un nuevo punto de referencia internacional para los viajeros, guiándoles hacia alojamientos que destacan por su concepto hotelero único, su fuerte personalidad y una acogida y servicio de gran nivel.

**189 establecimientos galardonados en Francia**

Entre los cerca de 600 establecimientos ya recomendados por la Guía MICHELIN Francia, 189 hoteles y alojamientos han sido distinguidos en esta primera lista: 24 con tres Llaves MICHELIN, 38 con dos Llaves MICHELIN y 127 con una Llave MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, declara: *"Con este nuevo galardón, la Guía MICHELIN ha dado un paso más en sus 124 años de historia al servicio de los viajeros. De acuerdo con nuestro enfoque práctico, los inspectores de la Guía MICHELIN han elaborado esta nueva lista para compartir sus mejores experiencias hoteleras en Francia. Cada establecimiento galardonado con una, dos o tres Llaves MICHELIN son una joya labrada por los talentosos profesionales que trabajan en ellos. Desde las plataformas digitales de la Guía MICHELIN, los viajeros pueden filtrar y reservar los hoteles galardonados para disfrutar de estancias que esperamos sean inolvidables”*.

**Una, dos y tres Llaves MICHELIN**

De la misma manera que las famosas “Estrellas” de la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN indican los establecimientos que ofrecen las mejores experiencias culinarias, las “Llaves” distinguen ahora los alojamientos de la selección de hoteles de la Guía que ofrecen las experiencias vacacionales más notables. Se trata de una nueva referencia para los viajeros que valora la experiencia global de la estancia y no sólo las instalaciones.

Una Llave MICHELIN: una estancia única

El establecimiento es una auténtica joya con carácter y personalidad propios. Puede estar fuera de lo común, ofrecer una experiencia diferente o simplemente ser uno de los mejores de su categoría. El servicio siempre va más allá y el establecimiento se distingue de otros que ofrecen precios similares.

Dos Llaves MICHELIN: una estancia excepcional

Un lugar único y excepcional desde todos los puntos de vista, que garantiza una experiencia memorable. Un hotel con carácter, que combina encanto y personalidad, y que se gestiona con gran atención. Un diseño atractivo o una firma arquitectónica distintiva, y unas raíces locales genuinas hacen de este un lugar excepcional para alojarse.

Tres Llaves Michelin: una estancia extraordinaria

Aquí, todo es impresionante: lo último en confort, servicio, estilo y elegancia. Distingue a los hoteles más notables y extraordinarios del mundo, destinos por derecho propio, dignos de un viaje en sí mismo. Todos los elementos de una hospitalidad excepcional se reúnen para garantizar que cada estancia se recuerde no sólo en la mente, sino también en el corazón de los viajeros.

**24 hoteles reciben tres Llaves MICHELIN por ofrecer una experiencia extraordinaria**

En París, ciudad a la vanguardia del concepto de “hoteles palacio”, se han distinguido 5 establecimientos de este tipo. Entre ellos, el **Four Seasons George V**, con sus lujosas suites y habitaciones, cuenta con uno de los spas más excepcionales de la capital. Gracias a sus tres restaurantes -con una, dos y tres Estrellas Michelin-, así como a su Galería y Bar, cada momento de su estancia estará acompañado de momentos gastronómicos únicos en el mundo. Dentro de los muros Art Déco de la emblemática Samaritaine con vistas al Sena, el **Cheval Blanc Paris** le invita a una cautivadora contemplación de la Ciudad de la Luz; mientras que el **Saint James Paris**, el único château-hotel de la capital, seduce con la tranquilidad de sus jardines diseñados por el paisajista Xavier de Chirac y la personalidad de su interiorismo, recién rediseñado por la arquitecta Laura González. No muy lejos de París, **Airelles Château de Versailles - Le Grand Contrôle** ofrece a sus huéspedes la oportunidad de retroceder en el tiempo hasta las horas más fastuosas de la corte francesa en el siglo XVIII, y de descubrir el castillo de Versalles de una forma totalmente nueva.

En la región de Provenza-Alpes-Costa Azul, zona emblemática del turismo francés de lujo, 7 establecimientos han sido galardonadas con tres Llaves MICHELIN. **La Réserve Ramatuelle** goza de uno de los panoramas más espléndidos del Mediterráneo, mientras que cada una de las habitaciones es un verdadero remanso de paz. No muy lejos, en el corazón de la Provenza, en la pequeña ciudad de Le Puy-Sainte-Réparade, **Villa La Coste** ofrece 28 habitaciones contemporáneas situadas en una finca vinícola única. Aquí, arte, gastronomía y vino se unen para ofrecer estancias junto a algunos de los grandes nombres del arte y la arquitectura modernos: Richard Serra, Louise Bourgeois, Hiroshi Sugimoto, Frank Gehry, Oscar Niemeyer y Tadao Ando.

En la región de Grand Est, **Le Royal Champagne** (Champillon) y **Le Domaine Les Crayères** (Reims) se unen a los primeros puestos de la clasificación, mientras que en la región de Nouvelle Aquitaine, **Les Sources de Caudalie** (Burdeos), una joya del bienestar situada en el corazón de los viñedos bordeleses y que ofrece tratamientos de vinoterapia, también ha sido galardonada con tres Llaves MICHELIN.

**Dos Llaves MICHELIN concedidas a 38 establecimientos excepcionales**

El **Château du Grand-Lucé**, en Sarthe, un majestuoso edificio neoclásico del siglo XVIII, ofrece 17 habitaciones y suites que destacan por su lujo y refinamiento, sin renunciar a las comodidades modernas.

En Bretaña, se han destacado dos propiedades independientes. En Saint-Méloir-des-Ondes, las 11 habitaciones y 2 suites del **Château Richeux - Les Maisons de Bricourt** tienen vistas a la bahía del Monte Saint-Michel y ofrecen la posibilidad de cenar en el restaurante con dos Estrellas MICHELIN y una Estrella Verde del chef Hugo Roellinger. Las singulares Termas Celtas, a tiro de piedra del edificio principal, fueron concebidas como un "tête-à-tête con las mareas y el cosmos". A unos kilómetros, en Dinard, **Castelbrac** es un hotel íntimo ubicado en una villa de la Belle Époque. Diseñadas por las decoradoras Sandra Benhamou y Léonie Alma Mason, sus 25 habitaciones ofrecen una estética refinada y relajante y magníficas vistas al mar.

En Cassis, encaramado en un acantilado de piedra caliza blanca bañado por el Mediterráneo, **Roches Blanches** revive el estilo Art Déco de los años 20 en un edificio recientemente renovado. Otros once establecimientos de la región Provenza-Alpes-Costa Azul también han recibido la distinción de dos Llaves MICHELIN.

En la región de Nueva Aquitania, **Chais Monnet** es uno de los 6 establecimientos galardonados. Situado en Cognac, a orillas del Charente, en la antigua destilería de Cognac Monnet, este hotel es obra del arquitecto Didier Poignant. Además de sus amplias y elegantes habitaciones, el hotel ofrece espacios comunes contemporáneos únicos, como el restaurante del hotel, galardonado con una Estrella MICHELIN - Les Foudres - cuyas mesas están colocadas en el corazón de auténticas barricas de coñac centenarias.

En Honfleur, Normandía, la **Ferme Saint-Siméon**, antiguo lugar de encuentro de los pintores Monet, Boudin, Sisley, Corot y Courbet, alberga ahora 34 habitaciones y suites moldeadas por la historia, que invitan a los viajeros en busca de la campiña a venir a maravillarse con los paisajes del estuario del Sena, sus luces vibrantes y sus cielos cambiantes.

Por último, en las estaciones alpinas destacan tres establecimientos. Entre ellos, **L'Apogée Courchevel**, inaugurado en 2013, es un palacio de altura situado a dos pasos de las pistas. Creada por los diseñadores India Mahdavi y Joseph Dirand, la decoración del hotel combina líneas retro redondeadas con un toque de color.

**127 hoteles galardonados con una Llave MICHELIN**

127 hoteles y alojamientos han sido galardonados con una Llave MICHELIN por sus experiencias de viaje únicas. Representando un amplio abanico de conceptos hoteleros, tipos de alojamiento y ubicaciones geográficas, el primer puesto de Francia brilla por su gran diversidad y su capacidad para ofrecer experiencias vacacionales que se adaptan a todos los presupuestos y gustos.

**Château & Village Castigno**, una atípica finca de enoturismo cuyas habitaciones y zonas comunes están repartidas por el pueblo de Assignan, en la región francesa de Occitanie, ofrece desconexión total (las habitaciones no disponen deliberadamente de wifi ni televisión) y una original experiencia vacacional desde 150 euros.

En Villelaure, en el Luberon, **Ferme HI Bride**, obra del diseñador Matali Crasset, consta de 8 habitaciones, 2 estudios y 2 casas situadas en el corazón de un olivar, un viñedo, un huerto y un bosque. Aquí, la propiedad ofrece un "agroturismo contemporáneo", totalmente conectado con el Pays d'Aigues, donde pretende ser una auténtica puerta de entrada a su cultura y su entorno.

En el corazón del impresionante complejo museístico de la Abadía Real de Fontevraud, **Fontevraud-L'Hôtel** ofrece una estancia atípica a partir de 130 euros. Las 54 habitaciones, situadas en el priorato de Saint-Lazare, han sido diseñadas por Patrick Jouin y el arquitecto Sanjit Manku y se inspiran en la sobriedad y la tranquilidad del entorno monástico. Al final del día, cuando las puertas de la abadía, sus claustros y jardines se cierran a los visitantes, permanecen abiertas exclusivamente para los residentes del hotel, que tienen el privilegio de descubrirlas hasta bien entrada la noche. El Fontevraud-L'Hôtel ha sido concebido como un establecimiento eco-responsable con acreditación ISO 26000, y ofrece a los visitantes la posibilidad de hacer una pausa gastronómica durante su estancia cultural degustando la cocina del chef Thibaut Ruggeri, ganador de una Estrella MICHELIN y una Estrella Verde.

En París, 22 hoteles han sido galardonados. Entre ellos, el **Hôtel Le Ballu** es un establecimiento independiente cuya decoración interior, inspirada en Syldavia -el legendario país balcánico donde se desarrolla la trama de Tintín y el cetro de Ottokar-, es fruto de la imaginación de los propietarios-arquitectos. **Les Bains**, convertido en un festivo hotel boutique de diseño, se ha instalado en la legendaria antigua discoteca Bains Douches, mientras que el **Château Voltaire** ofrece 32 íntimas y elegantes habitaciones a dos pasos de la Ópera Garnier.

En Valenciennes, en la región de Hauts-de-France, **Le Royal Hainaut**, un hotel y spa de alta gama, marca el renacimiento de un antiguo hospital de ladrillo rojo construido en el siglo XVIII, mientras que en Alsacia, **Les Haras**, situado en la Antigua Yeguada Real de Estrasburgo, es un ejemplo magistral de rehabilitación arquitectónica. En Sartène (Córcega), el **Domaine de Murtoli (l'Hôtel de la Ferme)** invita a un apacible retiro en el corazón de la maquia, mientras que las 3 íntimas habitaciones de **Chez Laurence du Tilly**, en Caen, tienen el ambiente acogedor de una casa de huéspedes.

Por último, los amantes de la gastronomía estarán encantados de encontrar en la selección “una Llave” establecimientos galardonados con Estrellas MICHELIN para completar y ampliar su experiencia gastronómica. **Maison Aribert** (Saint-Martin-d'Uriage), **Le Clos des Sens** (Annecy**), l'Auberge La Fenière** (Cadenet), **Le Petit Nice** (Niza), **l'Auberge du Père Bise** (Talloires) y **la Villa Grand Voile por Christopher Coutanceau** (La Rochelle) han sido galardonados.

Todas las recomendaciones de hoteles de la Guía MICHELIN están disponibles de forma gratuita en el sitio web y la aplicación móvil de la Guía MICHELIN. En estas plataformas digitales, todos los hoteles recomendados pueden reservarse directamente al mejor precio. Para ayudar a los viajeros durante toda su estancia, la Guía MICHELIN también ofrece un servicio de asesoramiento gestionado por expertos en viajes contratados por la Guía MICHELIN.

Después de Francia, las Llaves MICHELIN se anunciarán en Estados Unidos (Atlanta, California, Chicago, Colorado, Florida, Nueva York, Washington DC) el 24 de abril, en España el 29 de abril, en Italia el 7 de mayo y en Japón el 4 de julio de 2024. A lo largo del año se anunciarán otros destinos.

Imágenes de la rueda de prensa en la que se desveló la primera selección de las Llaves MICHELIN Francia disponibles para descarga en el siguiente enlace: <https://shorturl.at/ezNRT>

**Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

**Sobre Michelin**

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilizaciones. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

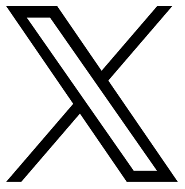


[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

<https://guide.michelin.com/es/es>

 [@Michelinespana](https://www.facebook.com/michelinespana/)  [@laGuiaMichelin](https://www.facebook.com/laGuiaMichelin/?locale=es_ES)   [@Michelinespana](https://www.instagram.com/michelinespana/)

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin/)



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