GUIA MICHELIN



 Lisboa, 11 de abril de 2024

**1, 2 e 3 Chaves MICHELIN:**

**Tal como as Estrelas MICHELIN reconhecem os restaurantes destacados, os hotéis têm agora a sua própria distinção**

* Selecionados pelas equipas do Guia MICHELIN, os hotéis que oferecem as experiências mais notáveis do mundo já podem ser reservados a partir das plataformas digitais do Guia
* França é o primeiro país a desvendar os seus galardoados com a Chave MICHELIN, e de imediato se seguirão outros grandes destinos turísticos
* Com 189 estabelecimentos galardoados em França, a Michelin celebra o talento destes profissionais da hotelaria

A Michelin apresenta a primeira seleção de Chaves MICHELIN em França, uma distinção que reconhece os estabelecimentos da seleção de hotéis do Guia que oferecem as experiências mais destacadas. Atribuídas pela equipa de inspetores do Guia MICHELIN, com base em estadias ou visitas anónimas, e independentemente de qualquer etiqueta, estrela turística ou quota existente, as Chaves MICHELIN constituem um novo ponto de referência internacional para os viajantes, guiando-os para alojamentos que se destacam pelo seu conceito hoteleiro único, pela sua forte personalidade, e por um acolhimento e um serviço de grande nível.

**189 estabelecimentos galardoados em França**

Entre os cerca de 600 estabelecimentos já recomendados pelo Guia MICHELIN França, 189 hotéis e alojamentos foram distinguidos nesta primeira lista: 24 com três Chaves MICHELIN, 38 com dias Chaves MICHELIN, e 127 com uma Chave MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declara: *"Com este novo galardão, o Guia MICHELIN deu mais um passo nos seus 124 anos de história ao serviço dos viajantes. De acordo com a nossa abordagem prática, os inspetores do Guia MICHELIN elaboraram esta nova lista para partilhar as suas melhores experiências hoteleiras em França. Cada estabelecimento galardoado com uma, duas ou três Chaves MICHELIN é uma joia lavrada pelos talentosos profissionais que nos mesmos trabalham. A partir das plataformas digitais do Guia MICHELIN, os viajantes podem iltrar e reservar os hoties galardoados, para desfrutar de estadias que esperamos sejam inesquecíveis”*.

**Uma, duas ou três Chaves MICHELIN**

Da mesma forma que as famosas “Estrelas”, da seleção de restaurantes do Guia MICHELIN, indicam os estabelecimentos que oferecem as melhores experiências culinárias, as “Chaves” distinguem, agora, os alojamentos da seleção de hotéis do Guia que oferecem as experiências de férias mais notáveis. Trata-se de uma nova referência para os viajantes que valorizam a experiência global da estadia, e não apenas as instalações.

Uma Chave MICHELIN: uma estadia única

O estabelecimento é uma autêntica joia, com carácter e personalidade próprios. Pode romper os modelos, oferecer uma experiência diferente, ou, simplesmente, ser um dos melhores da sua categoria. O serviço está sempre à altura, e o estabelecimento distingue-se de outros que oferecem preços similares.

Duas Chaves MICHELIN: uma estadia excecional

Um local único e excecional sob todos os pontos de vista, que garante uma experiência memorável. Um hotel com carácter, que combina encanto e personalidade, e é gerido com grande atenção. Um design atrativo ou uma assinatura arquitetónica distintiva, e raízes locais genuínas, fazem deste um local excecional para alojar-se.

Três Chaves Michelin: uma estadia extraordinária

Aqui, tudo é impressionante: a derradeira experiência em termos de conforto, serviço, estilo e elegância. Distingue os hotéis mais notáveis e extraordinários do mundo, destinos por direito próprio, dignos, por si só, de uma viagem. Todos os elementos de uma excecional hospitalidade reúnem-se para garantir que cada estadia seja recordada não apenas na mente, mas, também, no coração dos viajantes.

**24 hotéis recebem três Chaves MICHELIN por oferecerem uma experiência extraordinária**

Em Paris, cidade na vanguarda do conceito de “hotéis palácio”, foram distinguidos 5 estabelecimentos deste tipo. Entre eles, o **Four Seasons George V**, com as suas suites e quartos luxuosos, conta com um dos spas mais excecionais da capital. Graças aos seus três restaurantes – com uma, duas e três Estrelas Michelin –, assim como a sua Galeria e Bar, cada momento da sua estadia será acompanhado de momentos gastronómicos únicos no mundo. No interior dos muros Art Déco da emblemática Samaritaine, com vista para o Sena, o **Cheval Blanc Paris** convida a uma cativante contemplação da Cidad Luz; ao passo que o **Saint James Paris**, o único château-hotel da capital, seduz pela tranquilidade dos seus jardins desenhados pelo paisagista Xavier de Chirac, e pela personalidade do seu interior, recém-desenhado pela arquiteta Laura González. Não muito longe de Paris, o **Airelles Château de Versailles - Le Grand Contrôle** oferece aos seus hóspedes a oportunidade de retrocederem no tempo até aos momentos mais fastuosos da corte francesa no século XVIII, e de descobrirem o castelo de Versalhes de uma forma totalmente nova.

Na região da Provença-Alpes-Costa Azul, zona emblemática do turismo francês de luxo, 7 estabelecimentos foram galardoados com três Chaves MICHELIN. O **La Réserve Ramatuelle** usufrui de um dos panoramas mais esplêndidos do Mediterrâneo, ao mesmo tempo que cada um dos quartos é um autêntico remanso de paz. Não muito longe, no coração da Provença, na pequena cidade de Le Puy-Sainte-Réparade, o **Villa La Coste** oferece 28 quartos contemporâneas situados numa quinta vinícola única. Aqui, arte, gastronomia e vinho juntam-se para oferecer estadias junto de alguns dos grandes nomes da arte e da arquitetura modernas: Richard Serra, Louise Bourgeois, Hiroshi Sugimoto, Frank Gehry, Oscar Niemeyer e Tadao Ando.

Na região do Grand Est, o **Le Royal Champagne** (Champillon) e o **Le Domaine Les Crayères** (Reims) juntam-se aos primeiros lugares da classificação, enquanto que, na região da Nouvelle Aquitaine, o **Les Sources de Caudalie** (Bordéus), uma joia do bem-estar situada no coração dos vinhedos bordeleses, e que oferece tratamentos de vinoterapia, também foi galardoado com três Chaves MICHELIN.

**Duas Chaves MICHELIN atribuídas a 38 estabelecimentos excecionais**

O **Château du Grand-Lucé**, em Sarthe, um majestoso edifício neoclássico do século XVIII, oferece 17 quartos e suites que se destacam pelo seu luxo e pelo seu refinamento, sem renunciar às comodidades modernas.

Na Bretanha, foram destacadas duas propriedades independentes. Em Saint-Méloir-des-Ondes, os 11 quartos e as 2 suites do **Château Richeux - Les Maisons de Bricourt** possuem vista da baía do Monte Saint-Michel, e oferecem a possibilidade de jantar no restaurante com duas Estrelas MICHELIN, e uma Estrela Verde, do chef Hugo Roellinger. As singulares Termas Celtas, a dois passos do edifício principal, foram concebidas como um "tête-à-tête com as marés e o cosmos". A uns quilómetros de distância, em Dinard, o **Castelbrac** é um hotel íntimo situado numa vila da Belle Époque. Desenhados pelas decoradoras Sandra Benhamou e Léonie Alma Mason, os seus 25 quartos oferecem uma estética refinada e relaxante, e magníficas vistas para o mar.

Em Cassis, empoleirado num penhasco de calcário branco banhado pelo Mediterrâneo, o **Roches Blanches** revive o estilo Art Déco dos anos 20 num edifício recentemente renovado. Outros onze estabelecimentos da região Provença-Alpes-Costa Azul também receberam a distinção de duas Chaves MICHELIN.

Na região da Nova Aquitânia, o **Chais Monnet** é um dos 6 estabelecimentos galardoados. Situado em Cognac, nas margens do Charente, na antiga destilaria de Cognac Monnet, este hotel é obra do arquiteto Didier Poignant. Além dos seus amplos e elegantes quartos, o hotel oferece espaços comuns contemporâneos únicos, como o restaurante do hotel, galardoado com uma Estrela MICHELIN – Les Foudres –, cujas mesas estão colocadas no coração de autênticas barricas de conhaque centenárias.

Em Honfleur, Normandia, a **Ferme Saint-Siméon**, antigo local de encontro dos pintores Monet, Boudin, Sisley, Corot e Courbet, alberga, agora, 34 quartos e suites moldados pela história, que convidam os viajantes a procurar o campo para se maravilharem se com as paisagens do estuário do Sena, as suas luzes vibrantes, e os seus céus cambiantes.

Por último, nas estâncias alpinas, destacam-se três estabelecimentos. Entre eles, o **L'Apogée Courchevel**, inaugurado em 2013, é um palácio de montanha situado a dois passos das pistas. Criada pelos designers India Mahdavi e Joseph Dirand, a decoração do hotel combina linhas retro arredondadas com um toque de cor.

**127 hotéis galardoados com uma Chave MICHELIN**

127 hotéis e alojamentos foram galardoados com uma Chave MICHELIN pelas suas experiências de viagem únicas. Representando um amplo leque de conceitos hoteleiros, tipos de alojamento e localizações geográficas, a primeiro lista de chaves francesa brilha pela sua grande diversidade, e pela capacidade para oferecer experiências de férias que se adaptam a todos os orçamentos e gostos.

O **Château & Village Castigno**, uma atípica quinta de enoturismo, cujos quartos e zonas comuns estão repartidas pela povoação de Assignan, na região francesa da Occitânia, oferece desconexão total (os quartos não dispõem, deliberadamente, de wi-fi nem de televisão), e uma original experiência de férias a partir de 150 euros.

Em Villelaure, no Luberon, o **Ferme HI Bride**, obra da designer Matali Crasset, consta de 8 quartos, 2 estúdios e 2 casas situadas no coração de um olival, de um vinhedo, de uma horta e de um bosque. Aqui, a propriedade oferece um "agroturismo contemporâneo", totalmente conectado com o Pays d'Aigues, onde pretende ser uma autêntica porta de entrada para a sua cultura e a sua envolvência.

No coração do impressionante complexo museológico da Abadia Real de Fontevraud, o **Fontevraud-L'Hôtel** oferece uma estadia atípica a partir de 130 euros. Os 54 quartos, situados no priorato de Saint-Lazare, foram desenhados por Patrick Jouin e pelo arquiteto Sanjit Manku, e inspiram-se na sobriedade e na tranquilidade do ambiente monástico. No final do dia, quando as portas da abadia, e os seus claustros e jardins, são encerrados aos visitantes, permanecem abertas exclusivamente para os residentes do hotel, que têm o privilégio de descobri-los até já bem entrada a noite. O Fontevraud-L'Hôtel foi concebido como um estabelecimento eco responsável com certificação ISO 26000, e oferece aos visitantes a possibilidade de fazerem uma pausa gastronómica durante a sua estadia cultural, degustando a cozinha do chef Thibaut Ruggeri, vencedor de uma Estrela MICHELIN e de uma Estrela Verde.

Em Paris, foram galardoados 22 hotéis. Entre eles, o **Hôtel Le Ballu** é um estabelecimento independente, cuja decoração interior, inspirada em Syldavia – o lendário país balcânico onde se desenvolve a trama de Tintin e o Ceptro de Ottokar –, é fruto da imaginação dos proprietários-arquitetos. O **Les Bains**, convertido num festivo hotel boutique de design, foi instalado na lendária antiga discoteca Bains Douches, enquanto que o **Château Voltaire** oferece 32 íntimos e elegantes quartos a dois passos da Ópera Garnier.

Em Valenciennes, na região de Hauts-de-France, o **Le Royal Hainaut**, um hotel e spa de alta gama, marca o renascimento de um antigo hospital de tijolo vermelho, construído no século XVIII, ao passo que, na Alsácia, o **Les Haras**, situado na Antiga Coudelaria Real de Estrasburgo, é um exemplo magistral de reabilitação arquitetónica. Em Sartène (Córsega), o **Domaine de Murtoli (l'Hôtel de la Ferme)** convida a um tranquilo retiro no coração do maqui, enquanto que os 3 quartos intimistas do **Chez Laurence du Tilly**, em Caen, possuem o ambiente acolhedor de uma casa de hóspedes.

Por último, os amantes da gastronomia ficarão encantados por encontrar na seleção “uma Chave” estabelecimentos galardoados com Estrelas MICHELIN, para completar e a ampliar a sua experiência gastronómica. O **Maison Aribert** (Saint-Martin-d'Uriage), o **Le Clos des Sens** (Annecy**), o l'Auberge La Fenière** (Cadenet), o **Le Petit Nice** (Nice), o **l'Auberge du Père Bise** (Talloires) e o **la Villa Grand Voile por Christopher Coutanceau** (La Rochelle) foram galardoados.

Todas as recomendações de hotéis do Guia MICHELIN estão disponíveis de forma gratuita no site da Internet e na aplicação móvel do Guia MICHELIN. Nestas plataformas digitais, todos os hotéis recomendados podem ser diretamente reservados ao melhor preço. Para ajudar os viajantes durante toda a sua estadia, o Guia MICHELIN também oferece um serviço de assessoria gerido por especialistas em viagens contratados pelo Guia MICHELIN.

Depois de França, as Chaves MICHELIN serão anunciadas nos EUA (Atlanta, Califórnia, Chicago, Colorado, Florida, Nova York e Washington DC) a 24 de abril; em Espanha, a 29 de abril; em Itália, a 7 de maio; e no Japão, a 4 de julho de 2024. Ao longo do ano serão anunciados outros destinos.

Imagens da conferência de imprensa em que foi revelada a primeira seleção das Chaves MICHELIN França disponíveis para descarga no seguinte link: <https://shorturl.at/ezNRT>

**Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 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



|  |
| --- |
|  [www.michelin.pt](http://www.michelin.pt) <https://guide.michelin.com/pt/pt_PT> |
|  A black x symbol with white background  Description automatically generated [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)  [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt/)  [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin/)  [@michelinportugal](https://www.facebook.com/michelinportugal/)  [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)  |

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