



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 16 de julho de 2025

Guia MICHELIN revela primeira seleção global das Chaves a 8 de outubro de 2025

- Nova seleção global de hotéis galardoados com as Chaves MICHELIN, e quatro prémios especiais exclusivos, serão dados a conhecer a 8 de outubro, em Paris

@MichelinGuide #MICHELINKeys

O Guia MICHELIN anuncia o lançamento da sua primeira seleção global de hotéis galardoados com as Chaves MICHELIN, que será desvendada a 8 de outubro de 2025. Após o êxito da implementação desta distinção em 15 destinos turísticos de primeiro plano, ao longo de 2024 e princípios de 2025, este marco assinala a estreia de uma seleção mundial, que reconhece os hotéis mais destacados de todo o mundo.

Além das Chaves MICHELIN, o Guia MICHELIN apresentará quatro prémios especiais totalmente novos, que destacarão a excelência em áreas específicas da hotelaria. O anúncio será efetuado tanto de forma online, através das redes sociais, e das plataformas editoriais, do Guia, como numa cerimónia exclusiva que terá lugar em Paris.

Pela primeira vez, os viajantes beneficiarão de uma experiência fluída, que combina as distinções de confiança da MICHELIN co, serviços integrados, o que facilitará, mais do que nunca, a descoberta e a reserva dos melhores hotéis do mundo.

A seleção de hotéis do Guia MICHELIN e as Chaves MICHELIN

Reconhecido, internacionalmente, pela sua seleção de restaurantes, e respetiva classificação por Estrelas, o Guia MICHELIN criou, nos últimos anos, uma seleção independente de hotéis de todo o mundo, que inclui mais de 7.000 estabelecimentos em mais de 125 países.

Tal como as emblemáticas Estrelas reconhecem as melhores experiências culinárias, as Chaves MICHELIN destacam os hotéis do Guia MICHELIN que oferecem estadias excecionais. Com os estabelecimentos a serem cuidadosamente avaliados pelos inspetores do Guia MICHELIN, segundo 5 critérios universais¹, as Chaves MICHELIN classificam cada experiência hoteleira de modo mais abrangente que as simples comodidades, para estabelecer uma nova referência internacional e fiável de hospitalidade excepcional:

¹ 1. O hotel é uma porta aberta para o destino; 2. Excelência do design interior e da arquitetura; 3. Qualidade e coerência no serviço, no conforto e na manutenção; 4. Coerência entre o nível da experiência e o preço pago; 5. Singularidade, personalidade e autenticidade



- Uma Chave MICHELIN: uma estadia muito especial: Trata-se de uma estadia especial, com um toque extra de alma, numa autêntica joia com carácter e personalidade próprios. Pode romper moldes, oferecer algo diferente, ou, simplesmente, ser um dos melhores da sua categoria. O serviço vai sempre mais longe, e oferece muito mais do que os estabelecimentos de preço similar.
- Duas Chaves MICHELIN: uma estadia excecional: Um local realmente excecional em todos os sentidos, que justifica um desvio, em que está sempre garantida uma experiência memorável. Um hotel com carácter, personalidade e encanto, que é gerido com evidente orgulho e considerável cuidado. Um design ou uma arquitetura apelativos, e um verdadeiro sentido do lugar fazem deste um lugar excecional para ficar alojado.
- Três Chaves MICHELIN: uma estadia única: Aqui, tudo é assombro e indulgencia, é o derradeiro em termos de conforto e serviço, estilo e elegância. É um dos hotéis mais notáveis e extraordinários do mundo, e um destino em si mesmo para a viagem de uma vida. Todos os elementos de uma verdadeira hospitalidade estão aqui presentes para garantir que qualquer estadia perdura na memória e nos corações dos viajantes.

Depois de reconhecer mais de 1.500 hotéis excecionais na sua seleção inicial, o Guia MICHELIN dá um mais um passo para mostrar o melhor da hotelaria mundial, estando os inspetores, presentemente, a ultimar esta primeira seleção global.

Quatro novos prémios especiais

A par das Chaves MICHELIN, o Guia MICHELIN introduzirá quatro prémios especiais, que reconhecerão os feitos que transcendem as categorias clássicas, bem como a excelência e a singularidade em âmbitos específicos da hotelaria:

- Prémio MICHELIN de Arquitetura e Design: distingue os hotéis cuja arquitetura e design inspiram viagens inesquecíveis, e elevam a experiência dos hóspedes através de uma identidade estética distintiva
- Prémio MICHELIN para o Bem-estar: reconhece os estabelecimentos com programas de bem-estar pioneiros e holísticos, que cuidam do corpo, da mente e do espírito
- Prémio MICHELIN Ligação Local: presta homenagem aos hotéis que oferecem aos seus hóspedes uma ligação imersiva com o seu meio envolvente, evocando o carácter e o espírito da sua região
- Prémio MICHELIN para a Abertura do Ano: distingue os hotéis recém-inaugurados que tiveram em impacto excecional no panorama hoteleiro durante o seu primeiro ano

Cada prémio especial será atribuído a um estabelecimento. Os vencedores serão revelados durante a cerimónia que terá lugar a 8 de outubro de 2025. Antes disso, as listas de nomeados (cinco por cada prémio) serão dadas a conhecer nas redes sociais, e nas plataformas editoriais, do Guia MICHELIN de acordo com o seguinte calendário:

- Nomeados para o Prémio de Arquitetura e Design: 13 de agosto
- Nomeados para o Prémio para o Bem-estar: 27 de agosto
- Nomeados para o Prémio Ligação Local: 10 de setembro
- Nomeados para o Prémio para a Abertura do Ano: 24 de setembro



A Gala do Guia MICHELIN Hotels

A apresentação da seleção das Chaves MICHELIN 2025 será levada a cabo tanto de forma digital, através das redes sociais, e das plataformas editoriais, do Guia MICHELIN, como de forma física, durante uma cerimónia exclusiva, que será organizada em Paris, a 8 de outubro de 2025. A Gala do Guia MICHELIN Hotels, que oferece uma visão da cultura intemporal e do design excepcional, terá lugar no espetacular Musée des Arts Décoratifs de Paris, com vistas para o Louvre e para o Jardim das Tuileries.

Este exclusivo evento profissional reunirá uma seleção de hotéis galardoados (representados por aproximadamente 300 hoteleiros internacionais), vencedores de prémios especiais, jornalistas de primeiro nível, e líderes de opinião do sector.

Concebida como uma ocasião imersiva e festiva, a Gala prestará homenagem às culturas hoteleiras de todo o mundo, aos conceitos genuínos, e ao saber-fazer excepcional.



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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)