



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 8 novembre 2021

Le Guide MICHELIN présente sa nouvelle sélection hôtelière, à découvrir sur son site internet et son application mobile

- Une sélection hôtelière signée le Guide MICHELIN, réalisée par ses experts de Tablet Hotels et sa communauté de voyageurs, qui place la recherche de l'excellence, la valorisation de la singularité et la promotion des savoir-faire et des arts de vivre locaux au même niveau que celles de sa sélection de restaurants.
- Mise à jour en continue, une sélection désormais disponible en format numérique, consultable, réservable et partageable sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Depuis plus d'un siècle, le Guide MICHELIN accompagne les gourmets et les voyageurs en partageant avec eux ses meilleures recommandations de restaurants ainsi qu'une liste d'hébergements pratique dans le monde entier. Au sein des sélections de restaurants du Guide MICHELIN, les adresses promues ne sont pas seulement des invitations à la gourmandise, elles sont aussi de vraies destinations.

Aujourd'hui, le Guide MICHELIN propose une nouvelle approche en matière de sélection hôtelière. Les hôtels recommandés sur les plateformes numériques du Guide MICHELIN sont sélectionnés avec la même exigence que les restaurants, pour répondre à la même promesse : rechercher l'excellence, promouvoir la singularité et mettre en valeur les savoir-faire et arts de vivre locaux.

Si les sélections d'hôtels et de restaurants du Guide MICHELIN sont donc liées par les mêmes valeurs, la manière dont elles sont réalisées est cependant différente. En effet, si les restaurants sont sélectionnés par les célèbres inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, la sélection hôtelière est quant à elle réalisée par les équipes passionnées de Tablet Hotels – les experts hôteliers du Guide MICHELIN depuis 2018 – ainsi que par sa large communauté de voyageurs. En référençant des hôtels ou boutiques hôtels qui sont de véritables incitations à la découverte voire à l'aventure, le Guide MICHELIN respecte son engagement historique de ne proposer que des expériences mémorables.



GUIDE MICHELIN

« En renforçant encore davantage le niveau d'exigence de notre sélection hôtelière pour nous concentrer uniquement sur les expériences les plus fortes, les plus singulières et les plus marquantes, le Guide MICHELIN souhaite faire profiter les voyageurs et les gourmets du monde entier du savoir-faire et de l'expertise de ses équipes. En offrant de nouveaux services numériques à nos utilisateurs, nous poursuivons un objectif clair : celui de devenir le média de référence dans la recommandation hôtelière et gastronomique de haut niveau » commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Une sélection hôtelière réalisée avec les voyageurs qui présente de nouvelles fonctionnalités

Collaborative, la sélection hôtelière du Guide MICHELIN invite tous les usagers confirmés ayant réservé un hôtel grâce à Tablet, à contribuer à sa consolidation en partageant leurs retours d'expérience. Tout hôtel dont la note n'est pas satisfaisante est ainsi évalué en vue de sa suppression, afin que les recommandations du Guide MICHELIN soient toujours dignes de la confiance de ses utilisateurs.

Numérique, la sélection hôtelière du Guide MICHELIN permet aux voyageurs de bénéficier des meilleurs services en lignes développés par Tablet. Fiable et composée d'hôtels et d'adresses, qui se distinguent par leur style, leur service et leur personnalité, la sélection est la première étape dans la planification d'une expérience mémorable, quel que soit le prix. Qu'il s'agisse de vérifier la disponibilité d'un établissement, ou de commencer à s'évader grâce à une expérience de réservation fluide et intuitive ou à un service et une assistance à la pointe du secteur, les aventuriers exigeants se voient offrir une nouvelle approche de l'art du voyage si cher au Guide MICHELIN.

" Depuis plus de 20 ans, Tablet est la ressource incontournable pour trouver et réserver en ligne les hôtels les plus extraordinaires du monde. Aujourd'hui, en tant qu'experts hôteliers du Guide MICHELIN, nous partageons la même ambition que pour la sélection des restaurants du Guide : n'indiquer aux voyageurs que des lieux qui méritent leur temps, des lieux qui apporteront quelque chose de significatif à leur voyage. Et, comme nous le faisons pour les restaurateurs, nous sommes heureux que notre sélection mette en lumière le talent, l'expertise et la personnalité d'hôteliers passionnés qui contribuent à rendre les grandes destinations du monde si attrayantes", ajoute Lucy Lieberman, PDG de Tablet Hotels.

Le Guide MICHELIN est pleinement conscient de l'impact de la crise sanitaire sur le secteur du voyage, de la gastronomie et de l'art de vivre. Ainsi, grâce à ses sélections d'hôtels et de restaurants, il entend s'engager dans la promotion active des acteurs économiques et répondre avec conviction aux attentes de voyageurs et de gourmets qui n'ont jamais autant été désireux de capturer des expériences culinaires authentiques ou de vivre des séjours inoubliables.

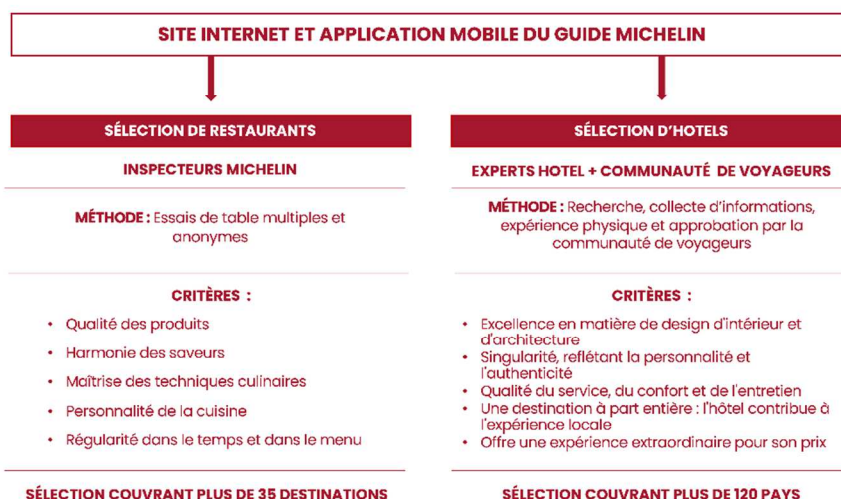


GUIDE MICHELIN



LE GUIDE MICHELIN

RECHERCHE L'EXCELLENCE, PROMeut LA SINGULARITÉ ET MET EN VALEUR LES TALENTS ET LES ARTS DE VIVRE LOCAUX.



A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 @MichelinPress

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt