



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 16 juillet 2025

LE GUIDE MICHELIN PRÉSENTERA SA TOUTE PREMIÈRE SÉLECTION MONDIALE DES CLEFS LE 8 OCTOBRE 2025

Les nouvelles Clefs MICHELIN, ainsi que quatre nouveaux Prix Spéciaux, seront dévoilés à Paris

@MichelinGuide #ClefsMICHELIN2025

Le Guide MICHELIN est fier d'annoncer le lancement de sa première sélection mondiale des Clefs MICHELIN qui sera dévoilée le 8 octobre 2025.

Après avoir présenté des premières sélections nationales de Clefs MICHELIN dans 15 destinations touristiques majeures en 2024 et au début de l'année 2025, l'annonce du lancement d'une sélection mondiale marque une étape importante dans la distinction et la célébration des hôtels les plus remarquables de la planète.

En plus des Clefs MICHELIN 2025, le Guide MICHELIN présentera quatre nouveaux Prix Spéciaux visant à mettre en avant l'excellence dans plusieurs domaines spécifiques du monde de l'hôtellerie.

Cette sélection mondiale sera annoncée sur les réseaux sociaux et plateformes éditoriales du Guide, ainsi qu'à l'occasion d'une cérémonie inédite qui se tiendra à Paris.

Pour la première fois, les voyageurs pourront bénéficier, à l'échelle internationale, d'une expérience fluide associant les Clefs MICHELIN à un service de réservation intégré. Découvrir et réserver une chambre dans les hôtels les plus mémorables du monde n'aura jamais été aussi simple.

La sélection d'hôtels du Guide MICHELIN et les Clefs MICHELIN

Reconnu à travers le monde pour ses sélections de restaurants et ses Étoiles MICHELIN, le Guide MICHELIN a également réalisé, au cours des dernières années, une sélection internationale et indépendante d'hôtels qui référence aujourd'hui plus de 7 000 propriétés, situées dans plus de 125 pays.

Tout comme les célèbres Étoiles MICHELIN indiquent les meilleures expériences culinaires, les Clefs MICHELIN mettent en lumière les lieux de séjour les plus remarquables de la sélection hôtelière du Guide. Soigneusement attribuées par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN à l'aune de cinq critères



GUIDE MICHELIN

universels¹, les Clefs MICHELIN qualifient l'expérience de séjour dans sa globalité et sa singularité, plutôt que de s'intéresser aux seuls équipements. Il s'agit d'un nouveau repère pour les voyageurs en quête d'expériences d'exception.

Une Clef MICHELIN : un séjour singulier

L'établissement est un véritable joyau avec son caractère et sa propre personnalité. Il peut sortir des sentiers battus, offrir une expérience différente ou simplement être l'un des meilleurs de sa catégorie. Le service est toujours à la hauteur et l'établissement se distingue d'établissements proposant des tarifs similaires.

Deux Clefs MICHELIN : un séjour exceptionnel

Un lieu unique et exceptionnel à tous points de vue, qui garantit une expérience mémorable à chaque séjour. Un hôtel de caractère, qui allie charme et personnalité, et est tenu avec un soin considérable. Un design attrayant ou une signature architecturale notable, et un véritable ancrage local font de cet établissement un lieu de séjour exceptionnel.

Trois Clefs MICHELIN : un séjour extraordinaire

Ici, tout n'est qu'émerveillement - c'est le summum du confort et du service, du style et de l'élégance. C'est l'un des hôtels les plus remarquables et les plus extraordinaires du monde, une destination à part entière qui mérite un voyage. Tous les éléments témoignant d'une hospitalité exceptionnelle sont réunis pour que chaque séjour reste gravé non seulement dans les esprits, mais aussi dans les cœurs des voyageurs.

Le Guide MICHELIN a déjà mis à l'honneur plus de 1 500 hôtels dans le cadre de ses premières sélections des Clefs MICHELIN. Demain, il célèbrera le meilleur de l'hôtellerie internationale grâce aux recommandations de son équipe d'inspection, actuellement à pied d'œuvre pour finaliser sa toute première sélection mondiale des Clefs.

Quatre nouveaux Prix Spéciaux

Quatre nouveaux Prix Spéciaux seront également décernés en plus des Clefs MICHELIN. Ces prix ont été créés pour récompenser des propriétés dont les qualités transcendent les catégories classiques, ainsi que pour célébrer l'excellence et la singularité qui caractérisent ces établissements dans plusieurs domaines précis :

¹ 1. L'hôtel est une porte ouverte sur la destination ; 2. Excellence en matière de décoration intérieure et d'architecture ; 3. Qualité et cohérence en matière de service, de confort et d'entretien ; 4. Cohérence entre le niveau de l'expérience et le prix payé ; 5. Singularité, personnalité et authenticité.



GUIDE MICHELIN

- Prix MICHELIN de l'Architecture et du Design (MICHELIN Architecture & Design Award): récompense les hôtels dont l'architecture et le design contribuent à créer des séjours inoubliables et subliment l'expérience client grâce à leur identité esthétique unique.
- Prix MICHELIN du Bien-Être (MICHELIN Wellness Award) : récompense les propriétés proposant des programmes de bien-être holistiques et novateurs pensés pour le corps et l'esprit.
- Prix MICHELIN du Séjour Local (MICHELIN Local Gateway Award) : récompense les hôtels qui offrent une immersion complète dans leur environnement, incarnant pleinement le caractère et l'âme de leur région.
- Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année (MICHELIN Opening of the Year Award) : récompense les établissements récemment ouverts qui, dès leur première année, ont marqué de manière remarquable le paysage hôtelier.

Chaque Prix Spécial sera attribué à une propriété dont le nom sera révélé le 8 octobre 2025, au cours de la cérémonie. Avant cela, des listes de nommés (cinq par catégorie) seront publiées sur les réseaux sociaux et les plateformes éditoriales du Guide MICHELIN selon le calendrier suivant :

- Nommés pour le Prix MICHELIN de l'Architecture et du Design : 13 août
- Nommés pour le Prix MICHELIN du Bien-Être : 27 août
- Nommés pour le Prix MICHELIN du Séjour Local : 10 septembre
- Nommés pour le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année : 24 septembre

La cérémonie des hôtels du Guide MICHELIN

La sélection mondiale des Clefs MICHELIN 2025 sera annoncée en ligne (sur les réseaux sociaux et plateformes éditoriales du Guide MICHELIN), ainsi qu'au cours d'une cérémonie exclusive qui aura lieu le 8 octobre 2025 à Paris.

La cérémonie des hôtels du Guide MICHELIN se déroulera au sein du magnifique Musée des Arts Décoratifs de Paris, haut lieu de la culture au design, dans l'environnement prestigieux du Louvre et du Jardin des Tuileries.

Cet évènement professionnel inédit réunira une sélection d'hôtels récompensés (représentés par environ 300 hôteliers internationaux), ainsi que les lauréats des Prix Spéciaux, des journalistes, et les principaux leaders d'opinion du secteur.

Conçue comme une expérience immersive et un véritable moment de célébration, la cérémonie mettra à l'honneur des cultures hôtelières d'ici et d'ailleurs, des concepts d'hospitalité singuliers et des savoir-faire d'exception.



GUIDE MICHELIN



L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

<https://guide.michelin.com/>
<https://www.facebook.com/MICHELINGuideWorldwide>
<https://www.instagram.com/michelinguide>
<https://www.youtube.com/@MICHELINGuideInternational>



[Le Guide MICHELIN célèbre son 125e anniversaire !](#)

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure



GUIDE MICHELIN

expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

112, Avenue Kléber, 75016 Paris

www.michelin.com

Suivez nos actualités sur X

@Michelin

<https://x.com/Michelin>

