

Après les restaurants le Guide Michelin va récompenser les meilleurs hôtels

Une nouveauté, de taille, dès l'an prochain. [Le Guide Michelin](#), plus que centenaire, va [distinguer les hôtels](#) comme il le fait avec les restaurants. Après les étoiles pour la cuisine, ce seront des clés qui seront décernées aux meilleurs hôtels. Le futur palmarès sera dévoilé au premier semestre 2024 mais le format et la date exacte restent à définir.

« Le guide a été créé pour donner des clés de découverte aux voyageurs et éclairer leur choix à une époque où il y avait un déficit d'information », retrace Gwendal Poullennec, le patron de ce guide créé en 1900 par les frères André et Édouard Michelin, à destination des automobilistes. « Aujourd'hui, à l'inverse, ils se retrouvent face à une masse d'informations. Nos utilisateurs passent en moyenne 10 heures sur les écrans pour préparer un voyage et consultent plus de 10 plateformes, un vrai parcours du combattant », développe-t-il.

## Une équipe d'inspecteurs « clients mystère »

Pour répondre à cette demande et « établir dans le domaine de l'hôtellerie une vraie référence de confiance, qui soit le pendant de ce qu'est le Guide Michelin au monde de la gastronomie », les équipes du Michelin travaillent avec celles de Tablet Hotel (site américain spécialisé racheté par le guide en 2018) pour constituer une première sélection, qui compte actuellement 5.300 hôtels dans 120 pays.

Veuillez fermer la vidéo flottante pour reprendre la lecture ici.

Elle servira de base au futur palmarès, qui comme pour les fameux macarons qui couvrent 45 pays, repose sur une équipe d'inspecteurs « clients mystère » dont les décisions sont nourries par les retours des clients et sont le fruit d'une décision collégiale. Ces inspecteurs, anciens professionnels du secteur, proviennent de 25 nationalités différentes, toutes générations confondues, précise [Gwendal Poullennec](#).

Quels seront les critères du palmarès ? « Nous allons considérer la destination, la façon dont les hôtels sont ancrés dans le lieu où ils sont situés, leur singularité, l'architecture, la décoration, la qualité de l'accueil et du service, le fait que le niveau de prix soit cohérent avec la qualité de prestation... », détaille le dirigeant. Le guide revendique 47 millions de visiteurs par an sur le site et 6 millions d'abonnés sur les réseaux sociaux. Un usage qui a supplanté largement supplanté le guide papier.

Cf. 20 Minutes avec AFP. 5/10/2023