

La guía MICHELIN Singapore 2016

Michelin revela la riqueza gastronómica de Singapur con las primeras estrellas para la *street food* y un tres estrellas

Prueba de la enorme calidad de la cocina local e internacional de Singapur, la guía MICHELIN distingue un restaurante con tres estrellas, seis con dos estrellas y veintidós con una estrella, entre ellos, por primera vez se incluye la street food asiática y la cocina australiana.



Michelin ha presentado la primera edición de la selección de la guía MICHELIN Singapore 2016, que refleja la riqueza del panorama gastronómico que propone esta ciudad del sudeste asiático. “Singapur es un verdadero centro comercial y de intercambio, cuya oferta y estilos culinarios son múltiples para disfrute de locales y visitantes”, comenta Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “Aunque la ciudad es mundialmente conocida por su *street food*, en los últimos años ha emergido una escena gastronómica del altos vuelos liderada por jóvenes y talentosos chefs, para mayor placer de nuestros inspectores que han descubierto verdaderas joyas”.

Esta primera edición distingue un restaurante tres estrellas, **Joël Robuchon**, donde el chef propone, en una majestuosa sala de inspiración art-déco, una cocina francesa refinada y contemporánea. “Desde la calidad de los ingredientes, donde solo se seleccionan los mejores, a la finura de la cocina, pasando por una extensa carta de vinos con más de 1.000 referencias, la experiencia que ofrece el chef Joël Robuchon es simplemente excepcional”, exclama Michael Ellis.

Seis establecimientos obtienen dos estrellas en esta edición de 2016 de la guía MICHELIN Singapore: **André**, cuyo chef de origen taiwanés, André Chiang, formado en Francia, ofrece una cocina creativa y sofisticada; **l’Atelier de Joël Robuchon**, que ofrece una cocina francesa contemporánea al igual que **Les Amis**, dirigido por el chef Sébastien Lepinoy, y **Odette**, restaurante abierto desde hace solo unos meses, en el que Julien Royer propone unas elegantes creaciones. Otros dos restaurantes han sido distinguidos también con dos estrellas: **Shoukouwa** en el que el chef japonés se sirve de productos de altísima calidad para realizar un sushi como el que puede degustarse en Tokio, y **Shisen Hanten**, el restaurante chino del chef Chen Kentaro.

Por último, los inspectores de la guía MICHELIN han seleccionado veintidós restaurantes con una estrella, de todos los estilos culinarios. Entre ellos, el restaurante **Candlenut**, donde el chef Malcolm Lee propone una cocina peranakan, que tiene origen singapurense, con influencias malayas y chinas.

Además, en esta selección, la street food se distingue con estrella, por primera vez en una guía MICHELIN. Es el caso de **Hill Street Tai Hwa Pork Noodle** y **Hong Kong Soy Sauce Chicken Rice & Noodle**. Otra novedad de esta edición es la concesión, también por primera vez en una guía MICHELIN, de una estrella a la cocina australiana con el restaurante **Osia**, donde el joven chef Douglas Tay propone, bajo la dirección de Scott Webster, platos creativos realizados con productos australianos y asiáticos.

La selección completa de la guía MICHELIN Singapore 2016 puede encontrarse en la web www.michelin.guide.sg. La primera edición distingue:

- ✓ 1 restaurante tres estrellas
- ✓ 6 restaurantes dos estrellas
- ✓ 22 restaurantes una estrella
- ✓ 19 restaurantes Bib Gourmand

Sobre la guía MICHELIN

La guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 28 países en los que está presente. Verdadero escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única en el mundo que le permite ofrecer un servicio de calidad.

Las selecciones están disponibles en versiones impresa y digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proponen una navegación adaptada a los usos de cada uno, pero también un servicio de reserva on line.

Con la guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos para hacerle vivir también una experiencia única de movilidad.

*La misión de **Michelin**, líder del sector del neumático, es contribuir de manera sostenible a la movilidad de las personas y los bienes. Por esta razón, el Grupo fabrica, comercializa y distribuye neumáticos para todo tipo de vehículos. Michelin propone igualmente servicios digitales innovadores, como la gestión telemática de flotas de vehículos y herramientas de ayuda a la movilidad. Asimismo, edita guías turísticas, de hoteles y restaurantes, mapas y atlas de carreteras. El Grupo, que tiene su sede en Clermont-Ferrand (Francia), está presente en 170 países, emplea a 112.300 personas en todo el mundo y dispone de 68 centros de producción implantados en 17 países diferentes. Michelin posee un Centro de Tecnología encargado de la investigación y desarrollo con implantación en Europa, América del Norte y Asia. (www.michelin.es).*



La guía MICHELIN *Singapore* 2016: Establecimientos con estrellas

Establecimientos que por su trayectoria durante el año 2015 merecen una distinción en la edición 2016.



Una cocina única. Justifica el viaje.

Establecimiento	Confort	Cocina
Joël Robuchon	🍴🍴🍴	Francesa contemporánea



Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!

Establecimiento	Confort	Cocina
André	🍴🍴	Innovadora
L'Atelier de Joël Robuchon	🍴🍴	Francesa contemporánea
Les Amis	🍴🍴	Francesa
Odette	🍴🍴🍴	Francesa contemporánea
Shisen Hanten	🍴🍴	China
Shoukouwa	🍴🍴	Sushi



Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!

Establecimiento	Confort	Cocina
Alma	XX	Europea contemporánea
The Kitchen at Bacchanalia	X	Innovadora
Béni	X	Francesa contemporánea
Candlenut	X	Peranakan
Corner House	XX	Innovadora
Crystal Jade Golden Palace	XX	China
Cut	XXX	Steakhouse
Forest	XX	China contemporánea
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	10	Street food
Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle	10	Street food
Jaan	XXX	Francesa contemporánea
Lei Garden	XX	Cantonesa
Osia	XX	Australiana contemporánea
Putien (Kitchener Road)	X	Fujian
Rhubarb	XX	Francesa
Shinji (Beach Road)	XX	Sushi
Shinji (Tanglin Road)	XX	Sushi
Summer Pavillion	XX	Cantonesa
Sushi Ichi	X	Sushi
Terra	XX	Italiana
The Song of India	XX	India
Waku Ghin	XX	Japonesa

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293

