**INFORMACIÓN DE PRENSA**28/07/2016

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](http://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.**

o

**Una cocina única. Justifica el viaje.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Confort** | **Cocina** |
| Joël Robuchon | ö | Francesa contemporánea |

n

**Una cocina excepcional. ¡Merece la pena desviarse!**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Establecimiento** | **Confort** | **Cocina** |
| André | ô | Innovadora |
| L'Atelier de Joël Robuchon | ó | Francesa contemporánea |
| Les Amis | ô | Francesa |
| Odette | õ | Francesa contemporánea |
| Shisen Hanten | ô | China |
| Shoukouwa | ó | Sushi |

m

**Una cocina de gran fineza. ¡Compensa pararse!**

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

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA

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