

## O guia MICHELIN Singapore 2016

### A Michelin revela a riqueza gastronômica de Singapura com as primeiras estrelas para a *street food* e um três estrelas

*Prova da enorme qualidade da cozinha local e internacional de Singapura, o guia MICHELIN distingue um restaurante com três estrelas, seis com duas estrelas e vinte e dois com uma estrela, entre os mesmos, pela primeira vez inclui-se a street food asiática e a cozinha australiana.*



A Michelin apresentou a primeira edição da seleção do guia MICHELIN Singapore 2016, que reflete a riqueza do panorama gastronômico que propõe esta cidade do sudeste asiático. “*Singapura é um verdadeiro centro comercial e de intercâmbio, cuja oferta e estilos culinários são múltiplos para desfrute de locais e visitantes*”, comenta Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “*Embora a cidade seja mundialmente conhecida pela sua street food, nos últimos anos emergiu um cenário gastronômico do altos voos liderado por jovens e talentosos chefes, para maior prazer dos nossos inspetores que descobriram verdadeiras joias*”.

Esta primeira edição distingue um restaurante três estrelas, **Joël Robuchon**, onde o chefe propõe, numa majestosa sala de inspiração art déco, uma cozinha francesa refinada e contemporânea. “*Desde a qualidade dos ingredientes, em que só se selecionam os melhores, à fineza da cozinha, passando por uma extensa carta de vinhos com mais de 1.000 referências, a experiência que oferece o chefe Joël Robuchon é simplesmente excepcional*”, exclama Michael Ellis

Seis estabelecimentos conseguem duas estrelas nesta edição de 2016 do guia MICHELIN Singapore: **André**, cujo chefe de origem taiwanesa, André Chiang, formado na França, serve uma cozinha criativa e sofisticada; **l’Atelier de Joël Robuchon**, que serve uma cozinha francesa contemporânea da mesma maneira que **Les Amis**, dirigido pelo chefe Sébastien Lepinoy, e **Odette**, restaurante aberto há apenas uns meses, no qual Julien Royer propõe umas elegantes criações. Outros dois restaurantes foram distinguidos também com duas estrelas: **Shoukouwa** no qual o chefe japonês se abastece com produtos de altíssima qualidade para realizar um sushi como o que se pode saborear em Tóquio, e **Shisen Hanten**, o restaurante chinês do chefe Chen Kentaro.

Por último, os inspetores do guia MICHELIN selecionaram vinte e dois restaurantes com uma estrela, de todos os estilos culinários. Entre os mesmos, o restaurante **Candlenut**, onde o chefe Malcolm Lee propõe uma cozinha peranakan, que tem origem singapurense, com influências malaias e chinesas.

Além disso, nesta seleção, a street food distingue-se com estrela, pela primeira vez num guia MICHELIN. É o caso de **Hill Street Tai Hwa Pork Noodle** e **Hong Kong Soy Sauce Chicken Rice & Noodle**. Outra novidade desta edição é a concessão, também pela primeira vez num guia MICHELIN, de uma estrela à cozinha australiana com o restaurante **Osia**, onde o jovem chefe Douglas Tay propõe, sob a direção de Scott Webster, pratos criativos realizados com produtos australianos e asiáticos.

A seleção completa do guia MICHELIN Singapore 2016 pode encontrar-se no site [www.michelin.guide.sg](http://www.michelin.guide.sg). A primeira edição distingue:

- ✓ 1 restaurante três estrelas
- ✓ 6 restaurantes duas estrelas
- ✓ 22 restaurantes uma estrela
- ✓ 19 restaurantes Bib Gourmand

### Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira mostra da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes graças às distinções que atribui todos os anos, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local e para o atrativo turístico dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção e do seu histórico conhecimento do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN proporciona aos seus leitores uma experiência única no mundo que lhe permite oferecer um serviço de qualidade.

As seleções estão disponíveis em versão impressa e digital. São acessíveis tanto através da Internet como para todos os dispositivos móveis que propõem uma navegação adaptada às utilizações de cada pessoa, mas também um serviço de reserva on-line.

Com o guia MICHELIN o Grupo continua a acompanhar milhões de pessoas nas suas deslocações para que possam também vivenciar uma experiência única de mobilidade.

*A missão da **Michelin**, líder do setor dos pneus, é contribuir de maneira sustentável para a mobilidade das pessoas e dos bens. Por este motivo, o Grupo fabrica, comercializa e distribui pneus para todo o tipo de veículos. A Michelin propõe igualmente serviços digitais inovadores, como a gestão telemática de frotas de veículos e ferramentas de ajuda à mobilidade. De igual forma, edita guias turísticos, de hotéis e restaurantes, mapas e mapas de estradas. O Grupo, que tem a sua sede em Clermont-Ferrand (França), está presente em 170 países, emprega 112 300 pessoas em todo o mundo e dispõe de 68 centros de produção implantados em 17 países diferentes. A Michelin possui um Centro de Tecnologia que se encarrega da investigação e desenvolvimento com implantação na Europa, América do Norte e Ásia ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).*



## O guia Michelin *Singapore* 2016: Estabelecimentos com estrelas

Estabelecimentos que pela sua trajetória durante o ano 2015 merecem uma distinção na edição 2016.



Uma cozinha única. Justifica a viagem.

Estabelecimento	Conforto	Cozinha
Joël Robuchon	🍴🍴🍴	Francesa contemporânea



Uma cozinha excepcional. Merece a pena um desvio!

Estabelecimento	Conforto	Cozinha
André	🍴🍴🍴	Inovadora
L'Atelier de Joël Robuchon	🍴🍴	Francesa contemporânea
Les Amis	🍴🍴	Francesa
Odette	🍴🍴🍴	Francesa contemporânea
Shisen Hanten	🍴🍴	Chinesa
Shoukouwa	🍴🍴	Sushi



Uma cozinha muito refinada. Compensa parar!

Estabelecimento	Conforto	Cozinha
Alma	XX	Europeia contemporânea
The Kitchen at Bacchanalia	X	Inovadora
Béni	X	Francesa contemporânea
Candlenut	X	Peranakan
Corner House	XX	Inovadora
Crystal Jade Golden Palace	XX	Chinesa
Cut	XXX	Steakhouse
Forest	XX	Chinesa contemporânea
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	X	Street food
Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle	X	Street food
Jaan	XXX	Francesa contemporânea
Lei Garden	XX	Cantonesa
Osia	XX	Australiana contemporânea
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	Indiana
Waku Ghin	XX	Japonesa

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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

