

La guía MICHELIN Singapur 2017

Singapur se confirma como destino de alta gastronomía en Asia

Un año después del lanzamiento de su primera edición, Michelin ha presentado la lista de restaurantes distinguidos con una o más estrellas en la guía MICHELIN Singapur 2017.



“Con 38 restaurantes con estrellas, incluyendo 12 nuevos, esta segunda edición confirma el dinamismo y la calidad de la gastronomía de Singapur. Esta vitalidad viene aportada por chefs que, como verdaderos emprendedores, continúan invirtiendo y desarrollando nuevos establecimientos, pero también por los propios habitantes de Singapur y por los turistas internacionales, que siempre están a la busca de nuevas experiencias gastronómicas”, ha comentado Michael Ellis, director internacional de las guías MICHELIN. “El ambiente que reina en Singapur lo convierte en un destino cuyo potencial gastronómico seguirá creciendo con rapidez en los próximos años, lo que es especialmente emocionante”.

Distinguido con tres estrellas en 2016, el restaurante **Joël Robuchon** mantiene su recompensa este año.

La selección 2017 de la guía MICHELIN Singapur distingue un nuevo restaurante dos estrellas, **Waku Ghin**, donde el chef Tetsuya Wakuda propone una cocina japonesa contemporánea elaborada respetando la quintaesencia del producto.

Singapur cuenta también con 30 restaurantes una estrella, entre ellos 11 nuevos, evidencia de la fuerza y la enorme calidad del panorama culinario local. “Estas nuevas direcciones con estrella reflejan la imagen de la ciudad, centro internacional de comercio y negocio: ricas y diversas en estilos de cocina, puesto que se encuentran al menos 38 tipos diferentes de cocina de una o más estrellas, desde la cocina peranakan y australiana, a la cocina teochew, pasando por la francesa o italiana”, ha añadido Michael Ellis.

Entre las nuevas direcciones, varias están regentadas por chefs locales, como **Chef Kang's**, donde el chef nativo de la ciudad, Kang, sirve una cocina cantonesa auténtica, y **Labyrinth**, un restaurante con decoración contemporánea donde el chef Han Li Guang revisa la cocina singapurense para darle acentos más modernos. Otros restaurantes distinguidos con una estrella este año son: **Cheek by Jowl** y **Whitegrass**, que sirven ambos una cocina australiana actual; **Saint Pierre**, que propone cocina francesa; **Braci** y **Garibaldi**, donde los chefs ofrecen platos italianos, **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine**, que sirve cocina teochew, **Meta**, una mesa en la que los platos reciben influencias japonesas y coreanas, y, por último, **Iggy's**, donde el chef realiza una cocina simple, pero contemporánea.

La selección de la guía MICHELIN Singapur 2017 está disponible en la web: www.michelin.guide.sg. Esta selección incluye 150 restaurantes, de ellos

- ✓ 1 restaurante tres estrellas.
- ✓ 7 restaurantes dos estrellas, de ellos uno nuevo.
- ✓ 30 restaurantes una estrella, de ellos 11 nuevos.
- ✓ 38 restaurantes Bib Gourmand, de ellos 9 nuevos.

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.

Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar su movilidad. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para la industria en torno a la movilidad. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 111.700 personas y dispone de 68 centros de producción en 17 países que en 2016 han fabricado 187 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPAÑA
Tel: 0034 914 105 167 – Fax: 0034 914 105 293