

O guia MICHELIN Singapura 2017

Singapura confirma-se como destino de alta gastronomia na Ásia

Um ano após o lançamento da sua primeira edição, a Michelin apresentou a lista de restaurantes distinguidos com uma ou mais estrelas no guia MICHELIN Singapura 2017.



“Com 38 restaurantes com estrelas, incluindo 12 novos, esta segunda edição confirma o dinamismo e a qualidade da gastronomia de Singapura. Esta vitalidade é dada por chefes que, como verdadeiros empreendedores, continuam a investir e a desenvolver novos estabelecimentos, mas também pelos próprios habitantes de Singapura e pelos turistas internacionais, que sempre estão à procura de novas experiências gastronômicas”, comentou Michael Ellis, diretor internacional dos guias MICHELIN. “O ambiente que reina em Singapura torna-o num destino cujo potencial gastronômico continuará a crescer com rapidez nos próximos anos, o que é especialmente emocionante”.

Premiado com três estrelas em 2016, o restaurante **Joël Robuchon** mantém a sua recompensa este ano.

A seleção 2017 do guia MICHELIN Singapura distingue um novo restaurante duas estrelas, **Waku Ghin**, onde o chefe Tetsua Wakuda propõe uma cozinha japonesa contemporânea elaborada respeitando a quintessência do produto.

Singapura conta também com 30 restaurantes uma estrela, entre eles 11 novos, evidência da força e da enorme qualidade do panorama culinário local. “Estes novos estabelecimentos com estrela refletem a imagem da cidade, centro internacional de comércio e negócio: ricos e diversos em estilos de cozinha, pois encontram-se pelo menos 38 tipos diferentes de cozinha de uma ou mais estrelas, da cozinha peranakan e australiana, à cozinha teochew, passando pela francesa ou italiana”, adicionou Michael Ellis.

Entre os novos estabelecimentos, vários são geridos por chefes locais, como **Chef Kang's**, onde o chefe nativo da cidade, Kang, serve uma cozinha cantonesa autêntica, e **Labyrinth**, um restaurante com decoração contemporânea onde o chefe Han Li Guang revê a cozinha singapurense para dar-lhe toques mais modernos. Outros restaurantes distinguidos com uma estrela este ano são: **Cheek by Jowl** e **Whitegrass**, que servem ambos uma cozinha australiana atual; **Saint Pierre**, que propõe cozinha francesa; **Braci** e **Garibaldi**, onde os chefes oferecem pratos italianos, **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine**, que serve cozinha teochew, **Meta**, uma mesa em que os pratos recebem influências japonesas e coreanas, e, por último, **Iggy's**, onde o chefe realiza uma cozinha simples, mas contemporânea.

A seleção do guia MICHELIN Singapura 2017 está disponível na web: www.michelin.guide.sg. Esta seleção inclui 150 restaurantes, dos quais

- ✓ 1 restaurante três estrelas.
- ✓ 7 restaurantes duas estrelas, dos quais 1 novo.
- ✓ 30 restaurantes uma estrela, dos quais 11 novos.
- ✓ 38 restaurantes Bib Gourmand, dos quais 9 novos.

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 28 países em que está presente. Verdadeira montra 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 **Michelin** ambiciona melhorar de maneira sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a **Michelin** concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diversas utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a sua mobilidade. De igual modo, a **Michelin** oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A **Michelin** também desenvolve materiais de alta tecnologia para a indústria ligada à mobilidade. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a **Michelin** está presente em 170 países, emprega 111.700 pessoas e dispõe de 68 centros de produção em 17 países que, em 2016, fabricaram 187 milhões de pneus. (www.michelin.es).*

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO

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