

Com uma seleção de 39 restaurantes com estrela, o guia MICHELIN volta, este ano, a destacar a grande riqueza gastronómica de Singapura.

A terceira edição do guia MICHELIN Singapura representa a qualidade, a diversidade e o dinamismo do seu panorama gastronómico.



Este ano, cinco novos estabelecimentos recebem 🌟, o que faz com que o total de restaurantes em Singapura galardoados com 🌟 suba para 34. Num enquadramento precioso, o **Jiang-Nan Chun**, dirigido pelo chef Tim Lam, oferece uma cozinha tradicional cantonesa que se destaca pela sua delicadeza. O frango frito com molho de lima é um dos pratos mais emblemáticos deste chef. O restaurante francês **Ma Cuisine** serve cozinha tipicamente francesa num ambiente de "bistro", que oferece aos comensais uma experiência culinária inesquecível e uma seleção de excelentes vinhos. No **Nouri**, o chef Ivan Brehm elabora uma cozinha de inspiração internacional e sazonal. O prato "Pão e Caldo", que consiste num pão de centeio com massa levedada, queijo cremoso e caldo de verduras, é uma especialidade inolvidável. Os amantes da carne deleitar-se-ão com as propostas do restaurante assador australiano **Burnt Ends**. Na sala defronte das cozinhas onde ardem as diferentes churrasqueiras, os comensais desfrutarão de uma experiência sensorial única. A carne grelhada no carvão, acompanhada de marmelada e de pickles, e os pãezinhos com medula de vitela, foram algumas das criações que mais seduziram os inspetores da MICHELIN. Tomoo Kimura, chef japonês no **Sushi Kimura**, é um mestre na arte do sushi e da maturação dos peixes. As especialidades deste restaurante são elaboradas com produtos japoneses da mais alta qualidade e rigorosamente selecionados pelo chef. O abalone cozinhado em saquê durante oito horas é uma das mais notáveis criações deste estabelecimento.

Esta nova seleção também distingue a cozinha excepcional e a regularidade de cinco restaurantes que, uma vez mais, foram galardoados com 🌟🌟, confirmando a classificação de Singapura como um destino gastronómico de primeiro nível. Julien Royer, chef do restaurante **Odette**, oferece uma cozinha francesa moderna com toques japoneses e uma apresentação artística e refinada. O peixe servido neste estabelecimento provém do Japão ou da Nova Zelândia, e os produtos, oriundos de agricultura biológica, são comprados diretamente aos agricultores locais. Os adeptos da cozinha japonesa apreciarão o excepcional menu de degustação do chef Tetsuya Wakuda no restaurante **Waku Ghin**, que oferece, prato após prato, uma cozinha japonesa contemporânea e sofisticada. Os amantes do sushi não devem perder o **Shoukouwa**, onde os itamae (mestres do sushi) o preparam na maior intimidade, já que o local não tem capacidade para mais do que oito comensais, o sushi de altíssimo nível elaborado com peixes importados diretamente do mercado do peixe japonês. No **Les Amis**, que oferece uma das melhores cartas de vinhos de toda a Ásia, o chef Sébastien Lepinoy elabora uma cozinha tradicional francesa da mais elevada qualidade, que inclui pratos com toques asiáticos. No **Shisen Hanten**, o chef Chen Kentaro cria uma excelente cozinha de Sichuan num ambiente magnífico, que inclui um Mapu Tofu inesquecível.

"Esta seleção de estrelas 2018 é o reflexo da cidade de Singapura, uma verdadeira encruzilhada cultural e económica, já que destaca tanto restaurantes tradicionais como estabelecimentos inovadores, que se caracterizam pela sua criatividade e pelos estilos de cozinha extremamente variados, que vão

desde a *street food*, ou “comida de rua”, à cozinha Teochew, à cozinha francesa ou à cozinha australiana”, declara Michael Ellis, Diretor Internacional dos guias MICHELIN.

O guia MICHELIN Singapura 2018 também reconhece com a distinção Bib Gourmand (🍷) 50 restaurantes, incluindo 17 novos. Este galardão reconhece a boa relação qualidade/preço dos estabelecimentos que servem um menu completo de qualidade por menos de 35 euros. Uma vez mais, estes 50 estabelecimentos refletem a grande diversidade da cena gastronómica de Singapura. Entre eles, os inspetores quiseram destacar tanto os restaurantes tradicionais como os contemporâneos ou os internacionais, assim como os estabelecimentos de *street food*, ou “comida de rua”, que formam parte integrante da cultura culinária da cidade.

A seleção do guia MICHELIN Singapura 2018 está disponível em www.guide.michelin.com

A nova seleção inclui:

- 5 restaurantes com 🍷🍷
- 34 restaurantes com 🍷, incluindo 5 novos
- 50 restaurantes Bib Gourmand (🍷), incluindo 17 novos

Sobre o guia MICHELIN

O guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 31 países em que está presente. Escaparate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer em versão digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver 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 171 países, emprega 114 100 pessoas e dispõe de 70 centros de produção em 17 países, que, em 2017, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

Celular: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

