

INFORMACIÓN DE PRENSA

1/10/2019

LA GUÍA MICHELIN OTORGA TRES ESTRELLAS A DOS RESTAURANTES DE SINGAPUR

MICHELIN PRESENTA LA GUÍA MICHELIN SINGAPUR 2019, EN LA CUAL, POR PRIMERA VEZ DESDE EL LANZAMIENTO EN 2016 DE LA GUÍA DEDICADA A ESTA CIUDAD, SE ADJUDICA LA MÁXIMA DISTINCIÓN SIMULTÁNEAMENTE A DOS RESTAURANTES, QUE RECIBEN SU TERCERA ESTRELLA. LA ANTERIOR SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN SINGAPUR NO CONTABA CON NINGÚN ESTABLECIMIENTO CON ❀❀❀.

“Con 2 de sus establecimientos promovidos a la categoría de ❀❀❀, Singapur se posiciona claramente como un destino gastronómico de primerísima fila”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Conseguir tres Estrellas es siempre un momento especial en la trayectoria de un chef, y estoy convencido de que sucede lo mismo para una ciudad o un país. Con este histórico estreno, que viene a completar una oferta culinaria ya destacada, Singapur entra en una nueva dimensión, ante los ojos y paladares de los amantes de la gastronomía. La Guía MICHELIN, al adjudicar su más alta distinción a **Odette** y a **Les Amis**, confirma su capacidad de evaluar y promover mesas excepcionales”, añade Gwendal Poullennec.

Abierto en 1994 y constituyendo una institución bien establecida en el panorama culinario de Singapur, **Les Amis** accede al nivel de excelencia. El chef Sébastien Lepinoy, cuya atención hasta el más mínimo detalle es excepcional, propone una cocina contemporánea de inspiración francesa que enaltece productos soberbios. La carta de vinos, con más de 3.000 referencias, es considerada como una de las más impresionantes del continente asiático.

Implantado igualmente en el centro de la ciudad, en una parte de lo que fue el edificio del Tribunal Supremo, el restaurante **Odette**, denominado así por su chef Julien Royer en homenaje a su abuela, ofrece una experiencia llena de emociones en un marco discreto e íntimo, tan elegante como la presentación de sus platos. Los sabores internacionales, también con sutiles toques asiáticos, están en este caso al servicio de una técnica francesa perfectamente dominada.

Más allá de su común inspiración francesa, lo que une a estos establecimientos, destacados este año con la concesión de una tercera estrella, es el saber hacer y un profundo respeto a la región y a sus productos, seleccionados con enorme cuidado por los dos chefs y sus equipos.

La selección de la Guía MICHELIN Singapur 2019 incluye también 5 establecimientos distinguidos con ❀❀. Junto a **Shisen Hanten**, **Shoukpuwa** y **Waku Ghin**, que ya recibieron esta distinción el año pasado, otros 2 restaurantes acceden a ella por primera vez. **Saint Pierre** confirma la calidad de sus platos, que el año pasado fueron premiados con ❀ por su perfecto equilibrio, mientras que **Zén** entra de forma destacada en la selección al obtener directamente ❀❀, gracias a una cocina moderna que combina armoniosamente orígenes nórdicos y aromas asiáticos.

Finalmente, 37 restaurantes de Singapur ostentan 🌟. Entre ellos, hay 7 nuevos: **Basque Kitchen by Aitor, Jag, Lerouy, Table65 y Vianney Massot**, todos de inspiración europea, mientras que **Cheek Bistro y Meta**, con sus orígenes australianos, entran en el prestigioso ámbito de los restaurantes galardonados por la Guía MICHELIN. Los 2 establecimientos que el pasado año recibieron la distinción “El plato MICHELIN” (🍷), **Buona Terra**, donde reina la tradición italiana, y **Terra**, que con similar inspiración añade además la riqueza de los productos frescos japoneses, suben de categoría este año y pasan a ostentar el distintivo Bib Gourmand (👑).

Michelin ya había desvelado anteriormente la lista de los 58 establecimientos Bib Gourmand (👑). La selección de la Guía MICHELIN Singapur 2019 concede también 139 distintivos “El Plato MICHELIN” (🍷), incluyendo así un total de 241 establecimientos reconocidos.

La selección de establecimientos con Estrella de la selección de la Guía MICHELIN Singapur 2019 incluye:

- 2 restaurantes con 🌟🌟🌟: **Les Amis, Odette.**
- 5 restaurantes con 🌟🌟: **Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa, Waku Ghin, Zén.**
- 37 restaurantes con 🌟: **Alma, Basque Kitchen by Aitor, Béni, Braci, Buona Terra, Burnt Ends, Candlenut, Cheek Bistro, Chef Kang's, Corner House, Cut, Garibaldi, Hawker Chan, Hill Street Tai Hwa Pork Noodle, Iggy's, Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard), Jaan by Kirk Westaway, Jag, Juang-Nan Chun, Labyrinth, Lei Garden, Lerouy, Ma Cuisine, Meta, Nouri, Putien (Kitchener Road), Rhubarb, Shinji (Bras Basah Road), Shinji (Tanglin Road), Summer Palace, Summer Pavilion, Sushi Ichi, Sushi Kimura, Table65, Terra, The Song of India, Vianney Massot.**

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como 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 amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.

Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.

Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.

Sobre MICHELIN

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 la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).