

GUIA MICHELIN ATRIBUI TRÊS ESTRELAS A DOIS RESTAURANTES DE SINGAPURA

A MICHELIN APRESENTA O GUIA MICHELIN SINGAPURA 2019, NO QUAL, PELA PRIMERA VEZ DESDE O LANÇAMENTO, EM 2016, DO GUIA DEDICADO A ESTA CIDADE, É OUTORGADA A DISINÇÃO MÁXIMA A DOIS RESTAURANTES EM SUIMULTÂNEO, QUE RECEBEM A SUA TERCEIRA ESTRELA. A ANTERIOR SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN SINGAPURA NÃO CONTAVA COM NENHUM ESTABELECIMENTO COM 🌟🌟🌟.

“Com 2 dos seus estabelecimentos promovidos à categoria de 🌟🌟🌟, Singapura posiciona-se claramente como um destino gastronómico de primeiríssima linha”, declara Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Obter três Estrelas é sempre um momento especial no percurso de um chef, e estou convicto de o mesmo se aplica a uma cidade ou a um país. Com esta estreia histórica, que vem completar uma oferta culinária já extensa, Singapura entra numa nova dimensão face aos olhos e paladares dos amantes da gastronomia. O Guia MICHELIN, ao atribuir a sua mais alta distinção ao **Odette** e ao **Les Amis**, confirma a sua capacidade para avaliar e promover mesas excecionais”, acrescenta Gwendal Poullennec.

Inaugurado em 1994, e constituindo uma instituição bem estabelecida no panorama culinário de Singapura, o **Les Amis** acede ao nível de excelência. O chef Sébastien Lepinoy, guiado por uma excepcional atenção até ao mais ínfimo pormenor, propõe uma cozinha contemporânea de inspiração francesa, que sublima produtos soberbos. A carta de vinhos, com mais de 3000 referências, é considerada uma das mais impressionantes do continente asiático.

Implantado igualmente no centro da cidade, numa parte do que foi o edifício do Supremo Tribunal, o restaurante **Odette**, assim batizado pelo seu chef Julien Royer em homenagem à sua avó, oferece uma experiência repleta de emoções num espaço discreto e intimista, tão elegante quanto a apresentação dos seus pratos. Os sabores internacionais, também com subtis toques asiáticos, estão, neste caso, ao serviço de uma técnica francesa dominada com mestria.

Para lá da inspiração francesa que comungam, o que une estes estabelecimentos, este ano destacados com a atribuição de uma terceira estrela, é o saber fazer e um profundo respeito pela região e seus produtos, selecionados com extremo cuidado pelos dois chefs e suas equipas.

A seleção do Guia MICHELIN Singapura 2019 inclui, também, 5 estabelecimentos distinguidos com 🌟🌟. Juntamente com o **Shisen Hanten**, o **Shoukpuwa** e o **Waku Ghin**, que já receberam esta distinção no ano passado, outros 2 restaurantes acedem à mesma pela primeira vez. O **Saint Pierre** confirma a qualidade dos seus pratos, que no ano passado foram premiados com 🌟 pelo seu perfeito equilíbrio, enquanto que o **Zén** entra de forma destacada na seleção ao obter diretamente 🌟🌟, graças a uma cozinha moderna, que combina harmoniosamente origens nórdicas e aromas asiáticos.

Por fim, 37 restaurantes de Singapura exibem 🌟. Entre eles, existem 7 novos: **Basque Kitchen by Aitor**, **Jag**, **Lerouy**, **Table65** e **Vianney Massot**, todos de inspiração europeia, enquanto que **Cheek**

Bistro e Meta, com as suas origens australianas, entram para o prestigioso círculo dos restaurantes galardoados pelo Guia MICHELIN. Os 2 estabelecimentos que no ano passado receberam a distinção “O Prato MICHELIN” (🍴), o **Buona Terra**, onde reina a tradição italiana, e o **Terra**, que, com inspiração semelhante, acrescenta, ainda, a riqueza dos produtos frescos japoneses, sobem de categoria este ano e passam a ostentar o distintivo Bib Gourmand (🍷).

A Michelin havia já desvelado anteriormente a lista dos 58 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷). A seleção do Guia MICHELIN Singapura 2019 concede, igualmente, 139 distintivos “O Prato MICHELIN” (🍴), incluindo, assim, um total de 241 estabelecimentos galardoados.

A lista de estabelecimentos com Estrela da seleção do Guia MICHELIN Singapura 2019 inclui:

- 2 restaurantes com 🌟🌟🌟: **Les Amis, Odette.**
- 5 restaurantes com 🌟🌟: **Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa, Waku Ghin, Zén.**
- 37 restaurantes com 🌟: **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 o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate 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 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.

Sobre a MICHELIN

A Michelin ambiciona melhorar de forma 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 eficácia do transporte. 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 diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 170 países, emprega 125.400 pessoas e dispõe de 67 centros de produção de pneus, que, em 2018, fabricaram 190 milhões de pneus. (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

Avda. de Los Encuartes, 19
28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA
Telemóvel: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com

