

TAILANDIA TENDRÁ 29 RESTAURANTES CON ESTRELLA EN 2020

SORNY R-HAANSE CONVIERTEN EN LOS PRIMEROS RESTAURANTES DE COCINA TAILANDESA TRADICIONAL QUE CONSIGUEN **☆☆ EN TODO EL MUNDO.**

Michelin presenta la selección de restaurantes con Estrella y los distinguidos como Bib Gourmand (🍷) de la tercera edición de la Guía MICHELIN de Tailandia, oficialmente titulada La Guía MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2020. Esta edición incluye 282 restaurantes y 74 establecimientos hoteleros, con un total de 5 restaurantes con **☆☆**, 24 con **☆** y 94 Bib Gourmand (🍷).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comenta: "Este año, el movimiento *locavore*, o la utilización de productos locales, se han convertido en las verdaderas estrellas del panorama gastronómico tailandés. La tendencia ha puesto de manifiesto la rica diversidad de Tailandia y la gran calidad de sus productos locales. Además, hemos comprobado el magnífico crecimiento de la cocina tailandesa tradicional, que por primera vez en el mundo, cuenta con 2 restaurantes promocionados a la categoría de **☆☆** en la Guía MICHELIN".

En efecto, la selección de la Guía MICHELIN 2020 da la bienvenida a 2 nuevas incorporaciones a la categoría de **☆☆**. El primero es **R-Haan**, donde los platos recogen la auténtica esencia de la cocina tailandesa regional, utilizando productos frescos y de alta calidad procedentes de todo el país. El segundo es **Sorn**, un establecimiento que pone el foco en recetas olvidadas en el tiempo y en el arte de la cocina tailandesa del sur del país, con el empleo de ingredientes sostenibles obtenidos a través de granjeros y pescadores seleccionados, así como sofisticadas técnicas culinarias. Ambos restaurantes han ascendido desde la categoría de **☆**, mientras que los otros 3 establecimientos con **☆☆** – **Le Normandie**, **Mezzaluna** y **Sühring** – mantienen su distinción.

De los 24 establecimientos con **☆** de esta nueva edición, **Khao**, un restaurante que ofrece platos tailandeses tradicionales que rinden homenaje a la región, es el único en pasar de "El plato MICHELIN" (🍷) a la categoría de **☆**. También se estrenan 3 nuevos establecimientos con **☆**. **Chef's Table** es un restaurante que sirve un menú contemporáneo francés utilizando ingredientes de máxima calidad bajo la supervisión de un chef con **☆☆☆**. La cocina tailandesa imaginativa y contemporánea que se puede degustar en **80/20** es el resultado de una perfecta combinación entre los mejores ingredientes locales y refinadas técnicas de cocina internacional. Por su parte, **Table 38** es un restaurante íntimo con un aforo muy limitado, donde se sirven platos reinterpretados y actualizados de comida callejera tailandesa y recetas clásicas. Cabe destacar que todos los establecimientos que ya poseían **☆** y siguen operativos mantienen su categoría, incluyendo **PRU**, el único restaurante con **☆** de Phuket.

La selección con la distinción Bib Gourmand (🍷) incluye un total de 94 establecimientos, 61 de los cuales están localizados en Bangkok, 17 en Chiang Mai, 14 en Phuket y 2 en Phang-Nga. Chiang Mai surge en su primer año que aparece en la Guía MICHELIN con un impresionante número de

restaurantes Bib Gourmand (🍴). Entre ellos se encuentra **Ginger Farm Kitchen**, un establecimiento especializado en comida tailandesa del Norte del país donde se subraya el concepto “de la granja al plato”, puesto que gran parte de sus ingredientes son de producción propia. También merecen una mención **Huan Soontaree**, cuya cocina basada en ingredientes locales es un auténtico placer, y **Khao Soi Mae Manee**, un puesto de comida callejera que lleva más de 30 años sirviendo los emblemáticos Khao Soi, noodles de huevo en caldo de curry hecho a base de coco.

La selección de la Guía MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2020 incluye:

- 5 restaurantes con 🌟🌟 (2 nuevos)
- 24 restaurantes con 🌟 (4 nuevos)
- 94 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (27 nuevos)

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 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 117.400 personas y dispone de 122 centros de producción en 26 países que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. (www.michelin.es).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

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

