

TAILÂNDIA TERÁ 29 RESTAURANTES COM ESTRELA EM 2020

**SORNE R-HAAN TORNAM-SE NOS PRIMEIROS RESTAURANTES DE COZINHA
TAILANDESA TRADICIONAL DE TODO O MUNDO A CONSEGUIR 🌟🌟.**

A Michelin apresenta a seleção de restaurantes com Estrela, e os distinguidos como Bib Gourmand (🍷), da terceira edição do Guia MICHELIN da Tailândia, oficialmente intitulado Guia MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2020. Esta edição inclui 282 restaurantes e 74 estabelecimentos hoteleiros, com um total de 5 restaurantes com 🌟🌟, 24 com 🌟 e 94 Bib Gourmand (🍷).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comenta: “Este ano, o movimento *locavore*, ou a utilização de produtos locais, tornaram-se nas verdadeiras estrelas do panorama gastronómico tailandês. A tendência colocou em destaque a rica diversidade da Tailândia e a grande qualidade dos seus produtos locais. Para mais, comprovámos o magnífico crescimento da cozinha tailandesa tradicional, que, pela primeira vez no mundo, conta com 2 restaurantes promovidos à categoria de 🌟🌟 no Guia MICHELIN”.

Com efeito, a seleção do Guia MICHELIN 2020 dá as boas vindas a 2 novas incorporações à categoria de 🌟🌟. A primeira é o **R-Haan**, onde os pratos capturam a verdadeira essência da cozinha tailandesa regional, utilizando produtos frescos e de alta qualidade, procedentes de todo o país. A segunda é o **Sorn**, estabelecimento que coloca o foco em receitas esquecidas no tempo e na arte da cozinha tailandesa do sul do país, através da utilização de ingredientes sustentáveis, obtidos através de agricultores e pescadores selecionados, assim como de sofisticadas técnicas culinárias. Ambos os restaurantes ascenderam a partir da categoria de 🌟, enquanto que os 3 outros estabelecimentos com 🌟🌟 – **Le Normandie**, **Mezzaluna** e **Sühring** – mantêm a sua distinção.

Dos 24 estabelecimentos com 🌟 desta nova edição, o **Khao**, um restaurante que oferece pratos tailandeses tradicionais, que rendem homenagem à região, é o único a passar de “O prato MICHELIN” (🍷) à categoria de 🌟. Também se estreiam 3 novos estabelecimentos com 🌟. O **Chef's Table** é um restaurante que serve um menu contemporâneo francês, fazendo uso de ingredientes da máxima qualidade, sob supervisão de um chef com 🌟🌟🌟. A cozinha tailandesa imaginativa e contemporânea pode ser degustada no **80/20** e resulta de uma combinação perfeita entre os melhores ingredientes locais e refinadas técnicas de cozinha internacional. Por seu turno, o **Table 38** é um restaurante íntimo, com uma lotação muito limitada, onde são servidos pratos reinterpretados e atualizados de comida de rua tailandesa e receitas clássicas. Destaque-se que todos os estabelecimentos que já possuíam 🌟 e continuam a operar mantêm a sua categoria, incluindo o **PRU**, o único restaurante com 🌟 de Phuket.

A seleção com a distinção Bib Gourmand (🍷) inclui um total de 94 estabelecimentos, 61 dos quais estão situados em Banguedoque, 17 em Chiang Mai, 14 em Phuket e 2 em Phang-Nga. Chiang Mai aparece, no seu primeiro ano em que marca presença no Guia MICHELIN, com um impressionante número de restaurantes Bib Gourmand (🍷). Entre eles encontra-se o **Ginger Farm Kitchen**, estabelecimento especializado em comida tailandesa do Norte do país, onde se aplica o conceito “da quinta ao prato”, dado que grande parte dos seus ingredientes são de produção própria. Também merecem menção o

Huan Soontaree, cuja cozinha baseada em ingredientes locais é um autêntico prazer, e o **Khao Soi Mae Manee**, um posto de comida de rua que conta com mais de 30 anos a servir os emblemáticos Khao Soi, *noodles* de ovo em caldo de caril feito à base de coco.

A seleção do Guia MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2020 inclui:

- 5 restaurantes com 🌟🌟 (2 novos)
- 24 restaurantes com 🌟 (4 novos)
- 94 restaurantes Bib Gourmand (🌟) (27 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 30 países em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descubra 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

