

LA GUÍA MICHELIN TAILANDIA 2021

MICHELIN PRESENTA LA NUEVA SELECCIÓN DE LA GUÍA MICHELIN DE TAILANDIA, QUE INCLUYE 1 RESTAURANTE QUE CONSIGUE SU SEGUNDA ESTRELLA, JUNTO CON OTRA PROMOCIÓN Y 2 NOVEDADES EN LA CATEGORÍA DE 🍴. ADEMÁS, SE OTORGAN POR PRIMERA VEZ LA ESTRELLA VERDE MICHELIN Y LOS PREMIOS MICHELIN YOUNG CHEF AWARD Y MICHELIN SERVICE AWARD.

Tras el anuncio de los Bib Gourmand (🍴) y con motivo de la ceremonia oficial de lanzamiento de la edición 2021 de la Guía MICHELIN de Tailandia, conocida oficialmente como la Guía MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga, Michelin ha desvelado la nueva selección de Estrellas junto con tres nuevas distinciones: la Estrella Verde MICHELIN y los premios MICHELIN Young Chef Award y MICHELIN Service Award. La cuarta edición de la Guía cuenta con 299 establecimientos, que incluyen un total de 6 restaurantes con 🍴🍴, 22 con 🍴, 106 Bib Gourmand (🍴) y otros 165 con la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍴).

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, ha comentado: *“Esta edición se ha preparado en 2020, un año lleno de desafíos, pero también un año cargado de innovación y creatividad. La selección refleja el coraje y la resiliencia de los chefs, que han dado lo mejor de sí mismos para hacer frente a esta crisis sin precedentes. Durante este duro periodo, el deseo de nuestro equipo por mantener el aliento y apoyar a la escena culinaria de Tailandia ha sido más fuerte que nunca”.*

“Mientras que el impacto de la pandemia ha creado nuevas reglas en el sector, muchos chefs y restaurantes de Tailandia han tenido que poner mayor énfasis en el cuidado del medioambiente y la sostenibilidad. De esta forma, estamos particularmente orgullosos de la llegada de la nueva Estrella Verde MICHELIN, que destaca aquellos establecimientos a la vanguardia de la gastronomía sostenible. También hemos otorgado los premios MICHELIN Young Chef Award y MICHELIN Service Award, dos reconocimientos al trabajo y a la dedicación; en otras palabras, al completo ecosistema que repercute en una experiencia culinaria global. La nueva edición de la Guía MICHELIN de Tailandia es, por lo tanto, el testimonio definitivo de la destreza, la excelencia y la vitalidad gastronómica del país en todos sus aspectos”, añadió Poullennec.

1 restaurante promociona a la categoría de 🍴🍴; otra promoción, junto con 2 novedades, en la categoría de 🍴

Chef's Table, un restaurante contemporáneo francés que utiliza ingredientes de primer nivel llegados de todo el mundo y que destaca por una precisa ejecución de sus platos, promociona desde la categoría de 🍴. Se une a los otros 5 restaurantes que mantienen sus 🍴🍴, para totalizar 6 establecimientos con esta distinción.

La categoría de 🍴 da la bienvenida a 2 novedades: ***Blue by Alain Ducasse***, un restaurante francés que ofrece a los comensales la oportunidad de degustar platos preparados con los mejores ingredientes respetando la tradición culinaria francesa; y ***Cadence by Dan Bark***, un restaurante innovador que

fusión de la cocina occidental y asiática, y donde las artes culinarias coreanas se exhiben a través de platos modernos e imaginativos. Otra novedad de la lista de 🍣 es **Sushi Masato**, que promociona desde la categoría de 'El Plato MICHELIN' (🍷). Se trata de una barra de sushi que sirve menús omakase en un ambiente íntimo, donde un equipo de chefs utilizan los mejores ingredientes procedentes de Japón. Otros 19 establecimientos mantienen su categoría y confeccionan una lista de 22* restaurantes con 🍣.

32 restaurantes debutan en la Guía con la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍷)

Este año, de los 165 establecimientos con la distinción de 'El Plato MICHELIN' (🍷) –un reconocimiento a aquellos restaurantes que ofrecen un menú de calidad, bien preparado y utilizando ingredientes frescos–, 32 son nuevos (12 en Bangkok y provincias de alrededor, 9 en Chiang Mai y 11 en Phuket & Phang-Nga). Entre ellos está **Banrimbung** (en Nakhon Pathom, una provincial cercana a Bangkok), un restaurante fundado en 2001 que sirve cocina tailandesa de estilo familiar a base de pescado fresco y marisco; **Kiti Panit** (en Chiang Mai), donde se sirve auténtica comida de Lanna en un ambiente tradicional; y **Beach Grill and Bar** (en Phang-Nga), un establecimiento de cocina fusión de inspiración mediterránea que ofrece pescado fresco de la zona al grill, y donde la mayoría de los platos se cocinan en un horno de carbón, lo que les da un agradable sabor ahumado.

PRU: primer restaurante tailandés en conseguir la Estrella Verde 🍀 MICHELIN

PRU, el único restaurante con 🍣 de Phuket, también ha sido premiado con la Estrella Verde MICHELIN, la distinción que reconoce los esfuerzos de aquellos restaurantes de vanguardia en la implementación de prácticas gastronómicas sostenibles, y que tratan de que todos sean conscientes de su visión. Con su ejemplar rol en gastronomía sostenible, **PRU** trata de promover la filosofía del “buen comer, buen hacer” al limitar su huella de carbono, el uso de productos químicos y los residuos. Además, el restaurante solo utiliza ingredientes locales de temporada, incluyendo pescados y mariscos capturados con sedal y animales de corral. El equipo de investigación incluso creó un banco de semillas para preservar la biodiversidad de la agricultura local.

Premios MICHELIN Young Chef Award y MICHELIN Service Award

Este año, la Guía MICHELIN presenta, por primera vez en Tailandia, el premio MICHELIN Young Chef Award, para un joven chef con Estrella MICHELIN que muestra un talento excepcional y tiene gran potencial; y el premio MICHELIN Service Award, otorgado al miembro del equipo de un restaurante que destaque por su pasión por el servicio y por brindar a los clientes una experiencia gastronómica realmente mágica. Los ganadores han sido seleccionados basándose en las investigaciones y datos recogidos por los inspectores de la Guía MICHELIN durante su trabajo de campo.

- **MICHELIN Young Chef Award 2021:** Sujira “Aom” Pongmorn, chef del restaurante **Saawaan** (Bangkok)

Nacida en una familia de cocineros, creció rodeada de buenos productos y con la cocina profesional. Después de completar la formación del Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP) en el Mandarin Oriental Bangkok, Aom tuvo la oportunidad de trabajar con varios chefs con Estrella MICHELIN, como Juan Amador y Thomas Keller, durante sus épocas como chefs invitados en las cocinas de Le Normandie. Después continuó con su carrera gastronómica en Sra Bua by Kiin Kiin, en el Siam Kempinski Hotel Bangkok, donde se adquirió conocimientos de técnicas de cocina molecular. En 2016, Aom y el restaurador Frederic Meyer inauguraron Baan Phadthai, que es reconocido como Bib Gourmand (🍷) desde 2018. El restaurante Saawaan es la culminación del viaje gastronómico de Aom y su tributo personal a la cocina tailandesa.

- **MICHELIN Service Award 2021:** Guillaume Barry, Director General de **Chef's Table** (Bangkok)

Confiando en su eficiencia, sinceridad y pasión por los buenos productos y tradiciones para ofrecer la mejor experiencia posible a los comensales, Guillaume Barry ha liderado al profesional y gentil equipo del restaurante Chef's Table, que proporciona un servicio impecable. Desde el personal de recepción hasta el gerente, con diferentes nacionalidades, el equipo sobresale por su profesionalidad, cortesía y cercanía, y cumple su misión con rigor y deferencia hacia los clientes en un ambiente cálido y acogedor.

La Guía MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga en cifras:

- 6 restaurantes con 🌟🌟 (1 ascenso)
- 22 restaurantes con 🌟 (2 nuevos, 1 ascenso)
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🌿
- 106 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 nuevos, 4 ascensos)
- 165 restaurantes 'El Plato MICHELIN' (🍴) (32 nuevos)

Un cambio después de la publicación: la exclusión de **Table 38, que recientemente se ha trasladado a una nueva ubicación.*

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate 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).