

## **GUIA MICHELIN TAILÂNDIA 2021**

**A MICHELIN APRESENTA A NOVA SELEÇÃO DO GUIA MICHELIN TAILÂNDIA, QUE INCLUI 1 RESTAURANTE QUE OBTÉM A SUA SEGUNDA ESTRELA, JUNTAMENTE COM MAIS UMA PROMOÇÃO E 2 NOVIDADES NA CATEGORIA DE 🍷. SÃO, AINDA, ATRIBUÍDOS, PELA PRIMEIRA VEZ, A ESTRELA VERDE MICHELIN E OS PRÉMIOS MICHELIN YOUNG CHEF AWARD E MICHELIN SERVICE AWARD.**

Após o anúncio dos Bib Gourmand (🍷) e na sequência da cerimónia oficial de lançamento da edição de 2021 do Guia MICHELIN Tailândia, oficialmente conhecida como Guia MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga, a Michelin revelou a nova seleção de Estrelas, juntamente com três novas distinções: a Estrela Verde MICHELIN e os prémios MICHELIN Young Chef Award e MICHELIN Service Award. A quarta edição do Guia conta com 299 estabelecimentos, que incluem um total de 6 restaurantes com 🍷🍷, 22 com 🍷, 106 Bib Gourmand (🍷) e 165 com a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍴).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comentou: *“Esta edição foi preparada em 2020, um ano repleto de desafios, mas, também, um ano pleno de inovação e criatividade. A seleção espelha a coragem e a resiliência dos chefs, que deram o melhor de si mesmos para fazer frente a esta crise sem precedentes. Durante este duro período, o desejo da nossa equipa, de manter o alento e apoiar o panorama culinário da Tailândia, foi mais forte do que nunca”.*

*“Uma vez que o impacto da pandemia criou novas regras no sector, muitos chefs e restaurantes tailandeses tiveram que colocar maior ênfase na atenção ao meio ambiente e na sustentabilidade. Por isso, estamos particularmente orgulhosos da chegada da nova Estrela Verde MICHELIN, que destaca os estabelecimentos na vanguarda da gastronomia sustentável. Também atribuímos os prémios MICHELIN Young Chef Award e MICHELIN Service Award, dois reconhecimentos do trabalho e da dedicação; por outras palavras, um completo ecossistema, que se repercute numa experiência culinária global. A nova edição do Guia MICHELIN Tailândia é, assim, o derradeiro testemunho da destreza, da excelência e da vitalidade gastronómica do país em todos os seus aspetos”, acrescentou Gwendal Poullennec.*

**1 restaurante promovido à categoria de 🍷🍷; juntamente com uma promoção, e ainda 2 novidades, na categoria de 🍷**

O **Chef's Table**, um restaurante contemporâneo francês que utiliza ingredientes de primeiro nível provenientes de todo o mundo, e que se destaca por uma precisa execução dos seus pratos, é promovido a partir da categoria de 🍷. Junta-se aos outros 5 restaurantes que mantêm as suas 🍷🍷, para um total de 6 estabelecimentos com esta distinção.

A categoria de 🍷 acolhe 2 novidades: o **Blue by Alain Ducasse**, um restaurante francês que oferece aos comensais a oportunidade de degustar pratos preparados com os melhores ingredientes, respeitando a tradição culinária francesa; e o **Cadence by Dan Bark**, um restaurante inovador, em que se fundem as cozinhas ocidental e asiática, e onde as artes coreanas se exibem através de pratos modernos e imaginativos. Outra novidade da lista de uma Estrela MICHELIN é o **Sushi Masato**, promovido da categoria 'O Prato MICHELIN' (🍴). Trata-se de um balcão de sushi que serve menus

omakase num ambiente íntimo, onde uma equipa de chefs utiliza os melhores ingredientes provenientes do Japão. Outros 19 estabelecimentos mantêm as suas categorias e compõem uma lista de 22\* restaurantes com 🍀.

### **32 restaurantes estreiam-se no Guia com a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍷)**

Este ano, dos 165 estabelecimentos com a distinção 'O Prato MICHELIN' (🍷) –um reconhecimento outorgado aos restaurantes que oferecem um menu de qualidade, bem preparado e utilizando ingredientes frescos–, 32 são novos (12 em Bangkok e províncias circundantes, 9 em Chiang Mai e 11 em Phuket & Phang-Nga). Entre eles estão o **Banrimbung** (em Nakhon Pathom, província próxima de Bangkok), restaurante fundado em 2001 que serve cozinha tailandesa de estilo familiar à base de peixe fresco e marisco; o **Kiti Panit** (em Chiang Mai), onde é servida autêntica comida de Lanna num ambiente tradicional; e o **Beach Grill and Bar** (em Phang-Nga), um estabelecimento de cozinha de fusão de inspiração mediterrânea, que oferece peixe fresco da zona na grelha, e onde a maioria dos pratos são cozinhados num forno de carvão, o que lhes confere um agradável sabor fumado.

### **PRU: primeiro restaurante tailandês a conseguir a Estrela Verde 🍀 MICHELIN**

O **PRU**, o único restaurante com 🍀 de Phuket, também foi premiado com a Estrela Verde MICHELIN, a distinção que reconhece os esforços levados a cabo pelos restaurantes de vanguarda na implementação de práticas gastronómicas sustentáveis, e que garantem que todos estão conscientes da sua visão. Com o seu papel exemplar em termos de gastronomia sustentável, o **PRU** promove a filosofia do “bem comer, bem fazer”, ao limitar a sua pegada de carbono, o uso de produtos químicos e os resíduos. O restaurante utiliza, também, apenas ingredientes locais de época, incluindo peixes e mariscos capturados à linha e animais criados em campo aberto. A equipa de investigação criou, inclusivamente, um banco de sementes para preservar a biodiversidade da agricultura local.

### **Prémios MICHELIN Young Chef Award e MICHELIN Service Award**

Este ano, o Guia MICHELIN apresenta, pela primeira vez na Tailândia, o premio MICHELIN Young Chef Award, para um jovem chef com Estrela MICHELIN que exiba um talento excepcional e tenha grande potencial; e o premio MICHELIN Service Award, atribuído ao membro da equipa de um restaurante que se destaque pela sua paixão pelo serviço e por brindar os clientes com uma experiência gastronómica realmente mágica. Os vencedores foram selecionados com base nas investigações e nos dados recolhidos pelos inspetores do Guia MICHELIN no decurso do seu trabalho de campo.

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

Nsacida numa família de cozinheiros, cresceu rodeada de bons productos e da cozinha profissional. Depois de completar a formação do Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP), no Mandarin Oriental Bangkok, Aom teve a oportunidade de trabalhar com vários chefs com Estrela MICHELIN, casos de Juan Amador e Thomas Keller, durante as suas épocas enquanto chefs convidados nas cozinhas do Le Normandie. Seguidamente, prosseguiu com a sua carreira gastronómica no Sra Bua by Kiin Kiin, no Siam Kempinski Hotel Bangkok, onde adquiriu conhecimentos de técnicas de cozinha molecular. Em 2016, Aom e o empresário da restauração Frederic Meyer inauguraram o Baan Phadthai, reconhecido como Bib Gourmand (🍷) desde 2018. O restaurante Saawaan é o culminar da viagem gastronómica de Aom, e o seu tributo pessoal à cozinha tailandesa.

#### **DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL**

Avda. de Los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos – Madrid – ESPANHA

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



- **MICHELIN Service Award 2021:** Guillaume Barry, Diretor Geral do **Chef's Table** (Bangkok)

Confiando na sua eficiência, sinceridade e paixão pelos bons produtos e tradições para oferecer a melhor experiência possível aos comensais, Guillaume Barry tem liderado a profissional e gentil equipa do restaurante Chef's Table, que proporciona um serviço impecável. Do pessoal da receção ao gerente, e com diferentes nacionalidades, a equipa destaca-se pelos seus profissionalismo, cortesia e proximidade, e cumpre a sua missão com rigor e deferência para com os clientes num ambiente cálido e acolhedor.

O Guia MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga em números:

- 6 restaurantes com 🌟🌟 (1 promovido)
- 22 restaurantes com 🌟 (2 novos, 1 promovido)
- 1 restaurante com a Estrela Verde MICHELIN 🍀
- 106 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 novos, 4 promovidos)
- 165 restaurantes 'O Prato MICHELIN' (🍴) (32 novos)

*\*Alteração pós-publicação: a exclusão do **Table 38**, que recentemente se transferiu para uma nova localização.*

#### 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 mais de 127.000 pessoas e dispõe de 69 centros de produção de pneus, que, em 2019, fabricaram 200 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://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](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

