



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 7 de setembro de 2021

Guia MICHELIN Singapur 2021 celebra o seu quinto aniversário

- Um restaurante promovido à categoria de 🌟🌟🌟, outro ascende à de 🌟🌟, e 12 novos estabelecimentos alcançam a sua primeira Estrela
- Estreia em Singapura do MICHELIN Guide Young Chef Award

Por ocasião do seu quinto aniversário, o Guia MICHELIN Singapur apresenta a seleção de Estrelas da sua edição de 2021, além de desvendar os restaurantes destacados com as distinções Bib Gourmand (🍷) e 'O prato MICHELIN' (🍴).

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, declara: *“Apesar dlos desafios colocados pela crise da Covid-19, impressionou-nos a forma como os chefs e suas equipas foram capazes de reinventar-se e adaptar-se a esta nova situação. Além de dirigirem os seus restaurantes, também se mobilizaram para ajudar os mais necessitados das suas comunidades, seja dando de comer aos trabalhadores migrantes e aos profissionais de primeira linha, ou criando fundos de assistência social para ajudar os trabalhadores da indústria da restauração que se encontravam sem emprego. Nesta edição de 2021, prestamos homenagem à constância e dedicação destes profissionais, que continuam a juntar-nos em torno da melhor gastronomia e das suas experiências. Não tenho qualquer dúvida de que tanto os leitores do Guia MICHELIN como os amantes da gastronomia estão desejosos de experimentar a colorida e resistente cena gastronómica de Singapura, assim como as novidades que tiveram lugar no ano passado e as que surgirão nos próximos”.*

1 novo restaurante com 🌟🌟🌟

Depois de se estrear na edição de 2019 com 🌟🌟, o **Zén** ascende à categoria de 🌟🌟🌟 em 2021, alcançando a máxima distinção do Guia MICHELIN. Irmão do Frantzén, restaurante com 🌟🌟🌟 de Estocolmo, o estabelecimento de Singapura oferece aos seus clientes pratos elaborados com produtos de primeira qualidade procedentes da Europa e do Japão, sob a influência da cozinha francesa. Cada criação possui um carácter único, e a experiência culinária está bem construída.

Com a promoção do Zén, Singapura conta, agora, com um total de 3 restaurantes com 🌟🌟🌟, incluindo o Les Amis e o Odette, que subiram a esta categoria em 2019.

1 novo restaurante com 🌟🌟

O **Jaan by Kirk Westaway** recebe a sua segunda Estrela em 2021 pela sua moderna reinterpretação da gastronomia britânica, através de uma inovadora visão culinária. Os inspetores Michelin elogiam o restaurante por encarnar a quintessência da boa comida e pelo seu bom uso de incríveis produtos britânicos, criando um romântico estabelecimento que tem tudo: comida, serviço, ambiente e vistas espetaculares.

O Jaan by Kirk Westaway junta-se a 4 outros restaurantes com 🌟🌟 em Singapura, como o são o Saint Pierre, o Shisen Hanten, o Shoukouwa e o Waku Ghin.



12 novos restaurantes recebem a sua primeira Estrela MICHELIN

Um total de 12 novos restaurantes alcançam a categoria de uma Estrela na edição de 2021. De entre eles, 4 fazem a sua estreia na seleção, 3 obtêm a Estrela por voltarem a abrir as suas portas, e 5 são promovidos a partir da categoria de 'O prato Michelin' (🍽️).

4 restaurantes estreiam-se na edição de 2021 com 🍽️

O **Art**, situado na National Gallery, oferece vistas sensacionais e uma viagem gastronómica enraizada nas tradições italianas. Destaca-se pela criatividade, pela delicadeza e por umas combinações de alimentos que operam maravilhas.

O **Cloudstreet** combina a herança do Sri Lanka com a sólida experiência na cozinha do seu chef, para exhibir sabores imbricados, através de inovadores pratos servidos ao estilo omakase.

No **Oshino**, o arroz de sushi proveniente da prefeitura natal do chef, Yamagata, é temperado com vinagre e prensado à mão, para oferecer nigiris com um ligeiro toque moderno.

O **Sommer** oferece menus de vários pratos que revelam perspicácia, delicadeza e harmonia. O serviço preciso e pontual é outro ponto forte a acrescentar à experiência gastronómica.

3 restaurantes que voltam a abrir obtêm 🍽️

O **Basque Kitchen by Aitor**, que reabriu em Fullerton Waterboat House em abril de 2021, combina influências culinárias passadas e presentes em menus omakase de vários pratos, que prestam homenagem a sabores e produtos bascos clássicos.

No **Lerouy**, que se mudou, em novembro de 2020, de Stanley Street para Amoy Street, em Tanjong Pagar, a equipa do chef adota uma abordagem um pouco menos formal da cozinha francesa, acentuando-a com influências alsacianas que homenageiam as raízes do chef.

O **Whitegrass**, que fechou em dezembro de 2018, e voltou a abrir com um novo conceito e um novo chef, em maio de 2019, serve produtos japoneses frescos de época, que são transformados em pratos franceses clássicos com variações japonesas contemporâneas.

O voltar a selecionar destes restaurantes por parte dos inspetores Michelin é uma afirmação do esforço permanente dos mesmos constante por alcançar um alto nível de excelência gastronómica.

5 restaurantes ascendem da categoria 'O prato Michelin' (🍽️) à de 🍽️

No **Cure**, os clássicos irlandeses são reinventados com base em ideias originais e produtos de qualidade. O caprichoso menu de degustação da cozinha irlandesa Nua é inspirado na experiência do chef e na cultura culinária do seu país, e, até, nas suas recordações de infância.

O **Esora** oferece um menu que presta homenagem às quatro estações, com uma apresentação elaborada e uma decoração floral a condizer. Os seus delicados pratos são sazonados de forma moderada, para acentuar os seus sabores naturais, que deleitam tanto a vista quanto o paladar.



O menu do **Shang Palace** gira em torno de uma série de clássicos cantoneses, reinventados com toques de criatividade e coim influências de diferentes regiões chinesas.

No **Thevar**, o seu menu de vários pratos está impregnado da tradição indiana, e é elaborado com técnicas europeias, exibindo, também, um delicado equilíbrio e toques sofisticados.

Conhecido por ser o primeiro bar de caviar da cidade, o **28 Wilkie** oferece cinco variedades de ouro negro proveniente da sua própria quinta. A cozinha encarna a visão moderna que a equipa do chef tem da gastronomia italiana, e alguns pratos são inspirados nas receitas familiares do próprio chef.

Com estas novidades, Singapura conta com um total de 41 restaurantes com 🌟.

14 novos restaurantes reconhecidos como 'O prato MICHELIN' (🍽️)

Também existem 14 restaurantes em Singapura que entraram na seleção com a distinção de 'O prato MICHELIN' (🍽️). Compreendem um amplo leque de cozinhas, desde indiana (**Adda**), inovadora (**Euphoria**), peranakan (**Indigo Blue Kitchen**), japonesa (**Kappo Shunsui**), francesa contemporânea (**La Dame de Pic**), europeia contemporânea (**Mag's Wine Kitchen**, **Riviera**, **Vue**), espanhola (**Olivia**), internacional (**Open Farm Community**), tailandesa (**Un-Yang-Kor-Dai**), até chinesa contemporânea (**Yi by Jereme Leung**). Assim como vários estilos, como a grelha (**Gemma**) e o sushi (**Sushi Kou**). Algo que mostra Singapura como um centro cultural, dinâmico e emocionante, onde se congregam diferentes talentos gastronómicos provenientes de todo o mundo.

Estreia em Singapura do MICHELIN Guide Young Chef Award

O Guia MICHELIN também comemora o seu quinto aniversário em Singapura com o lançamento do primeiro MICHELIN Guide Young Chef Award. Este prémio reconhece os jovens chefs que trabalham em alguns dos restaurantes com Estrela Michelin por terem um talento excecional e um grande potencial.

O chef Mark Tai, do Cloudstreet, é o vencedor do MICHELIN Guide Young Chef Award de Singapura em 2021. Formado na Culinary School of America, e com vários anos de experiência profissional na indústria hoteleira, a experiência e a liderança de Mark Tai vão para lá da cozinha, e brilham, também, nas vertentes da operacionalidade e da apresentação. No Cloudstreet, dá mostras das suas competências em complexos pratos, que exemplificam o seu talento da forma mais deliciosa.

Adicionalmente, a Michelin revela, ainda, a seleção de 69 estabelecimentos Bib Gourmand (🍷), que oferecem uma boa relação qualidade-preço, por menos de 45 dólares de Singapura. A seleção do Guia MICHELIN Singapur 2021 também reconhece 142 restaurantes com a distinção de 'O prato Michelin' (🍽️), para um total de 260 estabelecimentos destacados, mais 19 do que na listagem de 2019

No total, a seleção do Guia MICHELIN Singapur 2021 inclui:

- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟 (1 promoção)
- 5 restaurantes com 🌟🌟 (1 promoção)
- 40 restaurantes com 🌟 (7 novos e 5 promoções)
- 21 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (3 novos)
- 67 restaurantes 'O prato MICHELIN' (🍽️) (14 novos)

- 1 posto de street food com 🌟



- 6 postos de street food Bib Gourmand (🍷)
- 6 postos de street food 'O prato MICHELIN' (🍷)

- 42 postos de vendedores ambulantes Bib Gourmand (🍷) (9 novos)
- 69 postos de vendedores ambulantes 'O prato MICHELIN' (🍷) (12 novos)

Para consultar a lista completa de restaurantes do Guia MICHELIN Singapur 2021, e conhecer as mais recentes novidades do Guia, visite o site oficial do Guia MICHELIN: <https://guide.michelin.com/>

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 mais de 123 600 pessoas e dispõe de 71 centros de produção de pneus, que, em 2020, fabricaram 170 milhões de pneus (www.michelin.pt).

DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO COMERCIAL

+34 609 452 532

angel.pardo-castro@michelin.com

www.michelin.es

 **[@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)**

Avenida de los Encuartes, 19 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA