



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 29 de junio, 2023

## La Guía MICHELIN Singapur 2023 incluye su primera Estrella Verde MICHELIN

- Cinco nuevos restaurantes reciben Estrellas MICHELIN, lo que lleva a 55 el número de establecimientos de Singapur con Estrella MICHELIN
- Una primera Estrella Verde MICHELIN brilla en el cielo de Singapur, recompensando así por primera vez un restaurante comprometido con una gastronomía más sostenible
- La selección se compone de 286 establecimientos, que representan más de 30 estilos culinarios diferentes

La selección de la Guía MICHELIN Singapur 2023, que incluye restaurantes con Estrella MICHELIN, Bib Gourmand y recomendados por la Guía MICHELIN, incluye un total de 286 establecimientos, y marca la llegada de la primera Estrella Verde concedida a un restaurante en Singapur.

*“Conocido por su modernidad, Singapur es un destino fascinante que no pierde de vista las cuestiones relacionadas con la sostenibilidad. Nuestros inspectores están encantados de conceder este año la primera Estrella Verde MICHELIN a un restaurante de Singapur, recompensando el destacado compromiso con una gastronomía más sostenible”, ha declarado Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. “Caracterizado por su diversidad cultural, el panorama culinario de Singapur nunca deja de sorprender por su rica y deliciosa oferta. Nuestro equipo disfrutó descubriendo a los numerosos vendedores ambulantes que deleitan a los gourmets con platos tradicionales de los que sólo ellos conocen el secreto. Es un auténtico crisol de culturas, que promete una experiencia culinaria entre las más auténticas. Entre restaurantes sofisticados, establecimientos gourmet y centros de venta ambulante, la Ciudad del León puede enorgullecerse de ofrecer un sinfín de experiencias gastronómicas tan únicas como inolvidables”.*

### Cinco nuevos restaurantes distinguidos con una Estrella MICHELIN

El restaurante **Born** está situado en el corazón de la antigua estación de Jinrikisha (que se utilizaba como depósito de rickshaws hacia 1903). Los visitantes no sólo se sentirán atraídos por la cocina que ofrece, sino también por el elegante comedor adornado con arcos luminosos, un alto techo de cristal y una imponente escultura de papel que invita a soñar despierto. El chef Zor Tan, protegido del chef André Chiang, ofrece un menú degustación inspirado no sólo en el ciclo de la vida, sino también en su propia trayectoria profesional, en la que se mezclan la cocina francesa y la china. Los comensales pueden disfrutar de platos creativos, llenos de contrastes y texturas, elaborados con ingredientes procedentes de todo el mundo.

**Poise** ha sido galardonado con una Estrella MICHELIN por su menú degustación, que reinventa los platos clásicos de la cocina nórdica y europea. Detrás de la apariencia elegante de los platos, en realidad descubrimos el resultado de combinaciones creativas y extremadamente bien pensadas, con bellos matices de texturas y sabores. El chef Steve Lancaster ha optado por la neutralidad, con una



sala monocroma y una iluminación teatral para destacar sus joyas inventivas. El plato *Pollo, Bacon y Cebolla*, consistente en una piruleta con mousse de pollo colocada sobre un puré de chalota con bacon y cebolla, es de definición sencilla pero esconde sabores complejos.

**Seroja** fue abierto en 2022 por el chef Kevin Wong, que ha trabajado en prestigiosos establecimientos de Francia, Estados Unidos y Singapur. En su nuevo restaurante declara su amor por el archipiélago malayo. Homenaje a las tradiciones culinarias malayas, sus menús degustación presentan productos, técnicas y especias locales. Los platos están elegantemente dispuestos, y los sabores son sutiles y perfectamente equilibrados.

**Sushi Sakuta** es un lugar íntimo con un ambiente refinado y elegante. Los diez comensales, como máximo, se sientan en un mostrador fabricado con la madera de un ciprés de 200 años que creció en la ciudad de Nara, Japón. El chef propietario, Yoshio Sakuta, trabaja mano a mano con un equipo formado exclusivamente por profesionales japoneses, como él. Juntos, ofrecen un menú omakase estacional de sushi y pescado, complementado con elementos excepcionales como caviar y trufas.

**Willow** es el primer restaurante del chef singapurense Nicolas Tam, formado en prestigiosas cocinas. Pone en práctica su gran dominio de las técnicas francesas al servicio de un menú degustación pan-asiático, realizado por ingredientes predominantemente japoneses tratados con refinamiento, exactitud y precisión. Para ofrecer a sus comensales la mejor experiencia posible, el propio chef sirve y presenta los platos, que se suceden a la perfección.

### **Seroja recibe la primera Estrella Verde MICHELIN de Singapur**

La Estrella Verde MICHELIN se concede a restaurantes de la selección que abren camino hacia una gastronomía más respetuosa con el medio ambiente, ofreciendo experiencias que combinan la excelencia culinaria con el compromiso ecológico. La Guía MICHELIN Singapur 2023 da la bienvenida a su primera Estrella Verde MICHELIN, concedida al restaurante **Seroja**, recientemente galardonado con una Estrella MICHELIN.

Seroja realza ingredientes de Malasia y Singapur en platos que revelan toda la belleza de la naturaleza, en armonía con la delicada estacionalidad que ofrece el microclima local. Los ingredientes son tan sublimes en los platos ideados por el chef como en el maridaje de bebidas sin alcohol, que da una segunda vida a las peladuras de verduras. En Seroja creen firmemente en el desarrollo de competencias, y el restaurante ofrece a su personal cursillos de formación. También apuesta por la investigación agrícola, que considera esencial para garantizar una mayor sostenibilidad.

### **Otros 33 nuevos establecimientos se unen a esta selección**

33 nuevos establecimientos se han unido también a la categoría de restaurantes recomendados por la Guía MICHELIN, dentro de la selección Singapur 2023. Esto eleva a 152 el número de restaurantes y puestos de venta ambulante elogiados por los equipos de inspección.

Más de la mitad de los 33 nuevos establecimientos son puestos ambulantes que sirven platos populares de Singapur como chwee kueh (**Bedok Chwee Kueh** en Bedok Interchange Hawker Centre), tarta de zanahoria (**Unforgettable Carrot Cake** en Bukit Merah View Market & Hawker Centre), fideos con albóndigas de pescado (**Hup Kee Teochew Fishball Mee** en Mei Ling Market & Food Centre), arroz con pollo (**Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice** en Alexandra Village Food Centre) y mucho más.



Entre los nuevos restaurantes seleccionados se encuentran **Rempapa**, que sirve cocina local con influencias chinas, peranakan, euroasiáticas, indias y malayas; **Mustard Seed**, que ofrece una interpretación única de la cocina de fusión singapurense-japonesa reinventando clásicos como el rojak y el laksa con toques japoneses; y **Lolla**, que imagina una cocina europea contemporánea con toques asiáticos.

### Tres premios MICHELIN especiales

Además de recomendar restaurantes de calidad, la Guía MICHELIN también se propone honrar a los profesionales con talento que contribuyen a ofrecer a los comensales una experiencia gastronómica excepcional. Con la concesión de estos premios, la Guía MICHELIN desea destacar la diversidad de profesiones y competencias que conforman la riqueza del sector de la restauración.

Premio MICHELIN al Servicio: El Premio MICHELIN al Servicio reconoce y anima a los profesionales con talento y experiencia que aportan un valor añadido real a la experiencia del cliente. El galardón ha recaído en Desmond Wong, que ha venido trabajando en el restaurante **Shoukouwa**, con dos Estrellas MICHELIN desde su apertura. Gracias a esta experiencia, domina a la perfección las características de los ingredientes utilizados, así como la carta de vinos y sake. Su enfoque es siempre profesional y sus recomendaciones perfectamente adecuadas. Wong es el enlace ideal entre el chef y los comensales, con los que le encanta charlar.

Premio MICHELIN al Sumiller: El Premio MICHELIN de Sumillería recompensa las habilidades, los conocimientos y la pasión de los sumilleres con talento del sector de la restauración. El galardonado este año es Makoto Iwabuchi, sumiller del **Sushi Sakuta**, que acaba de recibir una Estrella MICHELIN. Con una sólida formación académica, Iwabuchi posee amplios conocimientos sobre el vino y el sake. Este profesional, que ha pasado más de 15 años en el sudeste asiático y Japón, se afana en preguntar las preferencias de sus comensales para ofrecerles las mejores recomendaciones posibles.

Premio MICHELIN al Joven Chef: El Premio MICHELIN al Joven Chef recompensa a un joven cocinero que haya impresionado a nuestros inspectores por su formidable talento y potencial. El ganador de este año es Kevin Wong, chef del restaurante Seroja, que acaba de recibir una Estrella Verde MICHELIN además de una Estrella MICHELIN. Wong es un joven y apasionado chef que crea platos tan delicados como deliciosos, sublimando con brillantez ingredientes y especias típicos de Malasia y el Sudeste Asiático. Dio sus primeros pasos en la cocina a los 14 años, antes de recorrer el mundo y trabajar en Francia, San Francisco, Tokio y Singapur.

La selección de la Guía MICHELIN Singapur 2023 se une a la selección de hoteles de la Guía MICHELIN, que destaca los lugares más originales y de moda para alojarse en Singapur y en todo el mundo. Cada hotel está seleccionado por su estilo, servicio y personalidad únicos y se puede reservar directamente a través de la web y la app de la Guía MICHELIN. La selección de Singapur incluye hoteles espectaculares, pioneros en sostenibilidad como Villa Samadhi, establecimientos extraordinarios de nuestra colección "Plus" como Vagabond Club y Duxton Reserve, lugares con decoración llamativa como Serangoon House, y destinos de larga estancia como Wanderlust.

### La Guía MICHELIN Singapur 2023 de un vistazo:

- 286 establecimientos con Estrellas MICHELIN (55 nuevos)
- 3 restaurantes con 🌟🌟🌟
- 6 restaurantes con 🌟🌟



- 46 restaurantes con 🌟 (5 nuevos)
- 1 restaurante con la Estrella Verde MICHELIN 🌿 (nuevo)
- 79 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (17 nuevos)
- 152 restaurantes recomendados por la calidad de su cocina (33 nuevos)

#### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 40 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 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 175 países, emplea a 132.000 personas y dispone de 67 centros de producción que en 2022 han fabricado alrededor de 200 millones de neumáticos ([www.michelin.es](http://www.michelin.es)).

## DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN MICHELIN

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)



[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

<https://guide.michelin.com/es/es>

[f @Michelinespana](#) [f @laGuiaMichelin](#) [i @Michelinespana](#)  
[t @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPAÑA