



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 29 de junho de 2023

## Guia MICHELIN Singapura 2023 inclui a sua primeira Estrela Verde MICHELIN

- Cinco novos restaurantes recebem Estrelas MICHELIN, o que eleva para 55 o número de estabelecimentos de Singapura com Estrela MICHELIN
- Primeira Estrela Verde MICHELIN brilha no céu de Singapura, recompensando, assim, pela primeira vez, um restaurante comprometido com uma gastronomia mais sustentável
- Seleção é composta por 286 estabelecimentos, representando mais de 30 estilos culinários diferentes

A seleção do Guia MICHELIN Singapura 2023, que inclui restaurantes com Estrela MICHELIN, Bib Gourmand e recomendados pelo Guia MICHELIN, inclui um total de 286 estabelecimentos, e assinala a chegada da primeira Estrela Verde concedida a um restaurante em Singapura.

*“Conhecida pela sua modernidade, Singapura é um destino fascinante, que não perde de vista as questões relacionadas com a sustentabilidade. Os nossos inspetores estão encantados por conceder este ano a primeira Estrela Verde MICHELIN a um restaurante de Singapura, recompensando o destacado compromisso com uma gastronomia mais sustentável”, declarou Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN. “Caracterizada pela sua diversidade cultural, o panorama culinário de Singapura nunca deixa de surpreender pela sua rica e deliciosa oferta. A nossa equipa desfrutou ao descobrir os inúmeros vendedores ambulantes que deleitam os gourmets com pratos tradicionais de que só eles conhecem o segredo. É um autêntico caldeirão de culturas, que promete uma experiência culinária que se encontra entre as mais autênticas. Entre restaurantes sofisticados, estabelecimentos gourmet e centros de venda ambulante, a Cidade do Leão pode orgulhar-se de oferecer um sem fim de experiências gastronómicas tão únicas quanto inesquecíveis”.*

### Cinco novos restaurantes distinguidos com uma Estrela MICHELIN

O restaurante **Born** está situado no coração da antiga estação de Jinrikisha (utilizada como depósito de riquexós até 1903). Os visitantes não se sentirão atraídos pela cozinha que oferece, como, também, pela elegante sala de jantar com arcos luminosos, um alto teto em vidro, e uma imponente escultura de papel, que convida a sonhar acordado. O chef Zor Tan, protegido do chef André Chiang, oferece um menu de degustação inspirado não só no ciclo de la vida, como na sua própria trajetória profissional, em que se misturam as cozinhas francesa e chinesa. Os comensais podem desfrutar de pratos criativos, plenos de contrastes e texturas, elaborados com ingredientes provenientes de todo o mundo.

O **Poise** foi galardoado com uma Estrela MICHELIN pelo seu menu de degustação, que reinventa os pratos clássicos da cozinha nórdica e europeia. Por detrás da aparência elegante dos pratos, na realidade, descobre-se o resultado de combinações criativas e extremamente bem pensadas, com belos matizes de texturas e sabores. O chef Steve Lancaster optou pela neutralidade, com uma sala monocromática, e uma iluminação teatral, para destacar as suas joias inventivas. O prato *Frango*,



*Bacon e Cebola*, que consiste num pirulito com mousse de frango colocada sobre um puré de chalota com bacon e cebola, é de definição simples, mas esconde sabores complexos.

O **Seroja** foi inaugurado, em 2022, pelo chef Kevin Wong, que trabalhou em prestigiados estabelecimentos de França, EUA e Singapura. No seu novo restaurante, declara o seu amor pelo arquipélago malaio. Homenagem às tradições culinárias malaias, os seus menus de degustação apresentam produtos, técnicas e especiarias locais. Os pratos estão elegantemente dispostos, e os sabores são subtis e perfeitamente equilibrados.

O **Sushi Sakuta** é um local íntimo, com um ambiente refinado e elegante. Os diz comensais, no máximo, sentam-se num balcão fabricado com a madeira de um cipreste com 200 anos, que cresceu na cidade de Nara, no Japão. O chef proprietário, Yoshio Sakuta, trabalha lado a lado com uma equipa formada exclusivamente por profissionais japoneses, tal como ele. Juntos, oferecem um menu omakase sazonal de sushi e peixe, complementado com elementos excecionais, como caviar e trufas.

O **Willow** é o primeiro restaurante do chef singapurense Nicolas Tam, formado em prestigiadas cozinhas. Põe em prática o seu grande domínio das técnicas francesas ao serviço de um menu de degustação pan-asiático, realçado por ingredientes predominantemente japoneses, tratados com refinamento, exatidão e precisão. Para oferecer aos seus comensais a melhor experiência possível, o próprio chef serve e apresenta os pratos, que se sucedem na perfeição.

### **Seroja recebe a primeira Estrela Verde MICHELIN de Singapura**

A Estrela Verde MICHELIN é concedida a restaurantes da seleção que abrem caminho a uma gastronomia mais respeitadora do meio ambiente, ao oferecendo experiências que combinam a excelência culinária com o compromisso ecológico. O Guia MICHELIN Singapura 2023 dá as boas-vindas à sua primeira Estrela Verde MICHELIN, concedida ao restaurante **Seroja**, recentemente galardoado com uma Estrela MICHELIN.

O Seroja realça ingredientes da Malásia e de Singapura em pratos que revelam toda a beleza da natureza, em harmonia com a delicada sazonalidade oferecida pelo microclima local. Os ingredientes são tão sublimes nos pratos idealizados pelo chef como no emparelhamento de bebidas sem álcool, que dá uma segunda vida às cascas de verduras. No Seroja acreditam firmemente no desenvolvimento de competências, e o restaurante oferece ao seu pessoal cursos de formação. Também aposta na investigação agrícola, que considera essencial para garantir uma maior sustentabilidade.

### **Mais 33 novos estabelecimentos juntam-se a esta seleção**

33 novos estabelecimentos juntaram-se, também, à categoria de restaurantes recomendados pelo Guia MICHELIN, dentro da seleção Singapura 2023. Tal eleva para 152 o número de restaurantes e de postos de venda ambulante elogiados pelas equipas de inspeção.

Mais de metade dos 33 novos estabelecimentos são postos ambulantes, que servem pratos populares de Singapura, como chwee kueh (**Bedok Chwee Kueh** no Bedok Interchange Hawker Centre), tarte de cenoura (**Unforgettable Carrot Cake** no Bukit Merah View Market & Hawker Centre), massas com almôndegas de peixe (**Hup Kee Teochew Fishball Mee** no Mei Ling Market & Food Centre), arroz com frango (**Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice** no Alexandra Village Food Centre), e muito mais.



Entre os novos restaurantes selecionados encontram-se o **Rempapa**, que serve cozinha local com influências chinesas, peranakan, euroasiáticas, indianas e malaias; o **Mustard Seed**, que oferece uma interpretação única da cozinha de fusão singapurense-japonesa, reinventando clássicos como o rojak e o laksa com toques japoneses; e o **Lolla**, que imagina uma cozinha europeia contemporânea com toques asiáticos.

### Três prémios MICHELIN especiais

Além de recomendar restaurantes de qualidade, o Guia MICHELIN também se propõe honrar os profissionais com talento, que contribuem para oferecer aos comensais uma experiência gastronómica excepcional. Com a atribuição destes prémios, o Guia MICHELIN pretende destacar a diversidade de profissões e competências que compõem a riqueza do sector da restauração.

Prémio MICHELIN para o Serviço: O Prémio MICHELIN para o Serviço reconhece e estimula os profissionais com talento e experiência, que trazem um valor acrescentado real à experiência do cliente. O galardão recaiu em Desmond Wong, que vem trabalhando no restaurante **Shoukouwa**, com duas Estrelas MICHELIN, desde a sua abertura. Graças a esta experiência, domina na perfeição as características dos ingredientes utilizados, assim como a carta de vinhos e sake. A sua abordagem é sempre profissional, e as suas recomendações perfeitamente adequadas. Wong constitui a ligação ideal entre o chef e os comensais, com os quais adora conversar.

Prémio MICHELIN para o Sommelier: O Prémio MICHELIN de Sommellerie recompensa as capacidades, os conhecimentos e a paixão dos sommeliers com talento do sector da restauração. O galardoado, este ano, é Makoto Iwabuchi, sommelier do **Sushi Sakuta**, que acaba de receber uma Estrela MICHELIN. Com uma sólida formação académica, Iwabuchi possui vastos conhecimentos sobre o vinho e o sake. Este profissional, que passou mais de 15 anos no sudeste asiático e no Japão, interessa-se por perguntar as preferências dos seus comensais, para oferecer-lhes as melhores recomendações possíveis.

Prémio MICHELIN para o Jovem Chef: O Prémio MICHELIN para o Jovem Chef recompensa um jovem cozinheiro que tenha impressionado os nossos inspetores pelos seus formidáveis talento e potencial. O vencedor deste ano é Kevin Wong, chef do restaurante Seroja, que acaba de receber uma Estrela Verde MICHELIN, além de uma Estrela MICHELIN. Wong é um jovem e apaixonado chef, que cria pratos tão delicados quanto deliciosos, sublimando, com brilhantismo, ingredientes e especiarias típicos da Malásia e do Sudeste Asiático. Deu os seus primeiros passos na cozinha aos 14 anos, antes de percorrer o mundo, e trabalhar em França, São Francisco, Tóquio e Singapura.

A seleção do Guia MICHELIN Singapura 2023 junta-se à seleção de hotéis do Guia MICHELIN, que destaca os lugares mais originais e emocionantes onde ficar alojado em Singapura, e em todo o mundo. Cada hotel é selecionado pelos seus estilo, serviço e personalidade únicos, e pode ser reservado diretamente através do site e da app do Guia MICHELIN. A seleção de Singapura inclui hotéis espetaculares, pioneiros em sustentabilidade, como o Villa Samadhi, estabelecimentos extraordinários da nossa coleção "Plus", como o Vagabond Club e o Duxton Reserve, lugares com decoração chamativa, como o Serangoon House, e destinos de longa permanência, como o Wanderlust.

### Guia MICHELIN Singapura 2023 num relance:

- 286 estabelecimentos com Estrelas MICHELIN (55 novos)
- 3 restaurantes com 🌟🌟🌟



- 6 restaurantes com 🌟🌟
- 46 restaurantes com 🌟 (5 novos)
- 1 restaurante com Estrela Verde MICHELIN 🌿 (novo)
- 79 restaurantes Bib Gourmand (🍴) (17 novos)
- 152 restaurantes recomendados pela qualidade da sua cozinha (33 novos)

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 40 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 de pneus, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte, além de oferecer aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin desenvolve também materiais de alta tecnologia com diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 175 países, emprega 132 000 pessoas e dispõe de 67 centros de produção que, em 2022, fabricaram cerca de 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

## DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

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



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

<https://guide.michelin.com/en/pt/restaurants>

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [@guiamichelinpt](https://www.facebook.com/guiamichelinpt) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelinespana](https://www.instagram.com/Michelinespana) [@michelinguide](https://www.instagram.com/michelinguide)

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