



INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

GUIA MICHELIN

Lisboa, 4 de dezembro de 2024

Sorn torna-se no primeiro restaurante tailandês com três Estrelas MICHELIN, assinalando um marco histórico nos mapas gastronómicos nacionais e mundiais

- Guia MICHELIN Tailândia 2025 apresenta um total de 462 estabelecimentos gastronómicos: pela primeira vez, um com três Estrelas MICHELIN; sete com duas Estrelas MICHELIN; 28 com uma Estrela MICHELIN; 156 Bib Gourmand; e 270 restaurantes recomendados
- Única incorporação à Estrela Verde MICHELIN é o "Baan Tapa", em reconhecimento dos seus esforços ecológicos, e das suas iniciativas de participação comunitária em práticas sustentáveis
- Chon Buri estreia-se na edição de 2025, com 20 candidaturas (5 Bib Gourmand e 15 restaurantes recomendados)

A comunidade culinária da Tailândia brilha mais do que nunca com o anúncio do primeiro restaurante do país galardoado com três Estrelas MICHELIN, na Cerimónia do Guia MICHELIN Tailândia, que assinala o lançamento oficial da edição de 2025 o Guia MICHELIN Tailândia, e a apresentação da sua aguardada seleção completa de restaurantes.

O novo Guia apresenta 462 estabelecimentos, incluindo o seu primeiro com três Estrelas MICHELIN, sete com duas Estrelas MICHELIN, 28 com uma Estrela MICHELIN (cinco novas entradas), 156 Bib Gourmand (20 novas entradas), e 270 restaurantes recomendados (44 novas entradas). Entre as novas incorporações ao Guia, 20 são de Chon Buri, o novo destino incluído nesta oitava edição local.

Gwendal Poullennec, Diretor Internacional dos Guias MICHELIN, comentou: *"Os inspetores concederam três Estrelas MICHELIN ao Sorn, dirigido pelo talentoso chef e proprietário Supaksorn "Ice" Jongsiri. Definitivamente, 2025 assinala um ano significativo e histórico para a Tailândia no mapa gastronómico internacional. E o que é mais, toda a seleção celebra a riqueza e a diversidade da cozinha tailandesa, destacando a sua capacidade para integrar tradição, modernidade e novas tendências"*.

A evolução do panorama da restauração na Tailândia e as tendências culinárias selecionadas pelos inspetores do Guia MICHELIN

Segundo Gwendall Poullennec, o panorama da restauração tailandesa experimentou um crescimento contínuo de uma nova geração de restaurantes tailandeses modernos, dirigidos por jovens chefs tailandeses de talento – a maioria com menos de 35 anos, com experiência internacional, e/ou formação culinária ocidental –, que abrem um negócio na sua cidade natal, com a paixão de mostrar os pratos tradicionais tailandeses num estilo moderno e sofisticado, para levar a cozinha tailandesa contemporânea para lá dos seus limites.

Para mais, o panorama gastronómico tailandês atrai chefs estrangeiros de todos os cantos do mundo, para trabalhar, intercambiar a sua experiência com chefs locais, e formar jovens equipas locais. O interesse pelo fornecimento local também de deixou notar de forma generalizada e crescente, com



chefs cada vez mais comprometidos com o fornecimento de ingredientes locais, e com a cooperação com pequenos produtores respeitadores do meio ambiente. Este impulso inspira os chefs locais a tomarem a iniciativa de fazer com que a sua abordagem tenha uma mudança positivo no meio ambiente.

Os inspetores do Guia MICHELIN também encontraram um número notável de restaurantes simples, e pequenos estabelecimentos de restauração, que transmitiram as suas receitas de geração em geração, garantindo a sua autenticidade e originalidade. Este tipo de estabelecimentos gastronómicos reafirmam a Tailândia como um país com uma comida excepcionalmente boa a preços razoáveis.

Sorn faz história ao receber, pela primeira vez na Tailândia, as três Estrelas MICHELIN

Sorn, um restaurante que celebra a arte da cozinha do sul da Tailândia, combina tradição e modernidade, refinamento e evolução. O seu menu, cuidadosamente concebido, oferece um leque de sabores vibrantes em perfeita harmonia. Afora, o Sorn erige-se como um ícone, ao tornar-se no primeiro, e único restaurante, da Tailândia a alcançar o prestigiado nível das três Estrelas MICHELIN.

O Sorn estreou-se no Guia MICHELIN Tailândia de 2019 com uma Estrela MICHELIN, ascendendo às duas Estrelas MICHELIN no ano seguinte, distinção que manteve durante cinco anos consecutivos. A obtenção das ambicionadas três Estrelas MICHELIN, na edição de 2025, consolida a sua excelência, a sua qualidade e a sua consistência. Mais do que uma paragem no caminho rumo a um destino, o Sorn converteu-se num destino em si mesmo.

Côte by Mauro Colagreco, a única incorporação na seleção de duas Estrelas MICHELIN

Na edição de 2025 do Guia MICHELIN Tailândia, o **Côte by Mauro Colagreco**, um restaurante que traz para Bangkok a essência da cozinha inspirada na Riviera, passa de uma Estrela MICHELIN para juntar-se ao **Baan Tapa**, ao **Chef's Table**, ao **Gaa**, ao **Mezzaluna**, ao **R-Haan** e ao **Sühring** na lista de duas Estrelas MICHELIN, com influências mediterrâneas, francesas e italianas, através dos seus menus de época baseados nos melhores produtos do dia, e em pratos elaborados e apresentados com técnicas modernas.

5 novas entradas distinguidas com uma Estrela MICHELIN

Das cinco novas entradas com uma Estrela MICHELIN, quatro são recém-chegadas, que fazem parte do Guia pela primeira vez, e a outra ascendeu da categoria de restaurantes recomendados.

Os 4 recém-chegados, galardoados com uma Estrela MICHELIN são: **AKKEE**, um restaurante onde são servidos ousados pratos regionais de receitas tailandesas clássicas, elaborados tradicionalmente numa cozinha sem adornos, para aportar um toque rústico e sabores distintivos, num ambiente envolvente e tenuemente iluminado; **AVANT**, um restaurante dirigido por um chef singapurense, que combina técnicas tradicionais modernas com uma meticulosa atenção ao detalhe; **GOAT**, um restaurante que alia de forma inteligente elementos das cozinhas tailandesa, chinesa e ocidental, num conceito tailandês de época, utilizando eras cultivadas no local e ingredientes provenientes de toda a Tailândia; e **Aulis**, um restaurante com um conceito de “mesa do chef”, que oferece o menu de degustação de vários pratos, que apresenta ingredientes autóctones, muitos oriundos da Tailândia, e de colaborações com cultivadores locais. Importa destacar que, entre os recém-chegados, dois estão situados fora de Bangucoque: AKKEE, em Nonthaburi, e Aulis, em Phang-Nga.



O único galardoado com uma Estrela MICHELIN proveniente da categoria de restaurantes recomendados é o **Coda**, um restaurante que celebra a essência da cozinha regional tailandesa, ao mesmo tempo que incorpora técnicas modernas, para forjar uma identidade nova e fresca, oferecendo um menu de degustação conciso e condimentado com destreza, repleto de sabores delicados, mas ricamente estruturados.

Baan Tapa - A única incorporação à Estrela Verde MICHELIN

O **Baan Tapa**, um restaurante tailandês contemporâneo, junta-se ao **PRU**, ao **Haoma** e ao **Jampa** na obtenção da Estrela Verde MICHELIN, que destaca o seu compromisso com a sustentabilidade. O chef e a equipa não só esforçaram por serem respeitadores do meio ambiente – cultivando ervas e flores comestíveis no seu próprio jardim, adquirindo ingredientes a produtores respeitadores do meio ambiente, convertendo os resíduos de comida em fertilizante, e criando comidas e bebidas sem resíduos –, como também levaram a cabo diversas iniciativas de participação comunitária em práticas sustentáveis. A sua dedicação ao meio ambiente mantém-se firme, inclusivamente em tempos difíceis, pelo que merecem um prestigioso reconhecimento pelos seus esforços ecológicos.

Com este restaurante recém-galardoado, a seleção do Guia MICHELIN Tailândia conta com um total de 4 estabelecimentos com Estrela Verde MICHELIN.

Quatro prémios especiais do Guia MICHELIN

Com os seus Prémios Especiais, o Guia MICHELIN faz incidir os holofotes sobre os profissionais com talento dos restaurantes recomendados pela MICHELIN, que elevam a experiência gastronómica a um nível superior. Ao fazê-lo, demonstram o quão variado e apaixonante é trabalhar no sector da hotelaria.

- **Prémio MICHELIN para o Jovem Chef 2025**

O Prémio para o Jovem Chef do Guia MICHELIN reconhece um jovem chef que tenha demonstrado, nos últimos 12 meses, possuir uma personalidade única, e/ou uma identidade nas suas criações culinárias. Este ano, o Prémio para o Jovem Chef, apresentado pela Blancpain, é concedido a **Sittikorn (Ou) Chantop**, proprietário e chef do **AKKEE**. Apaixonado pela cozinha tradicional tailandesa, Chantop é, também, audaz na utilização no menu de ingredientes pouco comuns, e inteligente na conceção do mesmo. O seu talento salta à vista, mostrando verdadeira originalidade com um toque moderno. Os inspetores do Guia MICHELIN estão encantados por vê-lo trazer as receitas tradicionais tailandesas para o século XXI.

- **Prémio MICHELIN para a Abertura do ano 2025**

O Prémio para a Abertura do Ano do Guia MICHELIN é concedido a pessoas e equipas pela abertura com êxito de um restaurante nos últimos 12 meses, com um conceito de degustação criativo, e uma abordagem da cozinha que tenha tido impacto no panorama gastronómico local.

O prémio deste ano, apresentado pela UOB, recaiu em **Dimitrios Moudios**, chef e coproprietário do **Õre**. Inaugurado no início de 2024, o Õre oferece um ambiente exclusivamente minimalista, e uma experiência gastronómica inesquecível, através do seu menu criativo de 30 pratos, incorporam com ingredientes fermentados e pouco comuns, executados mediante diversas técnicas culinárias, e que resultam em sabores únicos.



- **Prémio MICHELIN para o Serviço 2025**

O Prémio MICHELIN para o Serviço tem por objetivo destacar e encorajar os profissionais qualificados e com talento que melhoram, de forma notável, a experiência do cliente. Este ano, o Prémio para o Serviço do Guia MICHELIN, outorgado pela Autoridade de Turismo da Tailândia, foi concebido a **Yupa (Ying) Sukkasem**, gerente do restaurante **Baan Tepa**. Com 6 anos de experiência no sector da alimentação e bebidas, oferece um serviço profissional e esmerado. O seu compromisso, e o serviço da sua equipa, proporcionaram aos inspetores do Guia MICHELIN noites memoráveis e agradáveis.

- **Prémio MICHELIN para a Sommellerie 2025**

O Prémio para a Sommellerie do Guia MICHELIN reconhece as competências, os conhecimentos e a paixão dos sommeliers com talento do sector. Este ano, o prémio para a Sommellerie foi atribuído a **Thansith Wasinonth**, do **Côte by Mauro Colagreco**. Thansith Wasinonth, que há 4 anos trabalha nesta área no Capella Bangkok, demonstra a sua paixão e a sua profissão ao serviço do vinho. A sua abordagem confiante, porém, humilde, na recomendação de vinhos garante aos comensais uma agradável viagem gastronómica com vinho.

O Guia MICHELIN Tailândia 2025 num relance:



1 restaurante (ascendeu das duas Estrelas)



7 restaurantes (1 ascendeu de uma Estrela)



28 restaurantes (4 novos)



4 restaurantes (1 novo)



156 restaurantes (20 novos)

Recomendados 270 restaurantes (44 novos)

Sobre o Guia MICHELIN

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis nos mais de 40 destinos em que está presente. Escaparate 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 está a construir um líder mundial em compósitos e em experiências que transformam vidas. Pioneira na ciência dos materiais desde há mais de 130 anos, a Michelin aproveita a sua experiência única para contribuir significativamente para o progresso humano, e para um mundo mais sustentável.

Graças ao seu incomparável domínio dos compostos poliméricos, a Michelin inova permanentemente, para fabricar pneus de alta qualidade, e componentes fundamentais para sectores tão exigentes como a mobilidade, a construção, a aeronáutica, a energia baixa em carbono, e a saúde.

O cuidado que coloca nos seus produtos, e o profundo conhecimento do cliente, inspiram a Michelin a oferecer as melhores experiências. Estas compreendem desde soluções baseadas em dados e inteligência artificial, para frotas profissionais, até à descoberta de excelentes restaurantes e hotéis recomendados pelo Guia Michelin.



DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO MICHELIN

comunicacion-ib@michelin.com



www.michelin.pt

https://guide.michelin.com/pt/pt_PT

X [@MichelinNews](#)  [@guiamichelinpt](#)  [@Michelin](#)  [@michelinportugal](#)  [@michelinguide](#)

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