



## INFORMACIÓN DE PRENSA

### GUÍA MICHELIN

Madrid, 4 de diciembre, 2024

## **Sorn se convierte en el primer restaurante tailandés con tres Estrellas MICHELIN, marcando un hito histórico en los mapas gastronómicos nacionales y mundiales**

- La Guía MICHELIN Tailandia 2025 presenta un total de 462 establecimientos gastronómicos: un tres Estrellas MICHELIN por primera vez, siete dos Estrellas MICHELIN, 28 una Estrella MICHELIN, 156 Bib Gourmand y 270 restaurantes recomendados
- La única incorporación a la Estrella Verde MICHELIN es "Baan Tapa", en reconocimiento a sus esfuerzos ecológicos y sus iniciativas de participación comunitaria en prácticas sostenibles
- Chon Buri se estrena en la edición de 2025, con 20 candidaturas (5 Bib Gourmand y 15 restaurantes recomendados)

La comunidad culinaria de Tailandia brilla más que nunca con el anuncio del primer restaurante del país galardonado con tres Estrellas MICHELIN en la Ceremonia de la Guía MICHELIN Tailandia, que marca el lanzamiento oficial de la edición 2025 de la Guía MICHELIN Tailandia y la presentación de su esperada selección completa de restaurantes.

La nueva Guía incluye 462 establecimientos, con su primer tres Estrellas MICHELIN, siete dos Estrellas MICHELIN, 28 una Estrella MICHELIN (cinco nuevas entradas), 156 Bib Gourmand (20 nuevas entradas) y 270 restaurantes recomendados (44 nuevas entradas). Entre las nuevas incorporaciones a la Guía, 20 son de Chon Buri, el nuevo destino incluido en esta octava edición local.

Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN, comentó: *"Los inspectores han concedido tres Estrellas MICHELIN a Sorn, dirigido por el talentoso chef-propietario Supaksorn "Ice" Jongsiri. 2025 marca definitivamente un año significativo e histórico para Tailandia en el mapa gastronómico internacional. Además, toda la selección celebra la riqueza y diversidad de la cocina tailandesa, destacando su capacidad para integrar tradición, modernidad y nuevas tendencias"*.

### **La evolución del panorama de la restauración en Tailandia y las tendencias culinarias seleccionadas por los inspectores de la Guía MICHELIN**

Según el Sr. Poullennec, el panorama de la restauración tailandesa ha experimentado un crecimiento continuo de una nueva generación de restaurantes tailandeses modernos, dirigidos por jóvenes chefs tailandeses de talento -la mayoría menores de 35 años, con experiencia internacional y/o formación culinaria occidental- que abren un negocio en su ciudad natal, con la pasión de mostrar los platos tradicionales tailandeses en un estilo moderno y sofisticado, para llevar la cocina tailandesa contemporánea más allá de sus límites.

Además, la escena gastronómica tailandesa atrae a chefs extranjeros de todos los rincones del mundo para trabajar, intercambiar su experiencia con chefs locales y formar a jóvenes equipos locales. El interés por el abastecimiento local también se ha dejado notar de forma generalizada y creciente, con chefs cada vez más comprometidos con el abastecimiento de ingredientes locales y la cooperación con



pequeños productores respetuosos con el medio ambiente. Este impulso inspira a los chefs locales a tomar la iniciativa y hacer que su enfoque tenga un cambio positivo en el medio ambiente.

Los inspectores de la Guía MICHELIN también encontraron un notable número de restaurantes sencillos y pequeños comedores que han transmitido sus recetas de generación en generación, garantizando su autenticidad y originalidad. Este tipo de establecimientos gastronómicos reafirman a Tailandia como un país con una comida excepcionalmente buena a precios razonables.

### **Sorn hace historia al recibir por primera vez en Tailandia las tres Estrellas MICHELIN**

**Sorn**, un restaurante que celebra el arte de la cocina del sur de Tailandia, combina tradición y modernidad, refinamiento y evolución. Su menú, cuidadosamente diseñado, ofrece un abanico de sabores vibrantes en perfecta armonía. Ahora, Sorn se erige como un icono, al convertirse en el primer y único restaurante de Tailandia en alcanzar el prestigioso nivel de las tres Estrellas MICHELIN.

Sorn debutó en la Guía MICHELIN Tailandia 2019 con una Estrella MICHELIN, ascendiendo a dos Estrellas MICHELIN al año siguiente, distinción que ha mantenido durante cinco años consecutivos. La obtención de las codiciadas tres Estrellas MICHELIN en la edición de 2025 consolida su excelencia, calidad y consistencia. Más que una parada en el camino hacia un destino, Sorn se ha convertido en un destino en sí mismo.

### **Côte by Mauro Colagreco, la única incorporación a la selección de dos Estrellas MICHELIN**

En la edición de 2025 de la Guía MICHELIN de Tailandia, **Côte by Mauro Colagreco**, un restaurante que trae a Bangkok la esencia de la cocina inspirada en la Riviera, pasa de tener una Estrella MICHELIN a unirse a **Baan Tapa, Chef's Table, Gaa, Mezzaluna, R-Haan** y **Sühring** en la lista de dos Estrellas MICHELIN, con influencias mediterráneas, francesas e italianas, a través de sus menús de temporada basados en los mejores productos del día y platos elaborados y presentados con técnicas modernas.

### **5 nuevas entradas distinguidas con una Estrella MICHELIN**

De las cinco nuevas entradas con una Estrella MICHELIN, cuatro son recién llegadas que entran en la Guía por primera vez, y la otra ha ascendido desde la categoría de restaurantes recomendados.

Los 4 recién llegados galardonados con una Estrella MICHELIN son: **AKKEE**, un restaurante donde se sirven atrevidos platos regionales de recetas tailandesas clásicas elaborados tradicionalmente en una cocina sin adornos para aportar un toque rústico y sabores distintivos, en un entorno envolvente y tenuemente iluminado; **AVANT**, un restaurante dirigido por un chef singapurense que combina técnicas tradicionales y modernas con una meticulosa atención al detalle; **GOAT**, un restaurante que aúna inteligentemente elementos de las cocinas tailandesa, china y occidental en un concepto tailandés de temporada, utilizando hierbas cultivadas in situ e ingredientes procedentes de toda Tailandia; y **Aulis**, un restaurante con un concepto de "mesa del chef", que ofrece el menú degustación de varios platos que presenta ingredientes autóctonos, muchos procedentes de Tailandia y colaboraciones de cultivadores locales. Cabe destacar que, entre los recién llegados, dos están situados fuera de Bangkok: AKKEE, en Nonthaburi, y Aulis, en Phang-Nga.

El único galardonado con una Estrella MICHELIN procedente de la categoría de restaurantes recomendados es **Coda**, un restaurante que celebra la esencia de la cocina regional tailandesa a la vez que incorpora técnicas modernas para forjar una identidad fresca, ofreciendo un menú degustación conciso y expertamente condimentado, repleto de sabores delicados pero ricamente estructurados.



## **Baan Tepsa - La única incorporación a la Estrella Verde MICHELIN**

**Baan Tepsa**, un restaurante tailandés contemporáneo, se une a **PRU, Haoma y Jampa** en la obtención de la Estrella Verde MICHELIN, que destaca su compromiso con la sostenibilidad. El chef y el equipo no sólo se han esforzado por ser respetuosos con el medio ambiente -cultivando hierbas y flores comestibles en su propio jardín, adquiriendo ingredientes a productores respetuosos con el medio ambiente, convirtiendo los residuos de comida en abono y creando comidas y bebidas sin residuos-, sino que también han llevado a cabo varias iniciativas de participación comunitaria en prácticas sostenibles. Su dedicación al medio ambiente se mantiene firme incluso en tiempos difíciles, por lo que merecen un prestigioso reconocimiento por sus esfuerzos ecológicos.

Con este restaurante recién galardonado, la selección de la Guía MICHELIN Tailandia cuenta con un total de 4 establecimientos con Estrella Verde MICHELIN.

## **Cuatro premios especiales de la Guía MICHELIN**

Con sus Premios Especiales, la Guía MICHELIN ilumina a los profesionales con talento de los restaurantes recomendados por MICHELIN que elevan la experiencia gastronómica a un nivel superior. Al hacerlo, ponen de manifiesto lo variado y apasionante que es trabajar en el sector de la hostelería.

- **Premio MICHELIN al Joven Chef 2025**

El Premio al Joven Chef de la Guía MICHELIN reconoce a un joven chef que haya demostrado en los últimos 12 meses tener una personalidad única y/o una identidad en sus creaciones culinarias. Este año, el Premio al Joven Chef, presentado por Blancpain, se concede al **Sr. Sittikorn (Ou) Chantop**, propietario-chef de **AKKEE**. Apasionado de la cocina tradicional tailandesa, el Sr. Chantop es también audaz en la utilización de ingredientes poco comunes en el menú e inteligente en el diseño del mismo. Su talento salta a la vista, mostrando verdadera originalidad con un toque moderno. Los inspectores de la Guía MICHELIN están encantados de verle llevar las recetas tradicionales tailandesas al siglo XXI.

- **Premio MICHELIN a la Apertura del año 2025**

El Premio a la Apertura del Año de la Guía MICHELIN se concede a personas y equipos por la apertura con éxito de un restaurante en los últimos 12 meses, con un concepto de degustación creativo y un enfoque de la cocina que ha tenido un impacto en la escena gastronómica local.

El premio de este año, presentado por UOB, ha recaído en **Dimitrios Moudios**, chef copropietario de **Õre**. Inaugurado a principios de 2024, Õre ofrece un ambiente exclusivamente minimalista y una experiencia gastronómica inolvidable a través de su menú creativo de 30 platos que incorporan ingredientes fermentados y poco comunes, ejecutados mediante diversas técnicas culinarias, y que dan como resultado sabores únicos.

- **Premio MICHELIN al Servicio 2025**

El Premio MICHELIN al Servicio tiene por objeto destacar y alentar a los profesionales cualificados y con talento que mejoran notablemente la experiencia del cliente. Este año, el Premio al Servicio de la Guía MICHELIN, otorgado por la Autoridad de Turismo de Tailandia, ha recaído en la **Sra. Yupa (Ying) Sukkasem**, directora del restaurante **Baan Tepsa**. Con 6 años de experiencia en el sector de la alimentación y las bebidas, ofrece un servicio profesional y esmerado. Su compromiso y el servicio de su equipo proporcionaron a los inspectores de la Guía MICHELIN noches memorables y agradables.



- **Premio MICHELIN al Sumiller 2025**

El Premio al Sumiller de la Guía MICHELIN reconoce las habilidades, los conocimientos y la pasión de los sumilleres con talento del sector. Este año, el premio al Sumiller ha recaído en **Thansith Wasinonth**, de **Côte by Mauro Colagreco**. El Sr. Wasinonth, que lleva 4 años trabajando en este campo en Capella Bangkok, demuestra su pasión y su profesión en el servicio del vino. Su enfoque seguro pero humilde de la recomendación de vinos garantiza a los comensales un agradable viaje gastronómico con vino.

**La Guía MICHELIN Tailandia 2025 de un vistazo:**



**1 restaurante (ascendido desde las dos Estrellas)**



**7 restaurantes (1 de ellos ascendido desde una Estrella)**



**28 restaurantes (4 de ellos nuevos)**



**4 restaurantes (1 de ellos nuevo)**



**156 restaurantes (20 de ellos nuevos)**

**Recomendados 270 restaurantes (44 de ellos nuevos)**

#### **Sobre la Guía MICHELIN**

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los más de 40 destinos 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 está construyendo una compañía líder mundial en la fabricación de composites y experiencias que transforman nuestra vida. Pionera en la ciencia de los materiales desde hace más de 130 años, Michelin aprovecha su experiencia única para contribuir significativamente al progreso humano y a un mundo más sostenible.

Gracias a su incomparable dominio de los compuestos poliméricos, Michelin innova constantemente para fabricar neumáticos de alta calidad y componentes críticos para sectores tan exigentes como la movilidad, la construcción, la aeronáutica, la energía baja en carbono y la sanidad.

El cuidado que pone en sus productos y el profundo conocimiento del cliente inspiran a Michelin a ofrecer las mejores experiencias. Éstas comprenden desde soluciones basadas en datos e inteligencia artificial para flotas profesionales hasta el descubrimiento de excelentes restaurantes y hoteles recomendados por la Guía MICHELIN.



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](#) [@Michelinespana](#)  
[X @MichelinNews](#) [in @Michelin](#)

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