

INFORMATION PRESSE

Singapour, le 29 juin 2017

AVEC 38 RESTAURANTS ETOILES EN 2017, DONT 12 NOUVEAUX, SINGAPOUR CONFIRME SA PLACE DE HAUT LIEU DE LA GASTRONOMIE EN ASIE



Un an après le lancement de sa toute première sélection, Michelin est heureux de dévoiler la liste des restaurants distingués d'une ou de plusieurs étoiles dans le guide MICHELIN Singapour 2017.

« Avec un total de 38 restaurants étoilés, dont 12 nouveaux, cette deuxième sélection confirme le dynamisme et la qualité de la gastronomie de Singapour. Une vitalité portée par des chefs qui, en véritables entrepreneurs, continuent d'investir et de développer de nouveaux établissements, mais aussi par les Singapouriens eux-mêmes et les touristes internationaux, toujours à la recherche de nouvelles expériences gustatives » commente Michael Ellis, Directeur international des guides MICHELIN. « L'atmosphère qui règne à Singapour en fait une destination dont le potentiel gastronomique devrait continuer à croître rapidement dans les années à venir. C'est particulièrement enthousiasmant ! ».

Distingué de trois étoiles en 2016, le restaurant **Joël Robuchon** maintient cette récompense cette année.

La sélection 2017 du guide MICHELIN Singapour récompense un nouveau restaurant deux étoiles, **Waku Ghin**, où le chef Tetsuya Wakuda propose une cuisine japonaise contemporaine élaborée dans le respect de la quintessence du produit.

Singapour compte également un total de 30 restaurants une étoile, dont 11 nouveaux, preuve de la vigueur et de la très grande qualité de la scène culinaire locale. « Ces nouvelles adresses étoilées sont à l'image de la ville, qui est un véritable carrefour de commerce et d'échange : riches et diverses dans les styles de cuisine, puisque pas moins de 38 cuisines différentes sont distinguées d'une ou de plusieurs étoiles, allant de la cuisine peranakan ou australienne en passant par une cuisine teochew, française ou italienne » continue Michael Ellis.

Parmi ces nouvelles adresses, plusieurs sont tenues par des chefs locaux, comme **Chef Kang's**, où le chef singapourien KANG sert une cuisine cantonaise authentique, ou encore **Labyrinth**, un restaurant au décor contemporain et où le chef Han Li Guang revisite la cuisine singapourienne pour lui donner des accents modernes. Autres restaurants distingués d'une étoile cette année : **Cheek by Jowl** et **Whitegrass**, qui servent tous deux une cuisine contemporaine australienne, **Saint Pierre**, qui propose une cuisine française ; **Braci** et **Garibaldi**, où les chefs offrent des plats italiens, **Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine** qui sert une cuisine Teochew, **Meta**, une table où les plats sont nourris d'influences coréennes et japonaises, et enfin **Iggy's**, où le chef combine une cuisine, simple mais contemporaine.

Retrouvez l'ensemble de la sélection du guide MICHELIN Singapour 2017 sur le site www.michelin.guide.sg

Cette sélection inclut un total de 150 restaurants, dont :

- ✓ 1 restaurant distingué de trois étoiles
- ✓ 7 restaurants distingués de deux étoiles, dont 1 nouveau
- ✓ 30 restaurants distingués d'une étoile, dont 11 nouveaux
- ✓ 38 restaurants distingués d'un Bib Gourmand, dont 9 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le



dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le Groupe continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique de mobilité.

Contact Presse:

Samuelle DOROL

Tel: +33 (0)1 45 66 22 22

Email: samuelle.dorol@michelin.com

Ils nous accompagnent pour le lancement du guide MICHELIN Singapour 2017

Supporting Partner



Title Partner



Official Card Partner



Supporting Partner



Official Car Partner



Official Beer Partner



Official Venue Partner for
MICHELIN guide Singapore 2017
Star Event



Official Reservation System
Provider



Official Coffee Partner



Official Water Partner



Official Water Partner



Official Champagne Partner



□