

Boulogne-Billancourt, le 15 juin 2021

La ville d'Ayutthaya fait son entrée dans la cinquième édition du Guide MICHELIN Thaïlande

Riche d'un somptueux patrimoine gastronomique et culturel, mêlant élégance de l'ancien et charme du moderne, cette antique cité est une destination incontournable pour les gourmets et les touristes.

Fin 2021, l'antique cité d'Ayutthaya (en forme longue Phra Nakhon Si Ayutthaya) fera son entrée dans la cinquième édition du Guide MICHELIN en Thaïlande. Inscrite au Patrimoine Mondial de l'UNESCO depuis 1991, cette ville est l'une des destinations touristiques les plus prisées du pays.

Cinquième ville à rejoindre le prochain millésime du **Guide MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022** – Ayutthaya y sera dépeinte comme un haut lieu de la gastronomie et du tourisme. Union parfaite entre l'élégance de l'ancien et le charme du moderne, elle offre un large éventail d'attractions locales, pour le plaisir du plus grand nombre.

Selon Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN, Ayutthaya est l'un des plus beaux bijoux du patrimoine gastronomique thaïlandais. Autrefois chef-lieu de la diplomatie mondiale et du commerce international, cette charmante cité historique a été exposée à une multitude d'influences étrangères (originaires du Portugal, du Japon, de l'Inde, de la Perse, etc.) qui ont façonné la cuisine thaïlandaise locale. Grâce à sa localisation stratégique, au confluent de trois fleuves, elle jouit en outre d'abondantes ressources alimentaires (poissons et crevettes d'eau douce, fruits et légumes frais notamment).



GUIDE MICHELIN

Gwendal Poullennec commente : « Nous sommes heureux de faire découvrir Ayutthaya dans la prochaine édition du guide MICHELIN en Thaïlande. Son paysage gastronomique allie tradition et modernité de façon tout à fait étonnante : des tables mythiques, des restaurants récents – certains dans de vieux bâtiments rénovés, d'autres dans des bâtiments modernes – de séduisants cafés et coffee shops, des marchés terrestres et flottants... Sa grande diversité culinaire et la richesse de son héritage historique et culturel ne cessent d'attirer les touristes locaux comme étrangers, pour une expérience unique. »

Lorsqu'Ayutthaya était la capitale de la Thaïlande (Siam à l'époque), le brassage multiculturel des colons étrangers a fortement influencé la cuisine thaïlandaise locale – ce qui est encore le cas aujourd'hui. Citons par exemple le curry massaman, un plat thaïlandais populaire à base de lait de coco et d'épices – d'influence indienne/perse, ou encore le *Thong Yip* (« fleurs de jaunes d'œufs dorées ») et le *Thong Yod* (« gouttes de jaunes d'œufs dorées »), deux desserts d'influence portugaise.

Grâce à sa proximité immédiate avec l'actuelle capitale – Bangkok – et sa facilité d'accès via les transports en commun (train, ferry), Ayutthaya est aujourd'hui devenue l'une des destinations touristiques phares du pays. La ville regorge d'attractions et d'activités : temples anciens, anciennes colonies étrangères (japonaise, portugaise et néerlandaise), musées thématiques (le *Million Toy Museum by Krirk Yoonpun* et le *Thai Boat Museum* par exemple), excursions en bateau, et bien d'autres encore.

Yuthasak Supasorn, gouverneur de la *Tourism Authority of Thailand*, déclare : « Découvrir les sites historiques et culturels d'Ayutthaya et se délecter de mets divers et variés sur les marchés ou dans les restaurants de la ville font partie des expériences les plus mémorables des visiteurs, locaux comme étrangers. Grâce à la prochaine édition du Guide MICHELIN, les lecteurs thaïlandais et étrangers du monde entier devraient être tentés de venir admirer toute la splendeur dont Ayutthaya tient sa renommée. »



GUIDE MICHELIN

Pour en savoir plus sur le Guide MICHELIN, rendez-vous sur guide.michelin.com/th/en, ou suivez les mises à jour du **Guide MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2022** sur Facebook : facebook.com/MichelinGuideThailand.

Des images de l'événement sont téléchargeables à l'adresse suivante : <https://bit.ly/3xqdfRo>

Vous pouvez désormais télécharger gratuitement l'application Guide MICHELIN sur [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android

guide.michelin.com/th/en
facebook.com/MichelinGuideThailand
instagram.com/michelinguide



À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)



GUIDE MICHELIN

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt