

29 RESTAURANTS DE THAÏLANDE REMPORTENT DES ÉTOILES MICHELIN EN 2020

SORN et R-HAAN, tout premiers restaurants thaïs traditionnels à remporter deux étoiles au guide MICHELIN, se retrouvent sous les feux de la rampe

Michelin révèle aujourd'hui le nom des récipiendaires des **étoiles MICHELIN** et des **Bib Gourmands** et lance officiellement la troisième édition du guide MICHELIN en Thaïlande, intitulée **The MICHELIN Guide Bangkok, Chiang Mai, Phuket & Phang-Nga 2020**. Cette année, la sélection comporte 282 restaurants et 74 établissements hôteliers, pour un total de 5 deux étoiles, 24 une étoile et 94 Bib Gourmands.

Gwendal Poullennec, directeur international des guides MICHELIN, déclare : « *Cette année, le mouvement locavore, c'est-à-dire l'utilisation de produits locaux, est la véritable star du paysage culinaire thaïlandais. Cette tendance indique la grande diversité et la qualité élevée de la production vivrière régionale. De plus, nous assistons à l'essor de la cuisine thaïe traditionnelle, puisque – pour la première fois dans le monde – deux restaurants thaïs traditionnels qui avaient une étoile au guide MICHELIN, en reçoivent une deuxième.* »

La sélection du guide MICHELIN 2020 s'étoffe, avec deux nouveaux venus dans la catégorie des deux étoiles. L'un d'eux est **R-Haan**, dont la cuisine capte l'essence même de la cuisine thaïe royale et régionale, à l'aide d'ingrédients frais de grande qualité, provenant de tout le pays. L'autre est le restaurant **Sorn**, qui se concentre sur des recettes perdues depuis longtemps et sur la cuisine du Sud thaïlandais, en utilisant des techniques culinaires sophistiquées et en faisant appel à un réseau pérenne de fermiers et de pêcheurs. Les deux établissements possédaient déjà une étoile. Trois restaurants deux étoiles – **Le Normandie**, **Mezzaluna**, et **Sühring** – conservent leur distinction.

Sur les 24 établissements une étoile de cette dernière édition, **Khao**, qui propose des plats traditionnels thaïs rendant hommage à la région, est le seul à passer d'une Assiette Michelin à une étoile. Trois autres restaurants une étoile font leur entrée dans le guide. Il s'agit tout d'abord de **Chef's Table**, qui propose une carte française contemporaine avec des ingrédients de première qualité, sous l'égide du chef d'un restaurant trois étoiles MICHELIN. Vient ensuite **80/20**, dont la cuisine thaïe contemporaine et imaginative résulte de la fusion parfaite entre les meilleurs ingrédients locaux et des techniques culinaires raffinées de niveau international. Et enfin, **Table 38**, un restaurant

confidentiel, au nombre de couverts très restreint, qui sert une cuisine de rue thaïe réinterprétée et modernisée et des plats anciens. Il convient par ailleurs de souligner que tous les précédents détenteurs d'une étoile encore en activité ont conservé leur statut, y compris PRU, le seul restaurant une étoile de Phuket.

La liste des Bib Gourmands compte 94 établissements, dont 61 à Bangkok, 17 à Chiang Mai, 14 à Phuket et 2 à Phang-Nga. Pour sa première année au guide MICHELIN, Chiang Mai se signale par un nombre impressionnant de restaurants Bib Gourmands. Citons notamment **Ginger Farm Kitchen**, spécialisé dans la cuisine thaïe du nord, qui s'empare du concept « de la ferme à la table », puisque la plupart des ingrédients sont issus de sa propre production. Évoquons également **Huan Soontaree**, dont la cuisine authentique à base de produits locaux est un vrai bonheur, et **Khao Soi Mae Manee**, vendeur de rue bien connu servant depuis plus de 30 ans les emblématiques Khao Soi (nouilles aux œufs dans un bouillon au curry à base de noix de coco).

Toute la sélection de ***The MICHELIN Guide Bangkok, Chiang Mai, Phuket and Phang-Nga 2020*** est disponible en édition numérique bilingue (en thaï et en anglais) sur le site Internet guide.michelin.com/th/en depuis le 12 novembre. Une version imprimée, en vente dans les grandes librairies, sera disponible au prix de 650 bahts à partir du 16 novembre 2019.

La sélection 2020 d'un seul coup d'œil :

- **5 restaurants deux étoiles (2 nouveaux) ;**
- **24 restaurants une étoile (4 nouveaux) ;**
- **94 restaurants Bib Gourmands (27 nouveaux).**

Des photographies de la conférence de presse et du dîner de gala peuvent être téléchargées depuis le lien suivant : bit.ly/2WUo8XT.

guide.michelin.com/th/en

facebook.com/MichelinGuideThailand



À propos de Michelin

Michelin, société leader dans le domaine de la mobilité, se consacre à l'amélioration durable de la mobilité de ses clients, à la conception et à la distribution des pneus, des services et des solutions les mieux adaptés à leurs besoins, à la fourniture de services numériques, de cartes et de guides pour enrichir leurs voyages et les rendre uniques, et au développement de matériaux de haute technologie au service de diverses industries. Michelin, dont le siège social se situe à Clermont-Ferrand, est présent dans 170 pays, emploie 125 000 personnes et exploite 67 sites de production de pneus, qui ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)

Relations Presse : + 33 (0) 1 45 66 22 22

