

Bangkok, le 6 décembre 2017

Pour sa toute première sélection, le guide MICHELIN de Bangkok distingue 17 restaurants... et un établissement de street food !



Michelin a le plaisir de dévoiler la première sélection du guide MICHELIN Bangkok, qui sélectionne un total de 98 restaurants. Ce premier guide révèle combien la ville a su attirer et développer une cuisine internationale de grande qualité tout en conservant son héritage culinaire qui attire des millions de visiteurs du monde entier.

« Nous sommes fiers de lancer ce premier guide MICHELIN consacré à Bangkok, qui souligne la richesse gastronomique de cette ville », commente Michael ELLIS, directeur international des guides MICHELIN. « Nos inspecteurs ont été enchantés de découvrir une scène culinaire incroyablement animée, une myriade de nouveaux restaurants, une variété étonnante de restaurants de rue, mais également la cuisine thaïe déclinée sous toutes ses

formes, aussi bien classiques que plus innovantes et créatives. »

Trois restaurants obtiennent deux étoiles dans le guide MICHELIN Bangkok 2018, dont **Gaggan**, où le chef et propriétaire Gaggan Anand entraîne la cuisine indienne à des niveaux rarement atteints, dans un style réellement unique. Ses plats originaux et créatifs reposent autour d'un mélange de textures, de saveurs et d'épices délicates. **Le Normandie**, installé au Mandarin Oriental Hotel, obtient lui aussi deux étoiles. Ouvert en 1958, ce restaurant propose une cuisine française sophistiquée à base de sublimes ingrédients, de techniques raffinées et d'associations parfaites de saveurs et de textures. Également distingué de deux étoiles, le restaurant **Mezzaluna** est perché au 65^e étage du Lebua Hotel. Le chef et sa brigade y réalisent de délicieux plats européens avec une précision toute japonaise, dans des menus comprenant entre cinq et sept plats.

La première sélection du guide MICHELIN Bangkok distingue par ailleurs 14 restaurants une étoile et met en avant la qualité de la cuisine locale, puisque sept de ces établissements proposent de la cuisine thaïe préparée par des cuisiniers locaux, à l'image de **Chim by Siam Wisdom**, où le chef revisite les recettes traditionnelles thaïes pour créer des plats en équilibre entre la tradition et la modernité, et entre la Thaïlande et l'étranger. **Bo.lan** obtient également une étoile, de même que **Saneh Jaan**, ce dernier proposant des plats thaïlandais qui mélangent les classiques et les recettes rares comme le *kaeng ranjuan*, une soupe épicée chaude. La cuisine thaïe moderne et innovante est elle aussi bien représentée à Bangkok, notamment chez **Sra Bua by Kiin Kiin**, qui respecte les saveurs et les ingrédients thaïs mais les transforme en plats originaux et véritablement créatifs. Une cuisinière proposant de la street food obtient également une étoile pour son échoppe **Jay Fai**. Déterminée à perpétuer l'activité lancée par son père il y a 70 ans cette restauratrice prépare en plein air, sur des foyers à charbon, des omelettes et des currys au crabe et du congé sec.

La cuisine internationale a voix au chapitre dans le guide MICHELIN Bangkok 2018, avec des établissements une étoile tels que **Ginza Sushi ichi**, restaurant de sushis qui reçoit directement ses produits des marchés de Tokyo toutes les 24 heures, ou **Sühring**, dans lequel les frères Mathias et Thomas Sühring font découvrir leur propre style de cuisine allemande moderne, parfois ludique, parfois classique, mais toujours réalisée avec soin. **L'Atelier de Joël Robuchon**,

J'AIME by Jean-Michel Lorrain, Elements et Savelberg, qui servent tous de la cuisine contemporaine française, gagnent une étoile dans cette première sélection.

Le guide MICHELIN sélectionne également 35 restaurants Bib Gourmand, une distinction aussi célèbre chez les chefs que chez les gastronomes désignant les établissements préférés des inspecteurs du guide MICHELIN, et sélectionnés pour leur bon rapport qualité-prix puisqu'ils servent un menu de qualité pour un maximum de 1000 bahts. Sur le terrain, les inspecteurs ont découvert toutes sortes de styles : depuis la cuisine de rue de **Baan Yai Phad Thai**, l'un des meilleurs établissements de pad thai, jusqu'à des restaurants plus traditionnels proposant une succulente cuisine thaïe locale, en passant par **Guay Tiew Kua Gai Suanmali**, un bar à nouilles sautées bien établi. Le restaurant **Jay Oh** sert par exemple des plats et des fruits de mer dans le style de la région, dans une ambiance très rustique et décontractée, qui suscite de longues files d'attente tous les soirs. Sont également distingués par un Bib Gourmand **Baannai**, installé dans une magnifique maison thaïlandaise en bois avec un jardin bien décoré, qui sert des plats traditionnels et délicats, et **Soul Food Mahanakorn**, qui propose de la cuisine thaïe moderne.

Afin de refléter l'impressionnante diversité de la cuisine de rue à Bangkok, qui draine les touristes du monde entier, le guide MICHELIN a sélectionné 28 adresses proposant de la street food.

Vous pouvez consulter toute la sélection du guide MICHELIN Bangkok 2018 sur le site Internet www.guide.michelin.com, en anglais et en thaï.

La sélection du guide MICHELIN Bangkok 2018 compte :

- ✓ 3 restaurants deux étoiles ;
- ✓ 14 restaurants une étoile ;
- ✓ 25 restaurants Bib Gourmand.

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 28 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

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

Contact avec la presse :

Samuelle DOROL

Tél. : +33 (0) 1 45 66 22 22

E-mail : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)