

Boulogne-Billancourt, le 14 novembre 2018

27 restaurants obtiennent une ou plusieurs étoiles dans l'édition 2019 du guide MICHELIN Bangkok, Phuket & Phang-Nga

PRU à Phuket, Ruean Panya à Samut Sakhon et Suan Thip à Nonthaburi deviennent les premiers restaurants étoilés de Thaïlande en dehors de Bangkok

Michelin est heureux de dévoiler aujourd'hui le guide MICHELIN Bangkok, Phuket & Phang-Nga 2019, deuxième édition du guide MICHELIN en Thaïlande et la première à s'intéresser à de nouvelles régions en-dehors de Bangkok. Ce guide couvre donc maintenant les territoires de Phuket, Phang-Nga et des provinces situées aux alentours de Bangkok (Nonthaburi, Pathum Thani, Nakhon Pathom, Samut Sakhon et Samut Prakan). Dans ce dernier millésime, 217 restaurants et 67 hébergements ont été sélectionnés, parmi lesquels figurent 4 restaurants deux étoiles, dont 1 nouveau, et 23 restaurants une étoile, dont 10 nouveaux.

A propos de cette sélection 2019, Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN commente : « Cette nouvelle édition met en lumière un panel d'expériences culinaires d'une très grande diversité, proposées à la fois dans Bangkok et à l'extérieur de la capitale thaïlandaise. En l'espace d'un an, nous avons également constaté le développement des menus dégustation au sein de nombreux restaurants dans lesquels les chefs sont soucieux de proposer un moment gastronomique complet ».

Dans cette édition 2019, tous les établissements précédemment distingués de deux étoiles – **Gaggan, Le Normandie** et **Mezzaluna** – ont conservé leur distinction et une adresse passe d'une étoile à deux étoiles. Il s'agit du restaurant **Sühring** où les frères Mathias et Thomas Sühring proposent une cuisine européenne contemporaine et créative.

Parmi les 23 établissements qui se sont vu décerner une étoile, **Le Du** et **Gaa** sont les deux seuls à progresser d'Assiette MICHELIN à première étoile et 8 autres restaurants font leur entrée dans la sélection pour la première fois. Sur ces 8 nouveaux entrants, 5 se situent au cœur de Bangkok :

- **Canvas**, un restaurant dans lequel l'art et la cuisine se rencontrent intimement et ce, bien au-delà des dressages minutieux et époustouflants des assiettes, et où les préparations mettent en valeur des produits locaux de première qualité sublimés par des techniques culinaires précises ;
- **Methavalai Sorndaeng**, dont la justesse des plats attire depuis plus de 60 ans maintenant des clients fidèles grâce à une explosion de saveurs et un raffinement sans nul autre pareil ;
- **R-Haan**, qui propose d'authentiques spécialités thaïlandaises, puisées à la fois dans la cuisine régionale et la cuisine royale, et élaborées à partir de produits provenant de tout le pays ;
- **Saawan** qui offre un menu unique de 10 plats typiquement thai préparé avec des ingrédients de saison et locaux. Cette offre gastronomique de haut vol vous fera vivre une expérience gourmande inoubliable qui joue entre les saveurs thaïlandaises et propose un itinéraire aussi bien artistique que culturel ;
- **Sorn** est un établissement atypique qui sert des spécialités rares et oubliées inspirées de la cuisine thaï du Sud et qui met en valeur des produits issus de l'agriculture et de la pêche durables.

Deux autres nouveaux restaurants une étoile sont situés dans les environs de Bangkok : **Ruean Panya** (dans la province de Samut Sakhon), restaurant familial qui ne cesse d'émerveiller ses convives avec des plats alliant art et haute gastronomie ; **Suan Thip** (dans la province de Nonthaburi), établissement niché au milieu d'un jardin luxuriant d'arbres et de petits étangs où la cuisine s'inspire de recettes royales.

La dernière nouvelle adresse à avoir obtenu une étoile se situe à Pukhet : **PRU**, restaurant raffiné situé dans un hôtel de luxe, offre des plats délicats à la présentation remarquable et élaborés à partir d'ingrédients qui proviennent pour beaucoup des quelques 96 hectares du potager bio de l'hôtel. Ici, même le beurre est fait maison avec du lait provenant de Krabi.

Enfin, trois restaurants, qui avaient obtenu une étoile dans l'édition du guide MICHELIN Bangkok 2018, ont conservé cette distinction cette année, et ce, malgré un changement de chef. Il s'agit des établissements **Elements**, **Nahm** et **Saneh Jaan**.

La sélection complète du guide MICHELIN Bangkok, Phuket & Phang-Nga 2019 sera disponible dans une édition digitale bilingue (en Thai et en Anglais) sur le site internet www.guide.michelin.com à partir du 14 novembre. Une version papier sera commercialisée à partir du 16 novembre 2018 au prix de 650 Baht.

Cette sélection comprend :

- 4 restaurants deux étoiles (dont 1 nouveau) ;
- 23 restaurants une étoile (dont 10 nouveaux) ;
- 72 restaurants Bib Gourmand (dont 42 nouveaux).

Les photos de la conférence de presse et du dîner de gala peuvent être téléchargées ici : www.goo.gl/SBaZdv

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

A propos du groupe Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, 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 de la mobilité. 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 aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 (www.michelin.com)