

MICHELIN attribue trois étoiles à deux restaurants de Singapour

Michelin est particulièrement heureux de dévoiler la sélection du guide MICHELIN Singapour 2019, dans laquelle deux restaurants se voient attribuer une troisième étoile. C'est la première fois depuis le lancement de l'édition du Guide Michelin consacrée à Singapour, en 2016, que la plus haute distinction est attribuée simultanément à deux restaurants dans la cité-Etat. La précédente sélection du Guide Michelin Singapour ne comprenait aucun établissement triplement étoilé.

« Avec deux de ses établissements promus au rang de trois étoiles, Singapour se positionne clairement comme une destination gastronomique de tout premier plan », commente Gwendal POULLENNEC, Directeur international du guide MICHELIN. « Décrocher trois étoiles est toujours un moment particulier dans la vie d'un chef et je suis convaincu qu'il en va de même pour une ville ou un pays. Avec cette première historique, qui vient compléter une offre culinaire déjà conséquente, Singapour entre dans une nouvelle dimension aux yeux et au palais des amateurs de gastronomie. Quant au Guide Michelin, il confirme en attribuant sa plus haute distinction à **Odette** et **Les Amis** sa capacité à évaluer et à promouvoir les tables d'exception », ajoute Gwendal POULLENNEC.

Ouvert en 1994 et institution bien ancrée dans le paysage culinaire de Singapour, **Les Amis** accède au rang de l'excellence. Le chef Sébastien Lepinoy, dont l'attention portée au moindre détail pousse à l'émerveillement, y propose une cuisine contemporaine d'inspiration française qui sublime de superbes produits. La carte des vins, riche de plus de 3 000 références, est considérée à juste titre comme l'une des plus éblouissantes du continent asiatique.

Également implanté dans le centre de la ville, dans une partie de l'ancienne Cour suprême, le restaurant **Odette**, dénommé ainsi par son chef Julien Royer afin de rendre hommage à sa grand-mère, propose une expérience riche en émotions dans un cadre discret et intime aussi élégant que le dressage des assiettes. Les saveurs internationales, par le biais notamment de quelques subtiles touches asiatiques, sont ici au service d'une technique française parfaitement maîtrisée.

Au-delà de leur inspiration française commune, ce sont un savoir-faire et un profond respect du terroir et de ses produits, sélectionnés avec le plus grand soin par les deux chefs et leurs équipes, qui unissent les deux établissements mis à l'honneur cette année par l'attribution d'une troisième étoile.

La sélection du guide MICHELIN Singapour 2019 comprend également cinq établissements récompensés de deux étoiles. Au côté de **Shisen Hanten**, **Shoukouwa** et **Waku Ghin**, déjà auréolés de cette distinction l'année dernière, deux restaurants y accèdent pour la première fois. **Saint Pierre** confirme la qualité de ses assiettes déjà récompensées d'une étoile l'an dernier pour leur équilibre parfait, alors que **Zén** fait une entrée remarquée dans la sélection en obtenant directement deux étoiles grâce à une cuisine moderne mêlant harmonieusement des origines nordiques et des parfums asiatiques.

Enfin, 37 restaurants de Singapour obtiennent une étoile. Parmi eux, sept sont nouveaux. **Basque Kitchen by Aitor, Jag, Lerouy, Table65 et Vianney Massot**, tous d'inspiration européenne, ainsi que **Cheek Bistro et Meta** avec leurs origines australiennes entrent ainsi dans le cercle prestigieux des restaurants étoilés par le guide MICHELIN. Tous deux gratifiés d'une Assiette l'an dernier, **Buona Terra**, où la tradition italienne règne, et **Terra**, qui ajoute à cette dernière la richesse de produits frais japonais, grimpent dans la hiérarchie cette année.

MICHELIN avait dévoilé précédemment la liste des 58 établissements Bib Gourmand. La sélection du guide MICHELIN Singapour 2019 attribue également 139 Assiette, pour un total de 241 adresses primées.

Voici la liste des établissements étoilés dans la sélection du Guide Michelin Singapour 2019 :

-2 restaurants trois étoiles: Les Amis, Odette.

-5 restaurants deux étoiles: Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa, Waku Ghin, Zén.

-37 restaurants une étoile: Alma, Basque Kitchen by Aitor, Béni, Braci, Buona Terra, Burnt Ends, Candlenut, Cheek Bistro, Chef Kang's, Corner House, Cut, Garibaldi, Hawker Chan, Hill Street Tai Hwa Pork Noodle, Iggy's, Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard), Jaan by Kirk Westaway, Jag, Jiang-Nan Chun, Labyrinth, Lei Garden, Lerouy, Ma Cuisine, Meta, Nouri, Putien (Kitchener Road), Rhubarb, Shinji (Bras Basah Road), Shinji (Tanglin Road), Summer Palace, Summer Pavilion, Sushi Ichi, Sushi Kimura, Table65, Terra, The Song of India, Vianney Massot.

Retrouvez la sélection complète du Guide MICHELIN Singapour 2019 en ligne : www.guide.michelin.com.

Service de Presse Michelin : +33 (0) 1 45 66 22 22

A propos de Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)

