

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 16 décembre 2020

Le Guide MICHELIN Thaïlande 2021 dévoile de nouvelles étoiles et annonce pour la première fois de nouvelles distinctions : l'étoile verte MICHELIN, le prix du jeune chef MICHELIN et le prix du service MICHELIN

Parmi les 28 étoilés MICHELIN de cette année, un restaurant obtient sa deuxième étoile, un autre monte dans le classement en décrochant sa première étoile, et deux tables font leur entrée dans cette même catégorie

Dans le sillage de l'annonce des adresses Bib Gourmand et à l'occasion de la cérémonie officielle de lancement de l'édition 2021 du **Guide MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga**, Michelin dévoile aujourd'hui les **étoilés MICHELIN**, ainsi que trois nouvelles distinctions qui viennent s'ajouter à son palmarès : **l'étoile verte MICHELIN, le prix du jeune chef MICHELIN et le prix du service MICHELIN**. Cette quatrième édition du Guide dans le pays distingue 299 tables, parmi lesquelles 6 Deux Étoiles, 22 Une Étoile, 106 Bib Gourmand et 165 Assiettes MICHELIN.

Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN, déclare : « *Cette édition a été préparée en 2020, une année certes remplie de défis, mais aussi pétrie d'innovation et de créativité. La sélection reflète le courage et la résilience de chefs qui ont déployé des trésors d'ingéniosité pour affronter cette crise sans commune mesure. En cette période difficile, l'équipe du Guide MICHELIN est plus que jamais déterminée à encourager et à soutenir la scène culinaire thaïlandaise.*

« *La pandémie fait émerger de nouvelles normes dans le secteur de la restauration et, dans le même temps, de nombreux chefs et restaurants en Thaïlande semblent s'intéresser davantage à l'environnement et à la cuisine durable. Nous sommes donc particulièrement fiers de présenter l'étoile verte MICHELIN, qui salue les établissements exemplaires dans l'exploration d'une gastronomie durable, ainsi que le prix du jeune chef MICHELIN et le prix du service MICHELIN, qui récompensent tous deux le travail et l'implication d'acteurs du secteur – en d'autres termes, tout un écosystème qui contribue à l'expérience gastronomique globale. Cette nouvelle édition du Guide MICHELIN Thaïlande est le témoignage ultime de la virtuosité, de l'excellence et de la vitalité de la gastronomie thaïlandaise sous tous ses aspects. »*

Un restaurant promu au rang de double étoilé, et une promotion et deux nouvelles tables dans la sélection des établissements Une Étoile

Dans l'édition 2021 du Guide MICHELIN Thaïlande, **Chef's Table** – restaurant français contemporain travaillant avec précision des ingrédients de qualité exceptionnelle et exclusifs en provenance du monde entier – est le seul établissement à décrocher une deuxième étoile. Il rejoint les cinq restaurants déjà distingués dans cette catégorie, qui conservent leurs deux étoiles, et porte ainsi à six le total des tables doublement étoilées du Guide.

La catégorie Une Étoile accueille deux nouveaux établissements : **Blue by Alain Ducasse**, restaurant français contemporain qui offre aux convives la possibilité de déguster des plats de haut vol, préparés à partir des meilleurs ingrédients et parfaitement exécutés dans le respect de la tradition culinaire française ; et **Cadence by Dan Bark**, table innovante où fusionnent la cuisine asiatique et occidentale et où les arts coréens sont mis à l'honneur à travers des plats modernes et pleins d'imagination. Un autre établissement quitte la catégorie Assiette MICHELIN pour intégrer celle des étoilés : **Sushi Masato**, bar à sushis servant des menus *omakase* dans un cadre intimiste, où une équipe de chefs inspirés cuisinent les meilleurs ingrédients en provenance du Japon. Vingt autres adresses conservant leur étoile, cette sélection compte désormais 22 établissements*.

32 adresses font leur entrée dans le Guide 2021 comme Assiettes MICHELIN

Cette année, sur les 165 établissements distingués par une Assiette MICHELIN, récompense décernée aux tables proposant un bon repas bien préparé avec des ingrédients frais, 32 font leur entrée dans le Guide (12 à Bangkok et sa périphérie, 9 à Chiang Mai, et 11 à Phuket et Phang-Nga). Citons notamment **Banrimbung** (situé à Nakhon Pathom, province jouxtant Bangkok), fondé en 2001, qui sert des plats familiaux typiquement thaïlandais, à base de poisson et fruits de mer frais ; **Kiti Panit** (Chiang Mai), qui propose une authentique cuisine Lanna dans un décor traditionnel ; et **Beach Grill and Bar** (Phang-Nga), qui sert une cuisine fusion d'inspiration méditerranéenne où les produits frais de la pêche locale sont saisis au grill, et où la plupart des plats sont cuisinés au four à charbon de bois, ce qui leur donne une agréable saveur fumée.

PRU, premier restaurant à recevoir l'étoile verte MICHELIN en Thaïlande

PRU, restaurant Une Étoile situé à Phuket, se voit aussi remettre l'étoile verte MICHELIN, un prix qui salue les efforts des acteurs à l'avant-garde mettant en œuvre des pratiques gastronomiques durables, et qui contribue à sensibiliser chacun à leur vision. Exemple en matière de gastronomie durable, PRU s'emploie à promouvoir une philosophie du « bien manger, bien agir » en limitant son empreinte carbone ainsi que l'utilisation de substances chimiques et les déchets alimentaires. Par

ailleurs, l'on n'y cuisine que des ingrédients locaux et de saison, y compris des poissons de ligne et des animaux élevés en plein air. L'équipe de recherche a même créé une banque de semences pour préserver la biodiversité de l'agriculture locale.

Remise du prix du jeune chef et du prix du service, une première en Thaïlande

Cette année, le Guide MICHELIN présente, pour la première fois en Thaïlande, le **prix MICHELIN du jeune chef**, décerné à une jeune toque étoilée faisant montre d'un talent exceptionnel et d'un grand potentiel ; et le **prix MICHELIN du service**, attribué à une personnalité de la restauration qui affiche une réelle passion pour le service et se met aux petits soins de ses clients pour leur faire vivre une expérience gastronomique véritablement magique. Les lauréats sont désignés sur la base des recherches et des renseignements collectés sur le terrain par les inspecteurs du Guide MICHELIN.

• Prix MICHELIN 2021 du jeune chef :

Sujira « Aom » Pongmorn (33 ans), cheffe de cuisine de Saawaan (Bangkok)

Née dans une famille de cuisiniers, elle a grandi au contact des bons produits et de la cuisine professionnelle. Après avoir suivi l'Oriental Hotel Apprenticeship Program (OHAP) du Mandarin Oriental Bangkok, elle a eu de multiples occasions de travailler avec des chefs étoilés au Guide MICHELIN tels que Juan Amador et Thomas Keller lors de leurs apparitions comme chefs invités dans les cuisines du Normandie. Elle a ensuite poursuivi sa carrière gastronomique au Sra Bua by Kiin Kiin du Kempinski Hotel Bangkok, où elle s'est formée à la cuisine moléculaire. En 2016, Aom Pongmorn et le restaurateur Frederic Meyer ont ouvert Baan Phadthai, détenteur d'un Bib Gourmand depuis 2018. Saawaan est l'apogée du parcours culinaire d'Aom, son hommage personnel à la cuisine thaïlandaise.

• Prix MICHELIN 2021 du service :

Guillaume Barray, directeur général, Chef's Table (Bangkok)






Misant sur son efficacité, sa sincérité et sa passion pour les bons produits et les traditions pour offrir aux convives la meilleure expérience qui soit, Guillaume Barray dirige l'équipe de service en salle professionnelle et avenante du Chef's Table, qui fournit un travail impeccable. Du personnel d'accueil au directeur, toutes origines confondues, l'équipe excelle par son professionnalisme, sa politesse et son affabilité, et remplit sa mission avec minutie et déférence envers les clients, dans une ambiance chaleureuse et accueillante.

La sélection complète du **Guide MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga 2021** est dès à présent disponible en édition numérique bilingue (thaï et anglais) sur le



site guide.michelin.com/th/en ; une version papier sera en vente dans tous les grandes librairies au prix de 650 bahts à compter du 23 décembre 2020.

Sélection 2021 du Guide MICHELIN Bangkok, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga

-  6 restaurants 2 Étoiles (1 promu)
-  22 restaurants 1 Étoile* (2 nouveaux, 1 promu)
-  1 restaurant Étoile verte
-  106 restaurants Bib Gourmand (17 nouveaux, 4 promus)
-  165 restaurants Assiette MICHELIN (32 nouveaux)

*Changement postérieur à la publication : à l'exception de **Table 38**, qui a changé d'adresse récemment.

Pour télécharger les images de la cérémonie : bit.ly/39SqiGi

Désormais disponible en téléchargement gratuit, l'appli MICHELIN Guide Worldwide pour iOS :

<https://apps.apple.com/th/app/michelin-guide-usa-worldwide/id1541129177>.



guide.michelin.com/th/en

facebook.com/MichelinGuideThailand

instagram.com/michelinguide

////////////////////////////////////

À 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 127 000 personnes et exploite 69 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 200 millions de pneus en 2019. (www.michelin.com)

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