



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt-le 1^{er} septembre

Le Guide MICHELIN Singapour 2021 fête son cinquième anniversaire

- **Promotion d'un restaurant Trois Etoiles MICHELIN, d'un restaurant Deux Etoiles MICHELIN et de 12 nouveaux restaurants Une Etoile MICHELIN**
- **Lancement du premier prix du jeune chef du Guide MICHELIN à Singapour**

À l'occasion de son 5^e anniversaire, le Guide MICHELIN Singapour a le plaisir d'annoncer sa sélection de restaurants étoilés MICHELIN pour 2021, ainsi que les Bib Gourmand et les Assiettes MICHELIN.

Gwendal Poullennec, directeur international des Guides MICHELIN déclare : « Malgré les défis posés par la crise de Covid-19, nous avons été impressionnés par la façon dont les chefs et leurs équipes ont su se réinventer et s'adapter à la situation. Outre la gestion de leurs restaurants, ils se sont également mobilisés pour venir en aide aux personnes dans le besoin au sein de leurs communautés, qu'il s'agisse de nourrir les travailleurs migrants et les travailleurs de première ligne ou de créer des fonds d'aide sociale pour les employés du secteur de la restauration qui se sont retrouvés sans emploi. Dans cette édition 2021, nous rendons hommage à la persévérance et au dévouement de ces professionnels, qui continuent à nous réunir autour de la meilleure gastronomie et des meilleures expériences. Je suis convaincu que les lecteurs du Guide MICHELIN et tous les amateurs de gastronomie sont impatients de continuer à découvrir la scène gastronomique colorée et résiliente de Singapour, ainsi que les réinventions qui ont eu lieu l'année dernière et se poursuivront dans celles à venir. »



GUIDE MICHELIN

1 nouveau restaurant Trois Etoiles

Après avoir fait ses débuts dans l'édition 2019 avec Deux Etoiles MICHELIN, Zén accèdera aux Trois Etoiles MICHELIN en 2021, la plus haute distinction du Guide MICHELIN. Dans cette filiale du restaurant Trois Etoiles Frantzén à Stockholm, les convives du restaurant de Singapour se voient proposer des plats créés à partir d'ingrédients de première qualité provenant d'Europe et du Japon, étayés par la cuisine française. Chaque création a un caractère unique et l'expérience culinaire est mûrement réfléchie.

Avec la promotion de Zén, Singapour compte désormais trois restaurants Trois Etoiles au total, dont Les Amis et Odette, qui ont été élevés à cette catégorie en 2019.

1 nouveau restaurant Deux Etoiles

Jaan by Kirk Westaway reçoit également une deuxième étoile MICHELIN en 2021 pour sa réinterprétation moderne de la gastronomie britannique à travers un prisme culinaire innovant. Les inspecteurs Michelin font l'éloge du restaurant pour son incarnation de la quintessence de la haute gastronomie et son utilisation ingénieuse d'incroyables produits britanniques pour créer un restaurant romantique qui a tout pour plaire - nourriture, service, ambiance et vues spectaculaires.

Jaan by Kirk Westway rejoint 4 autres restaurants Deux Etoiles MICHELIN à Singapour, à savoir Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa et Waku Ghin.

12 nouveaux restaurants reçoivent Une Etoile MICHELIN

L'édition 2021 compte 12 nouveaux restaurants dans la catégorie Une Etoile MICHELIN. Parmi eux, 4 font leurs débuts dans l'édition 2021, 3 ont obtenu des étoiles MICHELIN pour leurs nouvelles ouvertures, tandis que 5 ont été promus depuis la catégorie Assiette MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

4 restaurants font leurs débuts dans l'édition 2021 avec Une Etoile MICHELIN

Art, situé dans la National Gallery, offre des vues sensationnelles et un voyage gastronomique enraciné dans les traditions italiennes et dynamisé par une créativité, une finesse et des combinaisons alimentaires qui font des merveilles.

Cloudstreet allie l'héritage sri-lankais et la solide expérience du chef en cuisine pour mettre en valeur des saveurs entremêlées dans ses plats innovants servis à la manière omakase.

Chez **Oshino**, le riz à sushi de la préfecture Yamagata, d'où vient le chef, est assaisonné de vinaigre et pressé à la main pour former des nigiri réhaussés d'une touche moderne.

Sommer propose des menus à plusieurs plats qui font preuve d'acuité, de finesse et d'harmonie. Le service précis et ponctuel est un autre point fort qui ajoute à l'expérience culinaire.

3 restaurants ayant rouvert leurs portes reçoivent Une Etoile MICHELIN

Basque Kitchen by Aitor, qui a rouvert ses portes dans le Fullerton Waterboat House en avril 2021, combine les influences culinaires passées et présentes dans ses menus omakase à plusieurs plats qui rendent hommage aux saveurs et aux produits basques classiques.

Chez **Lerouy**, qui a déménagé de Stanley Street à Amoy Street à Tanjong Pagar en novembre 2020, l'équipe de chefs adopte une approche un peu moins formelle de la cuisine française et la ponctue d'influences alsaciennes en hommage aux racines du chef.

Whitegrass, qui a fermé en décembre 2018 et a été relancé avec un nouveau concept et un nouveau chef en mai 2019, sert des ingrédients japonais frais et de saison, transformés en plats français classiques avec des variantes japonaises contemporaines.



GUIDE MICHELIN

La nouvelle sélection de ces restaurants par les inspecteurs MICHELIN est une reconnaissance de leurs efforts constants pour atteindre un haut niveau d'excellence gastronomique.

5 restaurants promus de l'Assiette à Une Etoile MICHELIN

Chez **Cure**, les classiques irlandais sont réimaginés avec des idées originales et des produits de qualité. Le menu dégustation original de la cuisine irlandaise Nua s'inspire des origines du chef, de la culture culinaire de son pays et même de ses souvenirs d'enfance.

Esora propose un menu qui rend hommage aux quatre saisons, avec une présentation élaborée et des arrangements floraux assortis. Les plats délicats sont assaisonnés avec parcimonie pour accentuer leurs saveurs naturelles, qui ravissent tant les yeux que le palais.

Le menu du **Shang Palace** s'articule autour d'une série de classiques cantonnais, réinventés avec des touches créatives, notamment des influences de différentes régions chinoises.

Au **Thevar**, le menu à plusieurs plats est ancré dans la tradition indienne et élaboré à l'aide de techniques européennes, qui mettent également en valeur un équilibre délicat et des touches sophistiquées.

Connu comme le premier bar à caviar de la ville, le **28 Wilkie** propose cinq variétés de l'or noir provenant de sa ferme. La cuisine incarne la vision moderne de l'équipe de cuisine sur la gastronomie italienne, et certains plats sont inspirés des recettes familiales du chef.

Avec ces nouveaux établissements, Singapour compte au total 41 restaurants Une Etoile MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

14 nouveaux restaurants Assiette MICHELIN

14 autres restaurants à Singapour viennent d'entrer dans la sélection avec une distinction Assiette MICHELIN. Ils couvrent un large éventail de cuisines : indienne (**Adda**), innovante (**Euphoria**), peranakan (**Indigo Blue Kitchen**), japonaise (**Kappo Shunsui**), française contemporaine (**La Dame de Pic**), européenne contemporaine (**Mag's Wine Kitchen, Riviera, Vue**), espagnole (**Olivia**), internationale (**Open Farm Community**), thaïlandaise (**Un-Yang-Kor-Dai**) et chinoise contemporaine (**Yi by Jereme Leung**) ; ainsi que des styles variés comme le grill (**Gemma**) et le sushi (**Sushi Kou**). Cela démontre que Singapour est un centre culturel dynamique et passionnant où se côtoient de nombreux talents gastronomiques du monde entier.

Lancement du premier prix du jeune chef du Guide MICHELIN à Singapour

Le Guide MICHELIN marque également son 5^e anniversaire à Singapour en lançant le tout premier prix du jeune chef du Guide MICHELIN. Ce prix distingue les jeunes chefs travaillant dans un restaurant étoilé MICHELIN qui ont un talent exceptionnel et un grand potentiel.

Le chef Mark Tai, de Cloudstreet, est le lauréat du prix du jeune chef du Guide MICHELIN Singapour 2021. Diplômé de la Culinary School of America et fort d'une expérience professionnelle de plusieurs années dans l'hôtellerie et la restauration, l'expertise et le leadership de M. Tai vont au-delà de la cuisine et brillent également dans les aspects opérationnels et de présentation. Au Cloudstreet, ses compétences sont mises en valeur dans des plats complexes qui illustrent son talent de la manière la plus délicieuse qui soit.

Par ailleurs, Michelin avait déjà dévoilé le 12 août sa sélection de 69 établissements Bib Gourmand offrant un bon rapport qualité-prix pour un repas à moins de 45 dollars singapouriens. La sélection du Guide MICHELIN Singapour 2021 distingue également 142 restaurants Assiette MICHELIN, pour un total de 260 adresses primées, soit 20 établissements de plus que la liste de 2019.



GUIDE MICHELIN

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Singapour 2021 comprend :

3 restaurants Trois Etoiles MICHELIN (dont 1 promu)
5 restaurants Deux Etoiles toiles MICHELIN (dont 1 promu)
40 restaurants Une Etoile MICHELIN (dont 7 nouveaux et 5 promus)
21 restaurants Bib Gourmand (dont 3 nouveaux)
67 restaurants Assiette MICHELIN (dont 14 nouveaux)

1 stand de street food Une Etoile MICHELIN
6 stands de street food Bib Gourmand
6 stands de street food Assiette MICHELIN

42 stands Bib Gourmand dans des hawker centers (dont 9 nouveaux)
69 stands Assiette MICHELIN dans des hawker centers (dont 12 nouveaux)

Pour consulter la liste complète du Guide MICHELIN Singapour 2021 et les dernières actualités du Guide MICHELIN, visitez le site officiel du Guide MICHELIN :

<https://Guide.michelin.com/>

[La page Facebook officielle du Guide MICHELIN Singapour](#)

[La chaîne Youtube du Guide MICHELIN Asie](#)

À propos de Michelin

Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Il conçoit et distribue les pneumatiques, services et solutions les plus adaptés aux besoins de ses clients. Michelin propose également des services numériques, des cartes et des Guides pour enrichir les voyages et les déplacements, afin de faire vivre des expériences uniques à ses clients. Enfin, il conçoit des matériaux de haute technologie destinés à de nombreuses industries. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 170 pays, compte 123 600 employés et exploite 71 sites de production de pneus, qui ont produit ensemble environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 j/7 j

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

Sélection du Guide MICHELIN SINGAPOUR 2021

N = Nouvelles entrées

N = Restaurants promus



Nom du restaurant	Restaurant Name (Chinese)	Cuisine
Les Amis		Française / 法国菜
Odette		Française contemporaine / 时尚法国菜
Zén N		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜



Nom du restaurant	Restaurant Name (Chinese)	Cuisine
JAAN by Kirk Westaway N		Britannique contemporaine / 时尚英国菜
Saint Pierre		Française contemporaine / 时尚法国菜
Shisen Hanten	四川饭店	Cantonaise-Sichuan / 粤川菜
Shoukouwa	小康和	Sushi / 寿司
Waku Ghin		Japonaise contemporaine / 时尚日本菜



Nom du restaurant	Restaurant Name (Chinese)	Cuisine
Alma		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Art N		Italienne / 意大利菜
Basque Kitchen by Aitor N		Basque / 巴斯克菜
Béni		Française contemporaine / 时尚法国菜
Braci		Italienne contemporaine / 时尚意大利菜
Buona Terra		Italienne contemporaine / 时尚意大利菜
Burnt Ends		Barbecue / 烧烤

GUIDE MICHELIN

Candlenut		Peranakan / 娘惹菜
Chef Kang's	江师傅	Cantonaise / 粤菜
Cloudstreet N		Créative / 创新菜
Corner House		Créative / 创新菜
Cure N		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Cut		Steakhouse / 扒房
Esora N		Créative / 创新菜
Garibaldi		Italienne / 意大利菜
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	大华猪肉粿条面	Street Food / 街头小吃
Iggy's		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard)	御宝阁 (乌节)	Teochew / 潮州菜
Jag		Française contemporaine / 时尚法国菜
Labyrinth		Créative / 创新菜
Lei Garden	利苑	Cantonaise / 粤菜
Lerouy N		Française contemporaine / 时尚法国菜
Ma Cuisine		Française / 法国菜
Meta		Créative / 创新菜
Nouri		Créative / 创新菜
Oshino N		Sushi / 寿司
Putien (Kitchener Road)	莆田 (吉真那路)	Fujian / 闽菜
Rhubarb		Française contemporaine / 时尚法国菜
Shang Palace N	香宫	Cantonaise / 粤菜
Shinji (Bras Basah Road)		Sushi / 寿司
Shinji (Tanglin Road)	Straits Chinese	Sushi / 寿司
Summer Palace	夏宫	Cantonaise / 粤菜
Sommer N		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Summer Pavilion	夏苑	Cantonaise / 粤菜

GUIDE MICHELIN

Sushi Ichi	鮨一	Sushi / 寿司
Sushi Kimura	鮨来村	Sushi / 寿司
Table65		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Terra		Italienne contemporaine / 时尚意大利
Thevar N		Créative / 创新菜
28 Wilkie N		Italienne contemporaine / 时尚意大利菜
Whitegrass N		Française contemporaine / 时尚法国菜



Nom du restaurant	Nom du restaurant (Chinois)	Cuisine
Adda N		Indienne / 印度菜
Akira Back		Créative / 创新菜
Bam!		Créative / 创新菜
Bistro du Vin (Shaw Centre)		Française / 法国菜
Boon Tong Kee (Balestier Road)	文东记 (马里士他路)	Singapourienne / 新加坡菜
Buko Nero		Italienne / 意大利菜
Cherry Garden	櫻桃園	Cantonaise / 粤菜
Chilli Padi (Joo Chiat)	辣椒香(如切)	Peranakan / 娘惹菜
Crystal Jade Golden Palace	翡翠金阁	Cantonaise / 粤菜
Db Bistro & Oyster Bar		Française / 法国菜
Esquina		Espagnole / 西班牙菜
Euphoria N		Créative / 创新菜
Fat Cow		Steakhouse Japonaise / 日式扒房
Fleur de Sel		Française / 法国菜
Foc (Clarke Quay)		Espagnole / 西班牙菜
Gaig		Espagnole / 西班牙菜
Gattopardo		Sicilienne / 西西里菜
Gemma N		Steakhouse / 扒房
Golden Peony	金牡丹	Cantonaise / 粤菜

GUIDE MICHELIN

Gordon Grill		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Gunther's		Française contemporaine / 时尚法国菜
Hua Ting	华厅	Cantonaise / 粤菜
Ibid		Créative / 创新菜
Il Cielo		Italienne contemporaine / 时尚意大利菜
Imperial Treasure Fine Shanghai Cuisine	御园	Shanghaienne / 沪菜
Imperial Treasure Super Peking Duck (Paragon)	御宝至尊烤鸭店 (百利宫)	Cantonaise / 粤菜
Indigo Blue Kitchen N		Peranakan / 娘惹菜
Jade	玉楼	Cantonaise / 粤菜
Jade Palace	金湖	Fruits de mer / 海鲜
Jiang-Nan Chun	江南春	Cantonaise / 粤菜
Kappo Shunsui N	割烹 旬水	Japonaise / 日本菜
Keng Eng Kee	琼荣记	Singapourienne / 新加坡菜
La Dame de Pic N		Française contemporaine / 时尚法国菜
Luke's (Gemmill Lane)		Steakhouse / 扒房
Madame Fan	饭夫人	Cantonaise / 粤菜
Mag's Wine Kitchen N		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜
Maguro-Donya Miura-Misaki-Kou	三浦三崎港	Japonaise / 日本菜
Majestic	大华	Cantonaise / 粤菜
Man Fu Yuan	满福苑	Cantonaise / 粤菜
Mellben Seafood (Ang Mo Kio)	龙海鲜螃蟹王 (宏茂桥)	Fruits de mer / 海鲜
Min Jiang at Dempsey	岷江在登布西山	Cantonaise-Sichuan / 粤川菜
National Kitchen		Singapourienne / 新加坡菜
Nicolas		Française / 法国菜
Olivia N		Espagnole / 西班牙菜
Open Farm Community N		Internationale / 国际菜
Peony Jade (Keppel)	玉河畔 (吉宝)	Cantonaise / 粤菜
Preludio		Creative / 创新菜
Rang Mahal		Indienne / 印度菜
Riviera N		Européenne contemporaine / 时尚欧陆菜

GUIDE MICHELIN

Roland	东皇	Singapourienne / 新加坡菜
Sin Hoi Sai (Tiong Bahru)	新海山 (中峇鲁)	Fruits de mer/ 海鲜
Spago Dining Room		Californienne / 加州菜
Straits Chinese	土生坊	Peranakan / 娘惹菜
Sushi Kou N	鮓煌	Sushi / 寿司
Tambuah Mas (Tanglin)		Indonésienne / 印尼菜
The Dempsey Cookhouse & Bar		Européenne / 欧陆菜
The Famous Kitchen	名食小厨	Cantonaise / 粤菜
Tian Tian Fisherman's Pier Seafood	天天渔港	Fruits de mer/ 海鲜
Tippling Club		Creative/ 创新菜
Tunglok Heen	同乐轩	Cantonaise / 粤菜
Tunglok Signatures (Clarke Quay)	同乐经典 (克拉码头)	Cantonaise / 粤菜
Un-Yang-Kor-Dai N		Thaïlandaise / 泰国菜
Ushidoki Wagyu Kaiseki		Japonaise / 日本菜
Vue N		Européenne Contemporaine / 时尚欧陆菜
Wah Lok	华乐	Cantonaise / 粤菜
Yan Ting	宴庭	Cantonaise / 粤菜
Yen Yakiniku		Barbecue / 烧烤
Yi by Jereme Leung N	艺	Chinoise Contemporaine / 时尚中国菜