



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 16 décembre 2021

**LE GUIDE MICHELIN THAÏLANDE 2022
COMPTE UN TOTAL DE 361 ÉTABLISSEMENTS,
AVEC 6 NOUVEAUX RESTAURANTS UNE-ÉTOILE MICHELIN**

À l'occasion du lancement officiel du Guide MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga 2022, Michelin a annoncé la remise des très convoités Étoiles MICHELIN, Étoile Verte MICHELIN, Prix du Jeune Chef du Guide MICHELIN et Prix du Service du Guide MICHELIN. Cette cinquième édition présente 361 établissements, dont 6 deux-étoiles MICHELIN (qui ont tous conservé leur statut), 26 une-étoile MICHELIN, 133 Bib Gourmand et 196 autres restaurants sélectionnés. Parmi les nouveaux venus dans le Guide MICHELIN, 6 restaurants (tous situés à Bangkok) reçoivent leur première Étoile MICHELIN et 33 gagnent la distinction « Bib Gourmand ». 51 autres établissements rejoignent la sélection officielle du Guide.

Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN, a déclaré :

« En raison des fermetures et des restrictions sur la consommation sur place pendant la pandémie de COVID-19 dans de nombreux pays, le secteur de la restauration a connu le plus grand ralentissement de son histoire.

Néanmoins, la Thaïlande voit s'ouvrir de nouveaux restaurants proposant des types de cuisine intéressants, tels que des étals inspirés de la cuisine de rue et des plats thaïlandais authentiques issus de recettes anciennes.

Les produits et ingrédients locaux sont intégrés au menu, car les clients sont de plus en plus soucieux de l'origine de leurs aliments et souhaitent adopter un mode de vie sain.

Cela permet non seulement de garantir une fraîcheur optimale qui va sublimer la cuisine, mais aussi d'encourager la durabilité dans les secteurs de l'agriculture et de la restauration, contribuant ainsi à dynamiser l'économie locale. »



GUIDE MICHELIN

« Cette année, le Guide MICHELIN rend hommage à Ayutthaya, la dernière ville à avoir fait son entrée dans le Guide, mais aussi la plus ancienne et la plus riche en patrimoine. Cette ancienne capitale de la Thaïlande possède un charme historique et symbolise l'une des plus grandes histoires de la cuisine thaïlandaise. Nous sommes donc convaincus que nos lecteurs, locaux et internationaux, prendront plaisir à explorer cette couverture étendue de la scène culinaire thaïlandaise », a ajouté M. Poullennec.

Six nouveaux venus reçoivent une Étoile MICHELIN, tandis que la liste des restaurants deux Étoiles MICHELIN reste inchangée

Dans l'édition 2022 du Guide MICHELIN Thaïlande, la liste des restaurants deux-étoiles MICHELIN reste inchangée avec six établissements, à savoir **Chef's Table**, **Le Normandie**, **Mezzaluna**, **R-Haan**, **Sorn** et **Sühring**. Cependant, la sélection une Étoile accueille 6 nouveaux entrants, tous situés à Bangkok, à savoir :

Aksorn, un restaurant thaïlandais qui propose des plats savoureux inspirés des livres de recettes thaïlandais collectionnés par le chef entre les années 1940 et 1970. Parmi les plats phares se trouvent les cupcakes à la noix de coco et au porc salé, et la relish au caillé de haricot fermenté avec du porc et des crevettes hachés ;

Côte by Mauro Colagreco, un restaurant français contemporain qui se caractérise par une cuisine moderne inspirée de la Riviera, avec des menus fixes pour le déjeuner, des plats à la carte et un dîner spécial « Carte Blanche » composé de neuf plats : une expérience Omakase où chaque plat est une surprise ;

Gaa, restaurant innovant qui offre une variété délicieuse de plats indiens métamorphosés à l'aide de techniques et de présentations modernes, ainsi qu'un menu dégustation inspiré de la cuisine de rue, avec un délicieux équilibre de saveurs, de textures et d'arômes ; **Igniv**, restaurant européen contemporain qui propose une cuisine européenne moderne - notamment ses célèbres nuggets de poulet à la sauce barbecue - dans le cadre d'une expérience unique de repas partagé ; **Savelberg** (nouveau suite à un déménagement), un restaurant français



GUIDE MICHELIN

contemporain qui propose des plats à la carte et des menus fixes et offre une cuisine française moderne et sophistiquée préparée à partir d'ingrédients internationaux raffinés ; **Yu Ting Yuan**, restaurant chinois qui élabore des plats cantonnais raffinés mettant l'accent sur les nuances de goût et le juste équilibre entre l'huile et le sucre, avec notamment un canard laqué délicieux et de succulents Dim Sum.

51 autres établissements figurent pour la première fois dans la sélection du Guide MICHELIN de cette année

Outre les établissements récompensés par les Étoiles MICHELIN, le Bib Gourmand et l'Étoile Verte MICHELIN, la sélection officielle de l'édition 2022 du Guide MICHELIN Thaïlande distingue 196 autres établissements qui proposent de délicieux repas, savamment préparés avec des ingrédients frais et avec talent. Parmi eux, 91 sont situés à Bangkok et dans les provinces environnantes, 16 à Ayutthaya, 37 à Chiang Mai, et 52 à Phuket et Phang-Nga.

51 d'entre eux font leur entrée cette année (15 à Bangkok, 16 à Ayutthaya, 5 à Chiang Mai, et 15 à Phuket et Phang-Nga) :

Baan Suriyasai [Bangkok], un restaurant qui propose des plats traditionnels inspirés de recettes royales et de plats familiaux d'antan, notamment le savoureux ragoût aux 5 épices avec des œufs durs et la poitrine de porc croustillante, les flocons de poisson et les crevettes séchées sautés à la pâte parfumée ; **Phak Wan Noodles** [Ayutthaya], le premier et unique restaurant d'Ayutthaya où chaque plat est cuisiné avec des légumes verts locaux appelés « Pak Wan » (Melientha), ce qui donne une explosion de différents saveurs et des arômes uniques ; **Yangzi Jiang** [Chiang Mai], restaurant chinois installé dans une maison Lanna contemporaine, qui propose des plats frais, soignés et cuisinés avec savoir-faire, dont les fameuses boulettes de pétoncles à la vapeur aux truffes noires ; **Juumpo** [Phang-Nga], restaurant proposant de nombreuses recettes locales « Baba » (chinoises et thaïlandaises) uniques, comme la soupe au lait de coco à la Baba, avec des crevettes et des herbes thaïlandaises, la sauce pimentée aux crevettes et le poisson frit à la sauce aigre-douce.



PRU conserve son Étoile Verte MICHELIN : La seule et unique en Thaïlande

Pour la deuxième année consécutive, PRU, le restaurant une-étoile MICHELIN de Phuket, conserve l'Étoile Verte MICHELIN pour ses pratiques de gastronomie durable. « Pru Jampa », la ferme de PRU qui fournit légumes, herbes et fleurs, est l'endroit où PRU met en pratique ses idées de permaculture, tout en favorisant la durabilité et en soutenant les producteurs artisanaux. Avec des ingrédients de saison, d'origine 100 % locale qui déterminent les cycles de son menu, le restaurant offre une expérience gastronomique qui allie l'excellence culinaire à un engagement écologique exceptionnel, et constitue une source d'inspiration tant pour les gourmets que pour l'ensemble du secteur de la restauration.

Prix du jeune chef du Guide MICHELIN Thaïlande 2022 :

Mme Garima Arora de Gaa

Née le 9 novembre 1986, Garima est la première femme indienne à obtenir une Étoile MICHELIN en novembre 2018. Sa cuisine repose sur l'application de techniques de cuisson indiennes traditionnelles et des ingrédients d'origine locale. Ancienne élève de l'école Le Cordon Bleu en France, Chef Garima a travaillé aux côtés de nombreux chefs de renommée mondiale, tels que Gordon Ramsay, René Redzepi et Gaggan Anand.

Prix du service du Guide MICHELIN Thaïlande 2022 :





M. Thibaud Charlemarty de Côte by Mauro Colagreco

Selon l'inspecteur du Guide MICHELIN, toute l'équipe de service sous la direction de M. Charlemarty est professionnelle et très bien formée. Toutes les séquences de service ont été parfaitement exécutées sans aucune erreur ni faiblesse. Le personnel est très disponible et poli. Les informations sur chaque plat, notamment relatives aux inspirations et au mode de cuisson, étaient clairement expliquées. Tous les éléments (excellente nourriture, service et atmosphère) incitent à une autre visite.

GUIDE MICHELIN

La sélection complète du Guide MICHELIN Bangkok, Phra Nakhon Si Ayutthaya, Chiang Mai, Phuket et Phang-Nga 2022 est désormais disponible en édition numérique bilingue (thaï et anglais) sur le site Internet <https://guide.michelin.com/th/en> tandis que la version imprimée sera mise en vente dans les principales librairies au prix de 650 bahts à partir du 1^{er} février 2022.

Les chiffres clés de la Sélection 2022 en un coup d'œil :

-  **6 restaurants deux-étoiles MICHELIN**
-  **26 restaurants une-étoile MICHELIN** (6 nouveaux)
-  **1 restaurant Étoile Verte MICHELIN**
-  **133 Bib Gourmand** (33 nouveaux, 6 promus)

Les images de la Révélation des Étoiles MICHELIN peuvent être téléchargées à l'adresse suivante :

shorturl.at/qiyGN.

Application mondiale du Guide MICHELIN pour appareils :



iOS



Android

guide.michelin.com/th/en

facebook.com/MichelinGuideThailand

instagram.com/michelinguide



GUIDE MICHELIN

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

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

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

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt