



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 12 juillet 2022

Le Guide MICHELIN Singapour 2022 fête son sixième anniversaire avec 2 nouveaux deux Étoiles MICHELIN et 7 une Étoile

- **2 restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN**
- **7 tables sont distinguées d'une Étoile MICHELIN**
- **6 restaurants sont sélectionnés par le Guide MICHELIN pour la première fois**

À l'occasion du sixième anniversaire de la sélection du Guide MICHELIN Singapour, la nouvelle sélection 2022 a été dévoilée, comprenant des établissements Etoilés, ainsi que des Bib Gourmand.

« Quel plaisir d'être de retour à Singapour après cette crise sans précédent. Cette destination n'a rien perdu de sa superbe : une diversité de cuisines qui s'épanouissent avec gourmandise, des chefs de renom soucieux de transmettre leur passion et leurs compétences, et de jeunes talents prometteurs prêts à réaliser leurs rêves et à affiner leur savoir-faire. » déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN « Il ne fait aucun doute que Singapour reste un joyau de la gastronomie. Grâce à l'extraordinaire résilience de tous les professionnels du secteur, les gourmets locaux et internationaux pourront à nouveau vivre des expériences gastronomiques inoubliables dans la Ville du Lion. »

2 nouveaux restaurants sont distingués de deux Étoiles MICHELIN

Singapour ajoute deux nouvelles adresses à sa sélection de restaurants deux Étoiles MICHELIN cette année. Le **Cloudstreet** qui doit son nom à un roman écrit par un auteur australien, propose un voyage gastronomique inoubliable qui marie artistiquement des cultures et des influences disparates.



GUIDE MICHELIN

Le menu créatif du **Thevar** propose quant à lui plusieurs plats ancrés dans les traditions indiennes et élaborés selon des techniques européennes. Il a été salué par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour sa fascinante combinaison de saveurs et l'ambition culinaire unique de son chef indien né à Penang. Dans cet établissement, la cuisine s'articule autour d'une palette de plats d'inspiration indienne sur lesquels se pose un regard ludique empreint de modernisme.

Le **Cloudstreet** et le **Thevar** rejoignent 5 autres tables ayant été distinguées de deux Étoiles MICHELIN à Singapour : le **JAN by Kirk Westaway**, le **Saint Pierre**, le **Shisen Hanten**, le **Shoukouwa** et le **Waku Ghin**.

7 nouveaux restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

L'édition 2022 compte 7 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN. Parmi eux, 4 font leur entrée dans l'édition 2022, 1 établissement se distingue par une Étoile MICHELIN pour sa récente ouverture, tandis que 2 restaurants déjà sélectionnés précédemment ont été promus.

4 nouveaux restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN

Le restaurant de sushis **kappo Hamamoto**, d'une capacité de 12 places, accueille les gourmets avec ce qu'il y a de plus raffiné : de la vaisselle en céramique laquée faite à la main au saké maison, en passant par des plats qui témoignent d'un savoir-faire de plus de 20 ans.

Le **Marguerite** propose une expérience gastronomique unique dans les célèbres Gardens by the Bay de Singapour. Les gourmets peuvent y déguster des plats élaborés avec des ingrédients de saison dont la simplicité trompeuse révèle une fougue et des saveurs suffisamment audacieuses pour rivaliser avec les couleurs flamboyantes de la flore.

Nae:um est le nom donné à un parfum qui évoque des souvenirs. Le restaurant propose des mets innovants qui mettent en scène des ingrédients de saison. Les plats sont exécutés avec précision et présentés de manière éthérée et



GUIDE MICHELIN

rafraichissante sans manquer de dévoiler leurs racines coréennes.

Le **Rêve** exalte le meilleur des ingrédients japonais en mettant en œuvre des techniques françaises classiques que rehausse une présentation contemporaine. Le plat de poisson est à l'honneur et ravit tous les palais.

1 restaurant obtient une Étoile MICHELIN suite à sa réouverture

Le **Burnt Ends**, qui a déménagé sur Dempsey Road, sert un barbecue australien raffiné cuit dans un four à bois en briques. Cette nouvelle sélection des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN témoigne des efforts constants de l'établissement pour atteindre un haut niveau d'excellence gastronomique.

2 restaurants décrochent une Étoile MICHELIN

L'**Euphoria** met en valeur et célèbre le végétal avec des légumes et des herbes qui s'invitent à table au même titre que les protéines.

La **Dame de Pic**, situé au Raffles Hotel Singapore, est le premier avant-poste asiatique de la vision culinaire de la célèbre cheffe Anne-Sophie Pic. On y trouve la plupart des spécialités renommées de la cheffe Pic, élaborées avec des produits essentiellement français agrémentés d'une pincée de saveurs locales.

Avec ces nouvelles adresses, Singapour compte au total 42 établissements une Étoile MICHELIN (41 restaurants et 1 stand de street food).

6 nouveaux restaurants sélectionnés

6 restaurants de Singapour ont récemment rejoint la sélection du Guide MICHELIN. Ils couvrent un large éventail de styles de cuisine, de la française (**Claudine**) à l'indienne (**Revolver**), en passant par l'italienne (**Osteria BBR d'Alain Ducasse**) et la japonaise (**Wagyu Jin**), ainsi que des spécialités variées



GUIDE MICHELIN

comme la viande et les grillades (**Butcher's Block**) ou encore les sushis (**Sushi Masaaki**). Ces nouvelles entrées dans le Guide témoignent du rang qu'occupe Singapour en tant que centre culturel dynamique et exaltant où se côtoient de nombreux talents internationaux de la gastronomie.

Le prix du Jeune Chef du Guide MICHELIN Singapour 2022

Le prix du Jeune Chef du Guide MICHELIN récompense un jeune chef officiant dans un restaurant Étoilé MICHELIN, et reconnaît son talent exceptionnel et son grand potentiel.

En 2022, le prix du Jeune Chef est décerné au chef **Louis Han** du restaurant **Nae:um** une Étoile MICHELIN. Ce chef né à Séoul a fait ses débuts dans la gastronomie à l'âge de 14 ans. Au fil de son parcours, il a marqué le monde entier de son empreinte, en servant notamment dans la force de maintien de la paix des Nations Unies au Liban et en officiant dans des restaurants Étoilés MICHELIN dans sa ville natale. **Nae:um**, son premier établissement en tant que restaurateur indépendant, se voit également décerner cette année sa première Étoile MICHELIN et est salué par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour sa gastronomie coréenne présentée avec élégance sur fond de cuisine moderne. L'exécution est de qualité, sans arrogance, et résolument axée sur les saveurs coréennes.

Prix de l'Accueil et du Service et Prix spécial de la Sommellerie du Guide MICHELIN Singapour 2022

Cette année, **Samantha Goh** du **Saint Pierre**, deux Étoiles MICHELIN, est la lauréate du Prix de l'Accueil et du Service. Elle travaille dans cet établissement depuis des années et brille par son enthousiasme et ses compétences. Elle assure le service d'une main de maître et l'engagement authentique dont elle fait preuve auprès de ses convives en fait un rendez-vous incontournable. Le Prix spécial de la Sommellerie de cette année est décerné à Eric Eu, du restaurant **Les Amis** triplement Étoilé par MICHELIN. Avec son impressionnante



GUIDE MICHELIN

carte des vins, l'établissement **Les Amis** met l'accent sur la qualité et le service des vins. Eric Eu fait preuve de solides compétences et se montre à l'écoute de ses convives. Ses connaissances approfondies en œnologie en subliment l'expérience gastronomique.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Singapour 2022 comprend :

3 restaurants 3 Étoiles MICHELIN

7 restaurants 2 Étoiles MICHELIN (dont 2 promus)

41 restaurants 1 Étoile MICHELIN (dont 5 nouveaux et 2 promus)

22 restaurants Bib Gourmand (dont 4 nouveaux et 1 promu)

63 restaurants sélectionnés par MICHELIN (dont 6 nouveaux)

1 stand de street food 1 Étoile MICHELIN

5 stands de street food Bib Gourmand (dont 1 nouveau)

6 stands de street food sélectionnés par MICHELIN (dont 1 nouveau)

40 stands Bib Gourmand dans des hawker centers (dont 3 nouveaux)

62 stands sélectionnés par MICHELIN dans des hawker centers (dont 1 nouveau)

La sixième édition du Guide MICHELIN Singapour sera publiée uniquement sous forme numérique sur le [site Internet](#) officiel du Guide MICHELIN et l'application mobile du Guide MICHELIN ([iOS](#) et [Android](#)).



Sélection 2022 des restaurants étoilés du Guide MICHELIN Singapour

Restaurants	Distinction
Les Amis	***
Odette	***
Zén	***
Cloudstreet	**
JAAN by Kirk Westaway	**
Saint Pierre	**
Shisen Hanten	**
Shoukouwa	**
Thevar	**
Waku Ghin	**
28 Wilkie	*
Alma	*
Art	*
Basque Kitchen by Aitor	*
Béni	*
Braci	*
Buona Terra	*
Burnt Ends	*
Candlenut	*
Chef Kang's	*
Cure	*
Cut	*
Esora	*
Euphoria	*
Hamamoto	*
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	*
Iggy's	*
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard)	*



GUIDE MICHELIN

Jag	🌸
La Dame de Pic	🌸
Labyrinth	🌸
Lei Garden	🌸
Lerouy	🌸
Ma Cuisine	🌸
Marguerite	🌸
Meta	🌸
Nae:um	🌸
Nouri	🌸
Oshino	🌸
Putien (Kitchener Road)	🌸
Rêve	🌸
Rhubarb	🌸
Shang Palace	🌸
Shinji (Bras Basah Road)	🌸
Sommer	🌸
Summer Palace	🌸
Summer Pavilion	🌸
Sushi Ichi	🌸
Sushi Kimura	🌸
Table65	🌸
Terra	🌸
Whitegrass	🌸

À propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

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



GUIDE MICHELIN

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

Partenaires officiels du Guide MICHELIN Singapour 2022

GLOBAL PARTNER



GLOBAL PARTNER



OFFICIAL COFFEE PARTNER



OFFICIAL BANK PARTNER



OFFICIAL BEER PARTNER



OFFICIAL GOURMET PARTNER



OFFICIAL VENUE PARTNER



PREFERRED WATER PARTNER



HELD IN

