



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 28 novembre 2024

SORN DEVIENT LE PREMIER RESTAURANT TROIS ÉTOILES MICHELIN DE THAÏLANDE

- Le Guide MICHELIN Thaïlande 2025 compte 462 établissements
- L'Étoile Verte MICHELIN récompense les efforts du restaurant Baan Tepa qui s'engage pour le respect de l'environnement et aide la communauté à mettre en place des pratiques durables.
- La ville de Chon Buri fait son entrée dans la sélection 2025 avec 20 nouveautés (5 Bib Gourmand et 15 tables recommandées par le Guide MICHELIN).

Réunie lors d'une cérémonie riche en émotions, la communauté culinaire thaïlandaise brille plus que jamais à la suite de l'annonce du premier restaurant Trois Étoiles MICHELIN du pays. Cet évènement marque la publication officielle de la sélection 2025 du Guide MICHELIN Thaïlande.

Ce nouveau millésime compte 462 établissements, avec pour la première fois une table trois Étoiles MICHELIN, sept adresses deux Étoiles MICHELIN (*dont une promotion*), 28 établissements une Étoile MICHELIN (*dont cinq nouveautés*), 156 Bib Gourmand (*20 nouveautés*) et 270 tables recommandées par le Guide MICHELIN (*44 nouveautés*). Parmi les nouvelles adresses sélectionnées, 20 se situent à Chon Buri, la nouvelle destination de cette huitième sélection thaïlandaise.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « Les inspecteurs et inspectrices ont attribué trois Etoiles MICHELIN à Sorn, avec à sa tête le talentueux chef-propriétaire Supaksorn « Ice » Jongsiri. L'année 2025 marque ainsi un tournant pour la Thaïlande, qui occupe désormais une place de choix sur l'échiquier gastronomique international. De plus, l'ensemble de la sélection célèbre la richesse et la diversité de la cuisine thaïlandaise, et met en lumière l'aspect universel de la gastronomie thaïlandaise, qui mêle à la fois tradition, modernité et nouvelles tendances. »



GUIDE MICHELIN

L'évolution du paysage et des tendances culinaires en Thaïlande, constatée par les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN

Le paysage culinaire thaïlandais a été marqué par l'essor d'un nouveau type de restaurants modernes. Ils sont souvent dirigés par de jeunes chefs thaïlandais de talent, âgés pour la plupart de moins de 35 ans, qui bénéficient d'une expérience internationale et/ou d'une formation occidentale. Ces chefs s'installent dans leur ville natale, avec pour ambition de proposer des plats thaïlandais traditionnels dans un style moderne et sophistiqué afin de repousser les limites de la cuisine thaïlandaise contemporaine.

En outre, la scène gastronomique nationale attire des chefs venus des quatre coins du monde pour travailler, échanger leur savoir-faire avec des chefs locaux et former de jeunes équipes. L'approvisionnement local auprès de petits producteurs respectueux de l'environnement prend également une place de plus en plus importante.

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont également découvert un grand nombre de petits restaurants et d'échoppes où l'on se transmet les recettes de génération en génération perpétuant ainsi l'envie de consommer des plats traditionnels authentiques. Il est à noter que ces établissements simples sont particulièrement accessibles et confirment que la Thaïlande est un pays où l'on mange incroyablement bien à prix raisonnable.

Le restaurant Sorn est entré dans l'histoire en devenant le premier établissement de Thaïlande à décrocher trois Étoiles MICHELIN

Cette adresse, qui met l'accent sur la cuisine du sud du pays, mêle à la fois tradition et modernité, raffinement et évolution. Parfaitement rythmé, son menu offre un éventail de saveurs en parfaite harmonie. En devenant le premier et unique à ce jour restaurant de Thaïlande à être salué de trois Étoiles MICHELIN, Sorn devient une adresse iconique.

Après avoir décroché sa première Étoile MICHELIN en 2019, Sorn a été promu au rang de deux Étoiles MICHELIN l'année suivante, une distinction qu'il a conservée pendant cinq années consécutives. L'obtention de Trois Étoiles MICHELIN dans la



GUIDE MICHELIN

sélection 2025 est un véritable gage d'excellence, de qualité et de constance. Si les gourmets faisaient auparavant un détour pour dîner chez Sorn, le restaurant est à présent devenu une destination en soi.

Côte by Mauro Colagreco, seul restaurant à rejoindre la famille des adresses deux Étoiles MICHELIN

Anciennement récompensé d'une Étoile MICHELIN, le restaurant **Côte by Mauro Colagreco** décroche cette année deux Étoiles MICHELIN et rejoint ainsi **Baan Tepa, Chef's Table, Gaa, Mezzaluna, R-Haan et Sühring**. Ce restaurant aux influences méditerranéennes, françaises et italiennes propose des menus de saison élaborés à partir des meilleurs produits du jour et met à l'honneur des plats magnifiquement dressés, savamment élaborés à l'aide de techniques modernes.

5 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN

Parmi les 5 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN, 4 intègrent pour la première fois la sélection, tandis que le dernier est promu depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Les 4 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN sont : **AKKEE**, un restaurant immersif aux lumières tamisées où l'on sert des plats régionaux audacieux, préparés de manière traditionnelle, avec un côté rustique et des saveurs franches ; **AVANT**, un établissement dirigé par un chef singapourien qui associe techniques traditionnelles et modernes avec un réel souci du détail ; **GOAT**, une adresse qui associe cuisines thaïlandaise, chinoise et occidentale dans un menu thaïlandais de saison en utilisant des herbes cultivées sur place et des ingrédients provenant de toute la Thaïlande ; et **Aulis**, un restaurant qui propose une expérience « à la table du chef » avec un menu dégustation en plusieurs services qui fait la part belle aux ingrédients traditionnels, dont beaucoup proviennent de Thaïlande et sont fournis par des producteurs locaux. Il convient de noter que deux nouveautés sont situées en dehors de Bangkok : AVANT, qui se trouve à Nonthaburi, et Aulis, établi à Phang-Nga.

Le seul nouvel établissement une Étoile MICHELIN promu depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN est **Coda**, une adresse qui met



GUIDE MICHELIN

en lumière l'essence de la cuisine thaïlandaise régionale à laquelle elle incorpore des techniques modernes afin de créer une nouvelle identité. Le résultat est un menu dégustation concis, porté par des assaisonnements maîtrisés ainsi que des saveurs délicates et variées.

Baan Tepa – La seule nouvelle Étoile Verte MICHELIN

Le restaurant contemporain thaïlandais **Baan Tepa** rejoint **PRU, Haoma** et **Jampa**, déjà récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable. Son chef et son équipe ont travaillé dur pour devenir plus écoresponsables en cultivant leurs propres fleurs et herbes aromatiques, en s'approvisionnant auprès de producteurs respectueux de l'environnement, en compostant leurs déchets alimentaires et en créant des boissons et plats zéro déchet. Ils organisent également des initiatives afin de sensibiliser leur communauté aux pratiques durables. Quelle que soit la conjoncture, leur engagement est indéfectible, et ils ont à ce titre bien mérité leur distinction.

Avec cette nouvelle adresse, la sélection du Guide MICHELIN Thaïlande compte 4 établissements salués de l'Étoile Verte MICHELIN.

Quatre Prix Spéciaux MICHELIN

À travers ces Prix spéciaux, le Guide MICHELIN met en lumière les professionnels de talent qui œuvrent dans les différents restaurants de la sélection, et contribuent ainsi à offrir aux convives une expérience gastronomique inoubliable. Ils démontrent ainsi que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration est aussi varié que passionnant.

• Prix MICHELIN du Jeune Chef 2025

Le prix MICHELIN du Jeune Chef rend hommage à un jeune chef qui a impressionné nos inspectrices et inspecteurs tant par son formidable talent que par son potentiel. Cette année, ce prix décerné par Blancpain est attribué à **M. Sittikorn (Ou) Chantop**, chef propriétaire d'**AKKEE**. Porté par la cuisine thaïlandaise traditionnelle, M. Chantop fait preuve d'audace en utilisant des ingrédients rares, et d'ingéniosité dans la construction des menus. Son talent n'est plus à prouver : il se démarque par son approche originale sublimée d'une touche

GUIDE MICHELIN

de modernité. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN se réjouissent de le voir faire entrer les recettes traditionnelles thaïlandaises dans le XXIe siècle.

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'année 2025**

Le Prix de la plus belle ouverture de l'année MICHELIN est attribué à un chef, à un hôte ou à un gérant pour le succès qui a accompagné l'ouverture d'un restaurant au cours de l'année écoulée. Pour être récompensé, il doit avoir marqué la scène gastronomique locale en se démarquant par un concept de dégustation et une cuisine créatifs. Le prix 2025, remis par UOB, est décerné à **M. Dimitrios Moudios**, le chef copropriétaire de **Ōre**. Ouvert début 2024, cet établissement à l'ambiance minimaliste propose une expérience gastronomique inoubliable grâce à son menu créatif au cours duquel se succèdent 30 plats. Ces derniers sont composés de produits fermentés et d'ingrédients rares, et exécutés en utilisant diverses techniques de cuisson pour un résultat et des saveurs uniques.

- **Prix MICHELIN du Service 2025**

Le prix MICHELIN du Service vise à mettre en lumière et à encourager des professionnels talentueux et chevronnés qui apportent une véritable valeur ajoutée à l'expérience client. Cette année, cette distinction décernée par l'Autorité du tourisme de Thaïlande est attribuée à **Mme Yupa (Ying) Sukkasem**, directrice du restaurant **Baan Tepa**. Forte de six années d'expérience dans le secteur de la restauration, elle offre aux convives un service à la fois professionnel et attentionné. Grâce à son engagement et au travail de son équipe, les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont passé des moments inoubliables dans son restaurant.

- **Prix MICHELIN de la Sommellerie 2025**

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Le lauréat de cette année est **M. Thansith Wasinonth** qui officie chez **Côte by Mauro Colagreco**. En poste depuis 4 ans à l'hôtel Capella, M. Wasinonth fait preuve d'une réelle passion pour le service du vin et d'un grand professionnalisme. Grâce à son approche à la fois assurée et humble, il sublime l'expérience gastronomique des convives.



GUIDE MICHELIN

Le Guide MICHELIN Thaïlande 2025 en bref :

- 1 restaurant trois Étoiles MICHELIN** (promotion depuis la catégorie deux Étoiles MICHELIN)
- 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN** (1 promotion depuis la catégorie une Étoile MICHELIN)
- 28 restaurants une Étoile MICHELIN** (4 nouveautés, 1 promotion depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN)
- 4 Étoiles Vertes MICHELIN** (1 nouveauté)
- 156 Bib Gourmand** (20 nouveautés)
- 270 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN** (44 nouveautés)

Les photos de la cérémonie de remise des prix du Guide MICHELIN Thaïlande 2025 sont disponibles [ICI](#).

Pour en savoir plus sur le Guide MICHELIN, consultez guide.michelin.com/fr/fr ou suivez facebook.com/guideMICHELINfr

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#)



iOS



Android

Site internet : guide.michelin.com/fr/fr

Facebook : facebook.com/guideMICHELINfr

YouTube : youtube.com/user/MichelinRestaurants

Instagram : [@MichelinGuide](https://Instagram.com/@MichelinGuide)

Nos partenaires 2025



GUIDE MICHELIN

Destination Partner



Global Partner



Presenting Partner



Global Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner





GUIDE MICHELIN

GUIDE MICHELIN THAÏLANDE 2025

มิชลิน ไกด์ ฉบับประเทศไทย ประจำปี 2568



Trois Étoiles MICHELIN / สามดาวมิชลิน

Cuisine unique, vaut le voyage /

สุดยอดร้านอาหารที่ควรค่าแก่การเดินทางไกลเพื่อไปชิมสักครั้ง

BANGKOK & PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล

Sorn	ศรน์	PROMOTION DEPUIS LA CATÉGORIE DEUX ÉTOILES MICHELIN
------	------	---



Deux Étoiles MICHELIN Stars / สองดาวมิชลิน

Cuisine d'exception, vaut le détour /

ร้านอาหารยอดเยี่ยมที่ควรค่าแก่การขับรถออกนอกเส้นทางเพื่อแวะชิม

BANGKOK & PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล

Baan Tepa	บ้านเทпа	
Chef's Table	เชฟส์เทเบิล	
Côte by Mauro Colagreco	โคตี้ นาย เมาริ โคลากรีโค	PROMOTION DEPUIS LA CATÉGORIE UNE ÉTOILE MICHELIN
Gaa	ก้า	
Mezzaluna	เมซซาลูนา	
R-Haan	อาหาร	



GUIDE MICHELIN

Sühring

ស៊ូហ្សីង



GUIDE MICHELIN



Une Étoile MICHELIN / หนึ่งดาวมิชลิน

Cuisine d'une grande finesse, vaut l'étape / ร้านอาหารคุณภาพสูงที่ควรค่าแก่การหยุดแวะชิม

BANGKOK & PROVINCES VOISINES / กรุงเทพมหานครและปริมณฑล		
80/20	ເອົ້າທີ່ ທວນທີ່	
AKKEE	ອັກຄື	NOUVEAUTÉ
Aksorn	ອັກຍົຮ	
AVANT	ເຂາອງທີ່	NOUVEAUTÉ
Blue by Alain Ducasse	ບລຸ ນາຂ ອັດ ຜູກາສ	
Chim by Siam Wisdom	ຈິມ ນາຂ ສຢາມວິສຕອມ	
Coda	ໂຄດ້າ	PROMOTION DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN
Elements, Inspired by Ciel Bleu	ເອເລເມນທີ່ ອິນສໄປ່ຣ ນາຂ ເຊລ ເບລອ	
GOAT	ໂກທ	NOUVEAUTÉ
Haoma	ຫາໂອມາ	
IGNIV	ອິກນິຟ	
INDDEE	ອິນດີ	
Jay Fai	ເຈິ້ຍໄຟ	
Le Du	ຖຸດູ	
Le Normandie	ເລອ ນອർມັນດີ	
Maison Dunand	ເມື່ອງ ຜູນານທີ່	
Mia	ມືອາ	
Nahm	ນໍ້າ	
NAWA	ນວ	
Potong	ໄພທງ	
Resonance	ເຮໂໂຈແນນຫຼື	
Samrub Samrub Thai	ສໍາຮັບສໍາຮັບໄທ	



GUIDE MICHELIN

Saneh Jaan	ເສັ້ນໜໍຈັນນີ້	
Signature	ຊືກແນເຈ່ອງ	
Suan Thip	ສວນທີພຍ໌	
Wana Yook	ວරຣນຢຸກ	
PHANG-NGA / ພັງຈາ		
Aulis	ອາວລິສ	<i>NOUVEAUTÉ</i>
PHUKET / ອູເກີດ		
PRU	ພຣຸ	



Étoile Verte MICHELIN / ດາວມີຝີລິນຮັກຢ່ໂລກ

Met en lumière l'engagement en faveur d'une gastronomie plus durable /
ຮ້ານອາຫານທີ່ດຳນັນກົງການທີ່ເປັນມິຕຣຕ່ອລິ່ງແວດລ້ອມອ່າງຍັ້ງຍື່ນ

BANGKOK & PROVINCES VOISINES / กรุงເທິພມຫານຄຣແລະປຣິມຜາດ		
Baan Tepa	ບ້ານເທິພາ	<i>NOUVEAUTÉ</i>
Haoma	ຫາໂມາ	
PHUKET / ອູເກີດ		
Jampa	ຈຳປາ	
PRU	ພຣຸ	



GUIDE MICHELIN

A propos de Michelin :

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. (www.michelin.com)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

 @MichelinPress

112, Avenue Kléber, 75016 Paris