



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 25 juin 2024

La huitième sélection du Guide MICHELIN Singapour voit le jour

- **Cette huitième sélection compte 3 établissements trois Étoiles MICHELIN, 6 tables deux Étoiles MICHELIN et 42 adresses une Étoile MICHELIN**
- **Cette année, un deuxième restaurant se distingue par son engagement en faveur de la durabilité et reçoit l'Étoile Verte MICHELIN.**
- **Au total, 283 établissements composent la sélection du Guide MICHELIN Singapour 2024, représentant à eux tous 35 styles de cuisine différents.**

Michelin a dévoilé aujourd'hui la sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Singapour 2024.

Ce nouveau millésime recommande un total de 283 adresses dont 3 tables trois Étoiles MICHELIN, 6 deux Étoiles MICHELIN et 42 une Étoile MICHELIN, ainsi que 81 Bib Gourmand et 151 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN. Pour finir, une deuxième Étoile Verte MICHELIN rejoint également la sélection.

« Si Singapour est une ville multiculturelle, c'est aussi le cas de sa formidable scène culinaire reconnue à l'international pour sa richesse. Entre ses restaurants gastronomiques et ses incontournables hawker centres, elle promet aux gourmets de vivre une expérience inoubliable », confie **Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN**. « Nos Inspectrices et Inspecteurs n'ont pas non plus manqué de remarquer l'émergence d'une nouvelle génération de talents qui lui insufflent leur passion, leur énergie, leur fraîcheur, leur créativité et n'hésitent pas à casser les codes pour s'assurer que Singapour reste une destination innovante. S'ils possèdent chacun leur propre style, ces jeunes professionnels ont un objectif commun : nourrir le paysage culinaire local pour que la cité-État demeure un Éden pour les gourmets du monde entier.

Meta est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN

Originaire de Busan, en Corée, le chef Sun Kim se démarque par son univers moderne et élégant. Il crée des plats d'apparence minimaliste qui rendent hommage aux traditions de son pays natal et surprennent par leurs saveurs percutantes. La salle à manger donne sur la cuisine ouverte, ce qui laisse aux convives tout le loisir d'admirer le chef à l'ouvrage. Si notre équipe d'inspection a été impressionnée par l'ormeau de Jeju cuit à la vapeur, avec son risotto à l'algue et au gochujang, elle a surtout été séduite par le jeu de contrastes entre le moelleux du mollusque, le crémeux du riz et le croustillant des bulbes de lys. Le menu



GUIDE MICHELIN

proposé met principalement les produits de la mer à l'honneur, mais il saura également convaincre les amateurs de viande.

4 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Araya est dirigé par le couple que forment les chefs chiliens Araya et Guerrero, qui ont d'abord tenté l'aventure en Chine. Ingénieuses, leurs créations sont profondément influencées par les années qu'a passées Araya en Espagne et au Japon. C'est pourquoi on retrouve dans leurs plats des produits chiliens et japonais liés par un thème commun : le Pacifique Sud.

Chaleur se voit attribuer une Étoile MICHELIN grâce à son menu en dix services qui retranscrit parfaitement la philosophie du chef exécutif Masahiko Kawano. Après avoir dirigé certaines des plus prestigieuses adresses de Singapour, le chef japonais propose ici un menu qui met à l'honneur des ingrédients français et japonais, sublimes par des techniques françaises maîtrisées à la perfection. Son souci du détail est tout simplement exemplaire. Pour preuve, le chef prend soin d'ajuster chaque jour la consistance de son consommé de canard.

Matera jouit d'un emplacement idéal puisqu'il se trouve à proximité de nombreuses attractions touristiques. Le chef allemand Bjoern Alexander a imaginé un concept dans lequel il repousse les limites de la cuisine italienne en lui insufflant des influences asiatiques surprenantes. Grâce à la cuisine ouverte, les convives peuvent observer le travail des cuisiniers tout en profitant d'une vue à couper le souffle sur le Marina Bay Sands et l'Esplanade. Le plat signature du chef, une crevette rouge entière déposée sur un toast croustillant à la crevette qui crée un subtil jeu de contrastes, a séduit les papilles de nos Inspectrices et Inspecteurs grâce à son arôme délicatement fumé.

Entouré d'un superbe jardin luxuriant, **Pangium** est géré par le chef propriétaire singapourien Malcolm Lee. À travers son menu dégustation, il propose à ses convives d'explorer le potentiel inexploité de la cuisine peranakan. Le restaurant porte le nom de la plante qui produit la graine de buah keluak, ingrédient phare de cette gastronomie. Le chef s'appuie sur des recettes familiales transmises de génération en génération pour réaliser des plats savoureux.

La deuxième Étoile Verte MICHELIN de Singapour est décernée à Fiz

L'Étoile Verte MICHELIN récompense les restaurants de la sélection qui ouvrent la voie à une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en proposant des expériences qui associent excellence culinaire et engagement écologique.

Le restaurant de cuisine malaisienne moderne **Fiz** (recommandé par le Guide MICHELIN) rejoint cette année Seroja, qui était l'an dernier le premier établissement de la cité-État à se voir attribuer l'Étoile Verte MICHELIN. Le chef propriétaire Hafizzul Hashim et son équipe proposent un menu unique inspiré



GUIDE MICHELIN

par les souvenirs d'enfance du chef. En relevant ses plats de divers épices et ingrédients malaisiens, son objectif était d'offrir à ses convives l'occasion de mieux connaître les saveurs de son pays natal. L'équipe de Fiz fait également preuve d'un engagement exemplaire en faveur d'une gastronomie plus durable : elle privilégie l'approvisionnement en circuit court, met en place des mesures afin de limiter sa consommation d'énergie, réduit le gaspillage alimentaire et s'implique auprès de la communauté locale.

Trois prix spéciaux MICHELIN sont décernés

En plus de recommander des restaurants de qualité, le Guide MICHELIN a également pour ambition de mettre à l'honneur les professionnels de talent qui contribuent à proposer aux convives une expérience gastronomique d'exception. En attribuant ces récompenses, le Guide MICHELIN souhaite faire rayonner la diversité des métiers et des savoir-faire qui font la richesse de la restauration.

Prix MICHELIN du Service

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, il a été décerné à **Lufianti Susetyo (Fifi)**, qui officie chez **Buko Nero**, une adresse recommandée par le Guide MICHELIN.

Membre de l'équipe de ce restaurant familial italien depuis 5 ans, Fifi est accueillante et attentionnée. La clientèle apprécie la nature chaleureuse de cette professionnelle qui a perfectionné son sens du service au cours de ses dix années d'expérience au sein de la scène gastronomique de Singapour. Grâce à son sourire et à sa positivité contagieuse, Fifi a su créer un environnement convivial où chacun se sent à l'aise. Son sens de l'observation aiguisé lui permet d'anticiper les préférences, mais aussi les attentes des convives afin de leur offrir une expérience personnalisée. Cette volonté de proposer un service d'exception confère au restaurant un profond sens de l'hospitalité, si bien que chaque personne qui dîne chez Buko Nero se sent réellement écoutée et valorisée.

Prix MICHELIN de la Sommellerie

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie récompense les compétences, les connaissances, mais également la passion de talentueux sommeliers dans le secteur de la restauration. Cette année, il est attribué à **Tomas Tapia**, le sommelier du restaurant **Araya** qui vient de décrocher une Étoile MICHELIN.

Originaire de Santiago, au Chili, Tomas a emporté dans ses valises sa grande connaissance et sa passion du vin, qu'il met au service de la clientèle singapourienne depuis maintenant sept ans. Outre son expertise sommelière, il possède également une grande compréhension de la cuisine d'Amérique du Sud, qu'il partage volontiers. Il lui tient à cœur de promouvoir les vins sud-américains, et notamment chiliens. Afin de créer un lien entre les convives et le nectar qu'ils



GUIDE MICHELIN

dégustent, il aime leur raconter l'histoire de chaque cuvée. Grâce à son approche complète, Tomas permet non seulement aux clients de mieux apprécier les crus qu'il leur recommande, mais également de mieux saisir la richesse culinaire et culturelle du continent sud-américain.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

Remis par Blancpain, 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. Ce prix revient à **Seth Lai**, le chef du restaurant **Ce Soir**, recommandé par le Guide MICHELIN.

De son enfance idyllique passée dans la campagne malaisienne, il garde un profond respect des ingrédients frais et de saison. Bien qu'il n'ait que 30 ans, ses passages remarquables dans certaines des cuisines les plus prestigieuses de Singapour, comme 25 Wilkie et Iggy's Cuisine, ont assis sa réputation d'étoile montante de la gastronomie locale. Aux commandes de Ce Soir, Seth continue de créer des plats évocateurs qui s'affranchissent des codes. Il trouve le parfait équilibre entre les saveurs franches qu'il affectionne et le raffinement qu'il souhaite apporter à ses assiettes. Intuitif, il compose ses plats en fonction des produits que lui proposent ses fournisseurs locaux et s'inspire de ses différents voyages autour du monde ainsi que des saveurs de son enfance. Seth sublime tous ces éléments en mêlant tradition et techniques contemporaines.

23 autres nouveaux établissements rejoignent cette sélection

23 nouvelles adresses rejoignent la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN. Le palmarès 2024 en compte donc à présent 151.

Parmi les nouveaux restaurants recommandés, nombreux sont ceux qui proposent des plats typiquement singapouriens, à l'image de **Food Street Fried Kway Teow Mee**, **Guan Kee Fried Carrot Cake**, **Maxwell Fuzhou Oyster Cake** ou encore **Zheng Zhi Wen Ji Pig's Organ Soup**.

Parmi les nouveaux venus, on trouve quelques tables au concept innovant, par exemple : **Tambi**, une adresse gérée par les chefs Sun Kim, à la tête de Meta, promu cette année au rang de deux Étoiles MICHELIN et Mano Thevar, aux commandes du Thevar, également récompensé de deux Étoiles MICHELIN. Le duo propose chez Tambi une approche unique, qui allie les cuisines coréenne et indienne. Le menu est concis, mais alléchant. Il comporte de belles créations, comme le plat qui associe un murtabak garni à la moelle d'os de queue de bœuf avec du kimchi, ou une version fusion d'une spécialité coréenne à base de nouilles froides épicées que les chefs ont baptisée « Tambi's Bibimmyeon ». **Path** propose des plats asiatiques sublimés par des techniques françaises traditionnelles. Ce mariage a notamment donné lieu à une tartinade tiède à base de chair de crabe et de tofu qui accompagne à merveille le pain cuit sur place au feu de bois, ou encore à un pied de cochon en crêpe nappé d'une sauce inspirée du classique porc braisé



GUIDE MICHELIN

chinois, accompagné de pickles de pousses de moutarde. Les plats phares de **Podi & Poriyal**, une adresse végétarienne, sont un condiment épicé à base de lentilles moulues appelé podi ainsi qu'une spécialité de légumes sautés, le poriyal. Le menu, qui rend hommage à la « cuisine de grand-mère » du sud de l'Inde, comporte des options sans gluten, sans allium et véganes afin de satisfaire le plus grand nombre.

La sélection complète du Guide MICHELIN Singapour 2024 est jointe à ce communiqué de presse. Les restaurants sélectionnés rejoignent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Singapour et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité uniques (avec des formules qui conviennent à tous les budgets) et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

Le Guide MICHELIN Singapour 2024 en bref :

		Nouveauté	Promotion
NOMBRE TOTAL D'ÉTABLISSEMENTS	283		
Nombre total de restaurants 3 Étoiles MICHELIN	3		
Nombre total de restaurants 2 Étoiles MICHELIN	6		1
Nombre total de restaurants 1 Étoile MICHELIN	42	4	
Nombre total de Bib Gourmand	81	9	2
Nombre total de restaurants recommandés par le Guide MICHELIN	151	23	
Nombre total d'Étoiles Vertes	2	1	



GUIDE MICHELIN

Télécharger l'application du Guide MICHELIN



Suivez les comptes officiels du Guide MICHELIN pour découvrir les dernières actualités :

Site internet : <https://guide.michelin.com/sg/en>

Facebook : <https://www.facebook.com/MichelinGuideAsia>

YouTube : <https://www.youtube.com/MICHELINGuideAsia>

Instagram : @MichelinGuide

À 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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. (www.michelin.com).

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris



GUIDE MICHELIN

PARTENAIRES OFFICIELS DU GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2024

Global Partner



Official Partner



Official Coffee Partner



Official Bank Partner



Official Partner



Official Partner



Held in



LE GUIDE MICHELIN SINGAPOUR 2024 SÉLECTION COMPLÈTE



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Les Amis	Cuisine française
Odette	Cuisine française contemporaine
Zén	Cuisine européenne contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Cloudstreet	Cuisine novatrice
Jaan by Kirk Westaway	Cuisine britannique contemporaine
Meta PROMOTION	Cuisine novatrice
Saint Pierre	Cuisine française contemporaine
Shoukouwa	Sushi
Thevar	Cuisine novatrice



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Alma	Cuisine européenne contemporaine
Araya NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Art di Daniele Sperindio	Cuisine italienne
Born	Cuisine novatrice
Buona Terra	Cuisine italienne contemporaine
Burnt Ends	Barbecue
Candlenut	Spécialités de Peranakan
Chaleur NOUVEAUTÉ	Cuisine novatrice
Chef Kang's	Cuisine cantonaise
CUT	Spécialités de viandes
Esora	Cuisine novatrice
Euphoria	Cuisine novatrice
Hamamoto	Sushi
Hill Street Tai Hwa Pork Noodle	Street food
Iggy's	Cuisine européenne contemporaine
Imperial Treasure Fine Teochew Cuisine (Orchard)	Spécialités de Chaozhou

GUIDE MICHELIN

Jag	Cuisine française contemporaine
Labyrinth	Cuisine novatrice
Lei Garden	Cuisine cantonaise
Lerouy	Cuisine française contemporaine
Ma Cuisine	Cuisine française
Marguerite	Cuisine européenne contemporaine
Matera NOUVEAUTÉ	Cuisine italienne contemporaine
Nae:um	Cuisine coréenne contemporaine
Nouri	Cuisine novatrice
Oshino	Sushi
Pangium NOUVEAUTÉ	Spécialités de Peranakan
Poise	Cuisine européenne contemporaine
Rhubarb	Cuisine française contemporaine
Seroja	Cuisine malaisienne
Shinji (Bras Basah Road)	Sushi
Shisen Hanten	Cuisine cantonaise & sichuanaise
Sommer	Cuisine européenne contemporaine
Summer Palace	Cuisine cantonaise
Summer Pavilion	Cuisine cantonaise
Sushi Ichi	Sushi
Sushi Kimura	Sushi
Sushi Sakuta	Sushi
Terra	Cuisine italienne contemporaine
Waku Ghin	Cuisine japonaise contemporaine
Whitegrass	Cuisine française contemporaine
Willow	Cuisine asiatique contemporaine



Nom du restaurant (anglais)	Style de cuisine
Fiz NOUVEAUTÉ	Cuisine malaisienne
Seroja	Cuisine malaisienne

BIB GOURMAND

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Centre de hawkers
A Noodle Story	超好面	Street food	Amoy Street Food Centre
Adam Rd Noo Cheng Big Prawn Noodle	亞当路大蝦面	Street food	Adam Food Centre
Alliance Seafood	联合海鲜烧烤	Street food	Newton Food Centre
Anglo Indian (Shenton Way)		Cuisine indienne	
Ar Er Soup	阿 2 老火汤	Street food	ABC Brickworks Market & Food Centre
Baharakath Mutton Soup		Street food	Adam Food Centre
Beach Road Fish Head Bee Hoon	美芝路鱼头米粉	Street food	Whampoa Makan Place
Bismillah Biryani		Street food	
Chai Chuan Tou Yang Rou Tang	柴船头羊肉汤	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Chef Kang's Noodle House NOUVEAUTÉ	江师傅面家	Street food	
Cheok Kee	祝记	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Chey Sua Carrot Cake	青山菜头粿	Street food	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Chuan Kee Boneless Braised Duck	全记	Street food	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Cumi Bali		Cuisine indonésienne	
Da Shi Jia Big Prawn Mee	大食家大大大虾面	Cuisine singapourienne	
Delhi Lahori NOUVEAUTÉ		Street food	Tekka Centre
Du Du Shou Shi	嘟嘟熟食	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Eminent Frog Porridge & Seafood (Lor 19)	明辉田鸡粥海鲜煮炒店	Street food	
Fei Fei Roasted • Noodle	肥肥烧腊·云吞面	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Fico NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
Fool		Cuisine européenne contemporaine	
Fu Ming Cooked Food	福明熟食	Street food	Redhill Market
Hai Nan Xing Zhou Beef Noodle	海南星洲牛肉粉	Street food	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Hai Nan Zai	海南仔	Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Han Kee NOUVEAUTÉ	汉记	Street food	Amoy Street Food Centre
Heng	兴	Street food	Newton Food Centre
Heng Heng Cooked Food	兴兴熟食	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Heng Kee	兴记咖哩鸡米粉面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Hjh Maimunah (Jalan Pisang)		Cuisine malaisienne	
Hong Heng Fried Sotong Prawn Mee	鸿兴炒苏东虾面	Street food	Tiong Bahru Market
Hong Kong Yummy Soup	真之味香港靚汤	Street food	Alexandra Village Food Centre
Hoo Kee Bak Chang	和记肉粽	Street food	Amoy Street Food Centre

GUIDE MICHELIN

Hui Wei Chilli Ban Mian	回味辣椒板面	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Indocafé		Spécialités Peranakan	
J2 Famous Crispy Curry Puff	驰名香脆咖喱卜	Street food	Amoy Street Food Centre
Jalan Sultan Prawn Mee DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	惹兰苏丹虾面	Street food	
Jason Penang Cuisine NOUVEAUTÉ	檳城小吃	Street food	ABC Brickworks Market & Food Centre
Ji De Lai Hainanese Chicken Rice	记得来海南鸡饭	Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Jian Bo Tiong Bahru Shui Kueh	槌柏中峇鲁水糰	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Joo Siah Bak Koot Teh	裕城肉骨茶	Street food	Kai Xiang Food Centre
Kelantan Kway Chap · Pig Organ Soup	吉兰丹粿汁·猪什汤	Street food	Berseh Food Centre
Koh Brother Pig's Organ Soup	许兄弟猪什汤	Street food	Tiong Bahru Market
Kok Sen	国成菜馆	Cuisine singapourienne	
Kwang Kee Teochew Fish Porridge	光记潮洲鱼糜	Street food	Newton Food Centre
Kwee Heng	贵兴	Street food	Newton Food Centre
Lagnaa		Cuisine indienne	
Lai Heng Handmade Teochew Kueh	莱兴手工潮州糰	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Lian He Ben Ji Claypot	联合本记煲饭	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre

GUIDE MICHELIN

Lixin Teochew Fishball Noodles	立兴潮州鱼圆面	Street food	Kim Keat Palm Market & Food Centre
Margaret Drive Sin Kee Chicken Rice NOUVEAUTÉ	新记驰名鸡饭	Street food	40 Holland Drive
MP Thai (Vision Exchange) NOUVEAUTÉ		Cuisine thaïlandaise	
Muthu's Curry		Cuisine indienne	
Na Na Curry	南南咖喱	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
New Lucky Claypot Rice	新鸿运瓦煲饭	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
No.18 Zion Road Fried Kway Teow	No.18 炒粿条面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Outram Park Fried Kway Teow Mee	欧南园炒粿条面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Ru Ji Kitchen DÉPLACÉ DEPUIS LA CATÉGORIE DES RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN	如记小厨	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
Selamat Datang Warong Pak Sapari		Street food	Adam Food Centre
Shi Hui Yuan	实惠园	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Sik Bao Sin (Desmond's Creation)	吃饱先	Cuisine singapourienne	
Sin Huat Seafood Restaurant	新发海鲜馆	Street food	
Singapore Fried Hokkien Mee	新加坡炒福建虾面	Street food	Whampoa Makan Place
Soh Kee Cooked Food	苏记熟食	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Song Fa Bak Kut Teh (New Bridge Road)	松发肉骨茶 (新桥路)	Cuisine singapourienne	

GUIDE MICHELIN

Song Fish Soup NOUVEAUTÉ	宋鱼汤	Street food	Clementi 448 Food Centre
Soon Huat	顺发	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
Spinach Soup	鸳鸯苋菜汤	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Tai Seng Fish Soup	泰成鱼汤	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre
Tai Wah Pork Noodle	大华肉脞面	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
The Blue Ginger (Tanjong Pagar)		Spécialités Peranakan	
The Coconut Club (Beach Road)	椰子俱乐部 (美芝路)	Cuisine malaisienne	
Tian Tian Hainanese Chicken Rice	天天海南鸡饭	Street food	Maxwell Food Centre
Tiong Bahru Hainanese Boneless Chicken Rice	中峇鲁海南起骨鸡饭	Street food	Tiong Bahru Market
True Blue Cuisine		Spécialités Peranakan	
Un-Yang-Kor-Dai		Cuisine thaïlandaise	
Whole Earth	环界	Cuisine végétarienne	
Yhingthai Palace	银泰	Cuisine thaïlandaise	
Yong Chun Wan Ton Noodle	永春云吞面	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Zai Shun Curry Fish Head	载顺咖喱鱼头	Street food	
Zhi Wei Xian Zion Road Big Prawn Noodle	知味鲜大虾面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Zhup Zhup NOUVEAUTÉ		Spécialités de nouilles	

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant (anglais)	Nom du restaurant (chinois)	Style de cuisine	Centre de hawkers
545 Whampoa Prawn Noodles NOUVEAUTÉ	545 黄埔虾面	Street food	Tekka Centre
91 Fried Kway Teow Mee	91 翠绿炒粿条面	Street food	Golden Mile Food Centre
Ah Heng Duck Rice	同济前阿兴鸭饭	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Ah Hock Fried Hokkien Noodles	亚福炒福建虾面	Street food	Chomp Chomp Food Centre
Ah Ter Teochew Fish Ball Noodles	传统潮州手工鱼圆香菇肉脞面	Street food	Amoy Street Food Centre
Allauddin's Briyani		Street food	Tekka Centre
Ann Chin Handmade Popiah	安珍手工薄饼	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Bam!		Cuisine novatrice	
Bar-Roque Grill		Cuisine européenne	
Bedok Chwee Kueh	勿洛水粿	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Béni		Cuisine française contemporaine	
Birds Of Paradise (Katong)		Street food	
Boon Tong Kee (Balestier Road)	文东记 (马里士他路)	Cuisine singapourienne	
Boon Tong Kee Kway Chap-Braised Duck	文通记	Street food	Zion Riverside Food Centre
Brasserie Astoria NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne contemporaine	
Buko Nero		Cuisine italienne	
Butcher's Block		Spécialités de viandes	

GUIDE MICHELIN

C.M.Y. Satay	春满园沙爹	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Ce Soir		Cuisine française contemporaine	
Cheng Heng Kway Chap and Braised Duck Rice	进兴粿汁卤鸭饭	Street food	Holland Drive Market & Food Centre
Chilli Padi (Joo Chiat)	辣椒香(如切)	Spécialités Peranakan	
Chomp Chomp Satay	忠忠沙爹	Street food	Chomp Chomp Food Centre
Chung Cheng	崇正	Street food	Golden Mile Food Centre
Claudine		Cuisine française	
Come Daily Fried Hokkien Prawn Mee	天天来炒福建虾面	Street food	127 Toa Payoh West Market & Food Centre
Crystal Jade Golden Palace	翡翠金阁	Cuisine cantonaise	
Cure		Cuisine européenne contemporaine	
Da Po	大坡	Street food	Golden Mile Food Centre
Esquina		Cuisine espagnole	
Fatty Ox HK Kitchen	肥牛过桥面档	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Feng Zhen Lor Mee	凤珍卤面	Street food	Taman Jurong Market & Food Centre
Fiamma		Cuisine italienne	
Fiz NOUVEAUTÉ		Cuisine malaisienne	
Fleur de Sel		Cuisine française	
Foc (Clarke Quay)		Cuisine espagnole	

GUIDE MICHELIN

Food Street Fried Kway Teow Mee NOUVEAUTÉ	美食街炒粿条面	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Fu He Turtle Soup	福和	Street food	Berseh Food Centre
Gaig		Cuisine espagnole	
Garibaldi		Cuisine italienne	
Gemma		Spécialités de viandes	
Ghim Moh Chwee Kueh	锦茂李老三传统水粿	Street food	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Gordon Grill		Cuisine européenne contemporaine	
Guan Kee Fried Carrot Cake NOUVEAUTÉ	源记正宗菜头粿	Street food	Albert Centre Market
Gunther's		Cuisine française contemporaine	
Heng Gi Goose and Duck Rice	兴记鹅·鸭饭	Street food	Tekka Centre
Heng Long BBQ Chicken Rice	兴隆烧腊咯咯鸡饭	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Hill Street Fried Kway Teow	禧街炒粿条	Street food	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)
Hock Hai (Hong Lim) Curry Chicken Noodle	福海 (芳林) 咖喱鸡面	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Hock Lye Noodles House & Fishii Tales	福来面家	Street food	20 Ghim Moh Road Market & Food Centre
Hock Seng Choon Fish Ball Kway Teow Mee	福成春鱼丸粿条面	Street food	Pasar 16@Bedok (Bedok South Food Centre)

GUIDE MICHELIN

Hoe Kee Kitchen	和记鸡饭小厨	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Hokkien Man Hokkien Mee	福建人 福建面	Street food	
Hokkien Street Bak Kut Teh	福建街肉骨茶	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Hong Peng La Mian Xiao Long Bao	洪鹏拉面小笼包	Street food	People's Park Complex Food Centre
Hong Wen Mutton Soup NOUVEAUTÉ	红炆羊肉汤	Street food	Bukit Timah Market & Food Centre
Hua Xing Bak Kut Teh	华兴肉骨茶	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Huat Heng Fried Oyster	发兴炒蚝煎	Street food	Whampoa Makan Place
Hup Hong Chicken Rice	合丰记鸡饭	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
Hup Kee Teochew Fishball Mee	合记潮州鱼圆面	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Ibid		Cuisine novatrice	
Imbue NOUVEAUTÉ		Cuisine novatrice	
Imperial Treasure Super Peking Duck (Paragon)	御宝至尊烤鸭店 (百 利宫)	Cuisine cantonaise	
Início NOUVEAUTÉ		Cuisine européenne contemporaine	
Ivy's Hainanese Herbal Mutton Soup	海南药材羊肉汤	Street food	Pasir Panjang Food Centre
Jade Palace	金湖	Poissons et fruits de mer	
Ji Ji Noodle House	基记面家	Street food	Hong Lim Market and Food Centre
Jian Bo Shui Kueh	健柏水糰	Street food	Tiong Bahru Market
Jiang-Nan Chun	江南春	Cuisine cantonaise	

GUIDE MICHELIN

Jiao Cai Seafood	蕉财海鲜	Street food	Yishun Park Hawker Centre
Kang's Wanton Noodle	康云吞面	Street food	Zion Riverside Food Centre
Keng Eng Kee (Bukit Merah)	琼荣记 (红山)	Cuisine singapourienne	
Khiri NOUVEAUTÉ		Cuisine thaïlandaise contemporaine	
Koka Wanton Noodles	可口云吞面食	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
La D'Oro		Cuisine italienne et japonaise	
Lao Jie Fang	老街坊	Street food	Mei Ling Market & Food Centre
Leon Kee Claypot Pork Rib Soup	凉记砂锅当归肉骨茶	Street food	Alexandra Village Food Centre
Lolla		Cuisine européenne contemporaine	
Loong Kee Yong Tau Fu	龙记酿豆腐	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Lor 9 Beef Kway Teow	九巷牛河	Street food	
Lor Mee 178	卤面 178	Street food	Tiong Bahru Market
Luke's (Gemmill Lane)		Spécialités de viandes	
Mag's Wine Kitchen		Cuisine européenne contemporaine	
Maison Boulud NOUVEAUTÉ		Cuisine française	
Majestic	大华	Cuisine cantonaise	
Maxwell Fuzhou Oyster Cake NOUVEAUTÉ	洪家福州蚝餅	Street food	Maxwell Food Centre
Mellben Seafood (Ang Mo Kio)	龙海鲜螃蟹王 (宏茂桥)	Poissons et fruits de mer	

GUIDE MICHELIN

Min Jiang at Dempsey	岷江在登布西山	Cuisine cantonaise & sichuanaise	
Mustard NOUVEAUTÉ		Cuisine indienne	
Mustard Seed		Cuisine singapourienne	
Nasi Lemak Ayam Taliwang		Street food	Yishun Park Hawker Centre
National Kitchen		Cuisine singapourienne	
New World Mutton Soup	新世界羊肉汤	Street food	Bedok Interchange Hawker Centre
Nicolas		Cuisine française	
Nyonya Chendol		Street food	Chong Pang Market and Food Centre
Olivia		Cuisine espagnole	
Open Farm Community		Cuisine internationale	
Osteria Mozza		Cuisine italienne	
Path NOUVEAUTÉ		Cuisine asiatique contemporaine	
People's Park Hainanese Chicken Rice	珍珠坊海南鸡饭/珍珠坊香港烧腊	Street food	People's Park Complex Food Centre
Podi & Poriyal NOUVEAUTÉ		Street food	Indian Vegetarian
Pondok Makan Indonesia		Street food	Albert Centre
Putien (Kitchener Road)	莆田 (吉真那路)	Cuisine du Fujian	
R&B Express		Street food	Newton Food Centre
Redhill Pork Porridge NOUVEAUTÉ	红山猪肉粥	Street food	Redhill Food Centre
Rempapa		Cuisine singapourienne	
Revolver		Cuisine indienne	
Roia NOUVEAUTÉ		Cuisine française contemporaine	

GUIDE MICHELIN

Rojak·Popiah & Cockle	啰噫·薄饼·鲜蛤	Street food	Maxwell Food Centre
Ron Sheng Fish Head Bee Hoon	荣胜鱼头米粉	Street food	Yuhua Village Market and Food Centre
San Shu Gong	三叔公	Cuisine de Chaozhou et cantonaise	
Shang Palace	香宫	Cuisine cantonaise	
Shanyuan Teochew Kway Teow Mian	汕源潮州粿条面	Street food	North Bridge Road Market & Food Centre
Sheng Seng Fried Prawn Noodle	生成炒虾面	Street food	Pek Kio Market & Food Centre
Shi Le Yuan	实叻园	Street food	Redhill Market
Shunsui	旬水	Cuisine japonaise	
Sin Hoi Sai (Tiong Bahru)	新海山 (中峇鲁)	Poissons et fruits de mer	
Singapore Famous Rojak	新加坡啰噫	Street food	Albert Centre
Spago Dining Room		Cuisine californienne	
Springleaf Prata Place (Spring Leaf Garden)		Street food	
Straits Chinese	土生坊	Spécialités Peranakan	
Sushi Katori		Sushi	
Sushi Masaaki		Sushi	
Sushi Sato NOUVEAUTÉ	鮨佐藤	Sushi	
Sushi Yuki		Sushi	
Tambi NOUVEAUTÉ		Cuisine novatrice	
Tambuah Mas (Orchard) NOUVEAUTÉ		Cuisine indonésienne	
The 1950's Coffee	五十年代	Street food	Chinatown Complex Market & Food Centre
Tien Lai Rice Stall	天来饭店	Street food	Taman Jurong

GUIDE MICHELIN

			Market & Food Centre
Tiong Bahru Lien Fa Shui Jing Pau	中峇鲁联发水晶包	Street food	Alexandra Village Food Centre
Tippling Club		Cuisine novatrice	
Toa Payoh 93 Soon Kueh	大巴窑 93 筍糰	Street food	Geylang Bahru Market & Food Centre
Torno Subito NOUVEAUTÉ		Cuisine italienne	
Tow Kwar Pop	豆干薄	Street food	Tiong Bahru Market
Traditional Hakka Lui Cha	河婆客家擂茶	Street food	Jurong West 505 Market & Food Centre
Tunglok Heen	同乐轩	Cuisine cantonaise	
Unforgettable Carrot Cake	忘不了萝卜糕	Street food	115 Bukit Merah View Market & Hawker Centre
Ushidoki Wagyu Kaiseki		Cuisine japonaise	
Vue		Cuisine européenne contemporaine	
Wah Lok	华乐	Cuisine cantonaise	
Wakuda		Cuisine japonaise contemporaine	
Whampoa Soya Bean & Grass Jelly Drinks	黄埔豆花水	Street food	Whampoa Makan Place
Xing Yun Hainanese Boneless Chicken Rice	幸运海南起骨鸡饭	Street food	Yuhua Market & Hawker Centre
Yan Ting	宴庭	Cuisine cantonaise	
Ye Tang NOUVEAUTÉ	椰堂	Street food	Beauty World Food Centre
Yi by Jereme Leung	艺	Cuisine chinoise contemporaine	
Yong Kee Claypot Bak Kut Teh	咏记砂煲肉骨茶	Street food	Taman Jurong

GUIDE MICHELIN

			Market & Food Centre
Yong Xiang Xing Tou Fu NOUVEAUTÉ	永祥兴豆腐	Street food	
Yuan Chun Famous Lor Mee	源春驰名卤面	Street food	Amoy Street Food Centre
Zhang Ji Shanghai La Mian Xiao Long Bao	张记上海拉面小笼包	Street food	Alexandra Village Food Centre
Zheng Zhi Wen Ji Pig's Organ Soup NOUVEAUTÉ	正志文记猪什汤	Street food	Clementi 448 Food Centre
Zi Jing Cheng Hainanese Boneless Chicken Rice	紫金城海南起骨鸡饭	Street food	Alexandra Village Food Centre