



GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt- 24 novembre 2022

## **Le Guide MICHELIN Thaïlande 2023 accueille 5 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN**

- **La sélection 2023 du Guide MICHELIN Thaïlande compte 441 restaurants, dont 6 deux Étoiles MICHELIN, 29 une Étoile MICHELIN, 189 Bib Gourmand et 217 adresses recommandées.**
- **Parmi les 111 nouveaux restaurants sélectionnés, 69 sont situés dans les quatre villes de *Nakhon Ratchasima, Khon Kaen, Ubon Ratchathani et Udon Thani*, représentatives de l'Isan, la région au nord-est de la Thaïlande qui rejoint la sélection 2023.**
- **L'entrée de deux nouvelles adresses porte à 3 le nombre d'établissements récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN en Thaïlande.**

La cérémonie des Étoiles MICHELIN s'est accompagnée de la publication officielle de la sélection du Guide MICHELIN Thaïlande 2023. Au cours de cet événement, Michelin a dévoilé les lauréats des prestigieuses Étoiles MICHELIN, de l'Étoile Verte MICHELIN, du Prix du jeune chef, du Prix du service ainsi que de deux Prix spéciaux décernés pour la première fois : le Prix de la plus belle ouverture de l'année et le Prix de la Sommellerie.

Cette sixième sélection compte 441 restaurants dont 6 deux Étoiles MICHELIN (tous ont conservé leur distinction), 29 une Étoile MICHELIN, 189 Bib Gourmand et 217 autres adresses recommandées par les équipes d'inspection. Elle accueille également plusieurs nouveautés : 5 restaurants une Étoile MICHELIN (4 entrées

et 1 promotion) et 59 Bib Gourmand (53 entrées et 6 promotions) ainsi que 54 établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Parmi les 111 nouveaux restaurants de la sélection, 69 sont situés dans les villes de *Nakhon Ratchasima, Khon Kaen, Ubon Ratchathani* et *Udon Thani*. Ces quatre villes sont représentatives de la région de l'Isan, située au nord-est de la Thaïlande et qui rejoint la sélection 2023.

*« Après avoir tant bien que mal composé avec le contexte de pandémie pendant deux ans, le paysage culinaire et hôtelier thaïlandais semble renaître avec l'ouverture de nouvelles adresses à travers tout le pays. Certains des nouveaux restaurants gastronomiques sont dirigés par des chefs locaux qui mettent à l'honneur leurs racines respectives, ce qui donne lieu à une offre variée, de la cuisine de Thaïlande du Nord, de Thaïlande du Sud à la cuisine thaïlandaise traditionnelle ou moderne. Les autres établissements sont l'entreprise de grands investisseurs et de chefs de renommée mondiale. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont ravis de constater qu'autant de nouvelles adresses viennent enrichir la scène culinaire thaïlandaise. »* a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

*« L'augmentation du nombre de nouveaux établissements au sein de cette sélection 2023 est la preuve que les restaurateurs ont réussi à se surpasser pour relever les défis de ces dernières années. L'ajout de l'Isan, plus grande région du pays notamment connue pour son histoire riche, ses magnifiques paysages et ses ressources naturelles, confirme la dynamique de la scène gastronomique Thaïlandaise. En élargissant la zone géographique de notre sélection, nous souhaitons aussi permettre aux gourmets du monde entier de découvrir la région de l'Isan et sa cuisine. Nous espérons que cette nouvelle sélection du Guide MICHELIN Thaïlande contribuera à la reprise économique post-Covid dans les secteurs de la restauration et de l'hôtellerie. »*

### **5 nouveaux restaurants (4 entrées et 1 promotion) rejoignent la sélection des établissements une Étoile MICHELIN**

Dans la sélection du Guide MICHELIN Thaïlande 2023, la catégorie des deux Étoiles MICHELIN reste inchangée. Elle compte 6 adresses, à savoir **Chef's Table, Le Normandie by Alain Roux, Mezzaluna, R-Haan, Sorn** et **Sühring**.

La catégorie une Étoile MICHELIN accueille 5 nouveaux établissements, tous situés à Bangkok. Il s'agit de : **Baan Tapa**, un restaurant de cuisine thaïlandaise

contemporaine proposant un menu dégustation aux assiettes magnifiquement dressées, élaborées à partir d'ingrédients de saison et cultivés de manière durable par des producteurs mais aussi par le chef lui-même ; **Haoma**, dont les élégants plats de style indien proposés à la carte et dans des menus dégustation de saison (dont un végétarien) sont créés à partir de produits durables et de saison achetés auprès d'agriculteurs, d'éleveurs, de pêcheurs locaux, mais également cultivés par le chef ; **Maison Dunand**, un établissement de cuisine française contemporaine dont le menu dégustation est inspiré des origines alpines du chef, de ses souvenirs de séjours en Bretagne et de son brillant parcours culinaire international ; **Potong**, un restaurant qui mêle avec adresse cuisine chinoise et thaïlandaise mais aussi modernité et tradition dans un menu fixe en 20 services, véritable invitation au voyage dont le point d'orgue est le magret séché ; et enfin **Signature**, un restaurant français déjà recommandé par le Guide MICHELIN dans la précédente sélection. Ses menus fixes Flower Bouquet, qui changent au gré des saisons, subliment le terroir français grâce à des herbes et à des fleurs comestibles importées depuis la France.

## **2 nouvelles tables portent à 3 le nombre de restaurants récompensés d'une Étoile Verte MICHELIN dans la sélection**

**PRU**, un restaurant une Étoile MICHELIN installé à Phuket qui conserve son Étoile Verte MICHELIN pour la troisième année consécutive est rejoint par **Haoma**, une adresse indienne située à Bangkok, qui décroche cette année sa première Étoile MICHELIN. Engagé, le chef Deepanker Khosla dispose de sa propre ferme aquaponique alimentée par l'eau de pluie qu'il recueille tout au long de l'année. Cette eau est également recyclée par le biais de systèmes de filtre à eau Nordaq afin de pouvoir être consommée par les convives.

Pendant la pandémie, le chef a créé à Bangkok sa ferme urbaine dans laquelle il élève des poules, des chèvres et des vaches. Il sublime ensuite cette viande de qualité dans des menus sans cesse renouvelés. **Jampa** rejoint la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN à Pukhet. Son ambition est d'éduquer ses convives quant aux nombreux bienfaits d'une alimentation équilibrée à base de produits frais et locaux.

À la carte figurent des plats européens contemporains élaborés à partir de légumes et d'herbes que le chef a cultivés selon les principes de l'agriculture biologique, de produits de la mer fournis par des pêcheurs de l'île, mais aussi d'ingrédients nutritifs et équilibrés pour des plats sains.

## **Prix MICHELIN du jeune chef :**

### **M. Davide Garavaglia du restaurant Côte by Mauro Colagreco**

Le chef italien Davide Garavaglia, qui travaille main dans la main avec le chef Marc Vasseur, fait voyager la philosophie culinaire du chef Mauro Colagreco depuis les bords de la Méditerranée jusqu'aux rives du fleuve Chao Phraya. Après son passage dans les cuisines de D'O, un établissement deux Étoiles MICHELIN situé à Milan et dirigé par le chef Davide Oldani, M. Garavaglia a ensuite rejoint Londres et l'équipe du chef Pierre Gagnaire dans le restaurant Sketch, récompensé de trois Étoiles MICHELIN. Il a ensuite travaillé à partir de 2015 dans le restaurant Mirazur aux côtés de Mauro Colagreco où il a joué un rôle clé dans l'obtention des très convoitées trois Étoiles MICHELIN.

## **Prix MICHELIN du service :**

### **M. Uthit Songtho du restaurant *Baan Phraya***

Uthit Songtho, le gérant du restaurant, met à l'honneur l'hospitalité thaïlandaise dans le respect des standards exigeants du Mandarin Oriental. Tout au long du service, il s'est montré amical, poli et authentique. M. Songtho accueille lui-même les convives lorsqu'ils arrivent par bateau et les raccompagne ensuite jusqu'à la jetée. Il raconte également le parcours du chef, l'histoire du restaurant, des plats et de la nourriture thaïlandaise en général. Ce professionnel très attentif à la satisfaction de ses convives met un point d'honneur à ce que ses convive apprécient chacun des plats dégustés.

## **2 nouveaux Prix spéciaux sont décernés pour la première fois en Thaïlande**

## **Prix MICHELIN de la plus belle ouverture de l'année :**

### **Mme Pichaya « Pam » Soontornyanakij du restaurant Potong**

Le Prix de la plus belle ouverture de l'année 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.

Première lauréate de ce prix spécial en Thaïlande, la cheffe Pam est saluée pour le succès qu'a suscité l'ouverture du restaurant Potong, situé au cœur de Chinatown. Malgré le contexte difficile de la pandémie de Covid-19, elle n'a pas hésité à se lancer et à rénover un bâtiment appartenant à sa famille et qui abritait autrefois une pharmacie pour ouvrir son propre établissement. Il s'agit du premier restaurant de Thaïlande à servir une cuisine thaïlandaise-chinoise innovante. Chaque plat du menu dégustation en 20 services proposé par la cheffe se concentre sur la philosophie des 5 éléments : le sel, l'acide, les épices, la texture et la réaction de Maillard pour déployer les arômes.

## **Prix MICHELIN de la sommellerie :**

### **M. Guillaume Perdigues du restaurant *Mezzaluna***

Le Prix MICHELIN de la sommellerie Prix MICHELIN de la sommellerie a pour vocation de saluer le savoir-faire d'un sommelier dont les recommandations d'accords mets-vins contribuent de façon remarquable, à sublimer l'expérience des convives.

M. Perdigues, le premier lauréat de ce prix en Thaïlande, est un véritable passionné dont la connaissance des vins semble sans limites.

Ce professionnel prend un grand plaisir à conseiller les convives en fonction de leurs goûts et des plats qu'ils choisissent. Avec une approche douce et chaleureuse, il a su établir un bon dialogue avec ses convives et partager avec enthousiasme ses connaissances en œnologie.

La sélection de restaurants complète est à découvrir sur le site internet du Guide MICHELIN (<https://guide.michelin.com>) et sur l'application disponible gratuitement sur iOS et Android. Elle rejoint la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN qui met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Thaïlande et dans le monde entier.

Chaque hôtel du Guide 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. En Thaïlande, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des boutique-hôtels avant-gardistes, à l'image du **Amanpuri**, des pionniers en matière de durabilité comme le **Rayavadee**, des établissements de la collection « Plus » comme le **Standard, Bangkok Mahanakhon** et des adresses hors du commun comme le **Keemala**, qui propose notamment des villas avec piscine perchées dans les arbres.

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 du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite pour 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 Thaïlande 2023 en bref :**

-  **6 restaurants deux Étoiles MICHELIN**
-  **29 restaurants une Étoile MICHELIN** (4 nouveautés, 1 promu)
-  **3 Étoiles Vertes MICHELIN** (2 nouveautés)
-  **189 Bib Gourmand** (53 nouveautés, 6 promus)

Les images de la cérémonie de révélation des Étoiles MICHELIN Thaïlande 2023 sont disponibles en cliquant sur ce lien : [shorturl.at/bhjMV](https://shorturl.at/bhjMV).