

## **Centara inaugure une nouvelle ère gastronomique à Bangkok avec des chefs formés chez Michelin**

*Le chef Borja Terry Borrego (à gauche) du restaurant UNO MAS au Centara Grand at CentralWorld, le chef Jacky Tse Chi Wai (au centre) du restaurant Dynasty au Centara Grand at Central Plaza Ladprao, et le chef Luca Russo du restaurant Red Sky au Centara Grand at CentralWorld.*

**Paris, France – 1 octobre 2025 – Centara Hotels & Resorts redéfinit la haute gastronomie à Bangkok en confiant ses restaurants emblématiques à trois chefs formés dans des établissements étoilés Michelin, originaires d’Espagne, d’Italie et de Hong Kong. Ces talents internationaux insufflent un souffle nouveau à des adresses déjà incontournables : UNO MAS, Red Sky, Dynasty et Suan Bua.**

### **UNO MAS : la cuisine espagnole revisitée au sommet de Bangkok**

À la tête d’UNO MAS, situé au 54<sup>e</sup> étage du Centara Grand at CentralWorld, le jeune chef espagnol **Borja Terry Borrego** (30 ans), formé à Londres (Hide) et Madrid (StreetXO), apporte son énergie ibérique à une cuisine de grillades au feu de bois. Il propose une carte moderne mêlant paella, fruits de mer saisonniers importés d’Espagne et tapas au vermouth, offrant une expérience gastronomique authentique avec une vue panoramique exceptionnelle.

*« Nous voulons qu’UNO MAS soit un lieu où les convives sentent l’âme de l’Espagne à chaque bouchée, à travers des saveurs authentiques, une grande précision et beaucoup de chaleur humaine », déclare le chef Borja.*

### **Red Sky : la bistronomie romaine sur un rooftop d’exception**

Au 56<sup>e</sup> étage, le chef italien **Luca Russo** mêle ingrédients méditerranéens et techniques françaises dans un menu élégant de viandes mûrées, fruits de mer frais et vins soigneusement sélectionnés. Son approche minimaliste et équilibrée s’exprime dans des plats signatures tels que le bœuf Rossini ou le risotto au homard, le tout servi avec une vue à 360 degrés sur Bangkok.

*« Red Sky, c’est une question d’équilibre. des ingrédients audacieux, une présentation épurée, et une vue qui parle d’elle-même. Je veux que chaque plat exprime une*

*confiance dans la simplicité — où chaque ingrédient est respecté, et rien n'est superflu.*  
» Chef Luca Russo.

### **COCOA XO : un bar rooftop dédié au chocolat et au cognac**

Situé au 57e étage de Centara Grand at CentralWorld, ce bar unique en son genre invite à une expérience sensorielle autour du chocolat artisanal et du cognac, avec une collaboration exclusive avec Domori, chocolatier italien de renom. Les dégustations marient chocolats d'origine unique (75% et 100%) et cognacs XO rares, dans un décor immersif en forme de cabosse de cacao.

### **Dynasty : la cuisine cantonaise modernisée par un chef local**

Au Centara Grand at Central Plaza Ladprao, **Jacky Tse Chi Wai**, vainqueur d'Iron Chef Thailand 2025, dirige Dynasty en réinterprétant la tradition cantonaise avec finesse et technique. Le chef propose un menu revisité, alliant dim sum raffinés, sauces XO signature et banquets saisonniers, dans une ambiance élégante et intimiste.

*« Remporter Iron Chef Thailand n'est pas une finalité », déclare-t-il. « Chez Dynasty, c'est le point de départ pour faire entrer la cuisine cantonaise classique dans le présent, avec finesse et une vision claire. »* Chef Jacky Tse Chi Wai.

### **Suan Bua : la cuisine thaïlandaise entre traditions royales et bien-être**

Suan Bua, le plus ancien restaurant thaïlandais du groupe, marie recettes royales et traditions régionales à une approche santé axée sur la philosophie thaïlandaise « la nourriture comme médecine ». Le menu met en avant herbes médicinales, bouillons anti-inflammatoires et ingrédients nutritifs, en collaboration avec des nutritionnistes locaux.

### **Un portefeuille gastronomique ambitieux et diversifié**

Avec dix établissements répartis sur deux hôtels, Centara Grand à Bangkok propose une offre culinaire riche et variée, allant de la cuisine royale thaïlandaise aux banquets cantonnais, en passant par les saveurs espagnoles et italiennes modernes. Cette montée en gamme témoigne de la volonté du groupe de conjuguer héritage local, techniques internationales et expériences immersives, pour séduire une clientèle internationale exigeante.

Pour en savoir plus sur Centara : [www.centarahotelsresorts.com](http://www.centarahotelsresorts.com).

[Images à télécharger ici](#)

### **À propos de Centara Hotels & Resorts**

Centara Hotels & Resorts est le premier opérateur hôtelier de Thaïlande. Ses 87 établissements couvrent toutes les principales destinations thaïlandaises ainsi que les

Maldives, le Vietnam, le Laos, le Japon, Oman, le Qatar et les Émirats arabes unis. Le portefeuille de Centara comprend six marques – Centara Reserve, The Centara Collection, Centara Grand, Centara, Centara Life et COSI Hotels – allant de retraites insulaires luxueuses et de resorts familiaux haut de gamme à des concepts de style de vie abordables, soutenus par une technologie innovante.

Centara exploite également des centres de congrès de pointe et possède sa propre marque de spas primée, Cenvaree. À travers l'ensemble de son portefeuille, Centara incarne et célèbre l'hospitalité et les valeurs qui font la réputation de la Thaïlande : un service attentionné, une gastronomie d'exception, des spas raffinés et l'importance accordée à la famille. La culture distinctive de Centara et la diversité de ses concepts lui permettent de répondre aux attentes des voyageurs de presque tous les âges et styles de vie.

Centara ambitionne de devenir l'un des 100 premiers groupes hôteliers mondiaux, tout en étendant sa présence à de nouveaux continents et segments de marché. À mesure que Centara poursuit son expansion, une base croissante de clients fidèles pourra découvrir son style d'hospitalité unique dans un nombre toujours plus important de destinations. Le programme de fidélité mondial de Centara, Centara The 1, renforce cette fidélité en offrant récompenses, privilèges et tarifs préférentiels aux membres