COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 13 décembre 2023

GUIDE MICHELIN THAÏLANDE 2024 : PARÉ DE SES NOUVELLES ÉTOILES MICHELIN, CE NOUVEAU MILLÉSIME EST UNE ODE À L'EXCELLENCE CULINAIRE

- **Avec 2 nouveaux établissements deux Étoiles MICHELIN et une nouvelle table distinguée de l'Étoile Verte MICHELIN, la Thaïlande continue sa progression vers l'excellence**

- **Parmi les 6 nouvelles tables une Étoile MICHELIN, 3 adresses rejoignent pour la première fois les rangs du Guide MICHELIN**

- **Le Guide MICHELIN Thaïlande 2024 compte au total 447 adresses : 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN, 28 une Étoile MICHELIN, 196 Bib Gourmand ainsi que 216 établissements recommandés par le Guide MICHELIN**

- **Parmi les nouvelles adresses sélectionnées, 23 sont situées dans la province de Surat Thani, dans la ville éponyme et sur l'île de Ko Samui. Cette région vient enrichir cette septième sélection thaïlandaise**

Lors de la cérémonie du Guide MICHELIN Thaïlande, Michelin a officiellement dévoilé la très attendue sélection 2024 qui célèbre les progrès de la communauté culinaire thaïlandaise, connue pour son dynamisme et sa vitalité.

Ce nouveau millésime comprend 447 établissements. Parmi eux se trouvent 7 restaurants deux Étoiles MICHELIN (*dont 2 promus depuis la catégorie une Étoile MICHELIN*), 28 tables une Étoile MICHELIN (*3 nouveautés et 3 promues depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN*), 196 Bib Gourmand (*28 nouveautés et 4 anciennement recommandés par le Guide MICHELIN*), ainsi que 216 adresses recommandées par le Guide MICHELIN (dont *37 nouveautés*). Parmi les adresses de cette sélection, 23 sont situées dans la province de Surat Thani nouvellement ajoutée à cette sélection 2024, sur l'île de Ko Samui (*4 Bib Gourmand et 7 tables recommandées par le Guide MICHELIN*) et à Surat Thani (*8 Bib Gourmand et 4 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN*).

Selon Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, l'île de Ko Samui et la province de Surat Thani, qui se trouvent dans le magnifique golfe de Thaïlande, se démarquent par leur scène culinaire particulièrement riche et vivante. Les nombreux produits locaux mis à l'honneur par les chefs, principalement des produits de la mer frais et de qualité, ainsi que le mélange des cultures qui caractérise ces deux territoires, sont de véritables atouts pour la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Thaïlande.

« *Nos inspectrices et inspecteurs sont toujours autant impressionnés par la diversité de l'offre culinaire thaïlandaise, tant par les propositions des restaurants modernes qui repoussent sans cesse les limites de la gastronomie, que par celles des échoppes traditionnelles. La cohabitation de ces différents établissements contribue à renforcer le patrimoine et la culture gastronomique du pays. La sélection du Guide MICHELIN Thaïlande 2024 met non seulement en lumière ces incroyables expériences culinaires, mais également les dernières tendances de la scène gastronomique thaïlandaise », a affirmé* Gwendal Poullennec.

La scène culinaire thaïlandaise est portée par des tendances fortes dessinant une cuisine moderne, saine, et durable avec une prédominance de femmes aux commandes des cuisines.

L’équipe d'inspection du Guide MICHELIN a constaté la progression d'un nouveau genre de restaurants thaïlandais modernes, tenus par une génération de jeunes chefs passionnés, qui n'hésitent pas à repousser les limites de la cuisine locale. Elle a également vu augmenter le nombre d'établissements à réservation obligatoire qui proposent des menus dégustation novateurs.

La cuisine saine et végétarienne est également en plein essor. En effet, la demande en plats végétaux et biologiques continue d'augmenter en Thaïlande, tandis que les consommateurs font de plus en plus attention à leurs habitudes de consommation. Cette conscience de la santé a évidemment fait augmenter la demande en produits biologiques et sains. C'est la raison pour laquelle de nombreux chefs, de restaurants haut de gamme notamment, privilégient à présent des ingrédients locaux, cultivés sur place et de manière durable.

On remarque par ailleurs l'augmentation du nombre de cheffes et de femmes à la tête d'entreprises dans le secteur de la restauration. Ces nouvelles actrices jouent un rôle clé dans le développement de la scène culinaire à travers tout le pays.

2 restaurants décrochent pour la première fois deux Étoiles MICHELIN

Dans la sélection 2024 du Guide MICHELIN Thaïlande, 2 nouvelles adresses précédemment récompensées d'une Étoile MICHELIN viennent étoffer les rangs de la catégorie des restaurants deux Étoiles MICHELIN : il s'agit de **Baan Tepa**, où la philosophie de la ferme à la table est portée par une cuisine maîtrisée et élégante, grâce à un menu dégustation thaïlandais qui met à l'honneur des produits de saison, cultivés sur place ou fournis par des producteurs responsables ; et de **Gaa**, un restaurant de cuisine indienne contemporaine qui marie la tradition à des techniques et à des dressages modernes. On peut y déguster des plats maîtrisés, avec des assaisonnements qui mettent en valeur les extraordinaires associations de saveurs ainsi que les contrastes de textures et de températures imaginés par la cheffe.

Il convient de souligner que les deux restaurants sont dirigés par des cheffes : la cheffe Chudaree « Tam » Debhakam tient les rênes de Baan Tepa, tandis que la cheffe Garima Arora est aux commandes de Gaa. Si le premier établissement a obtenu cette année sa deuxième Étoile MICHELIN après avoir été récompensé d'une première Étoile MICHELIN dans le cadre de la sélection 2023, Gaa n'est que le deuxième restaurant indien au monde à décrocher deux Étoiles MICHELIN.

6 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Parmi les 6 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN, 3 font cette année leur entrée au Guide MICHELIN et 3 autres sont promus depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN.

Les 3 adresses nouvellement sélectionnées sont : **INDDEE**, un restaurant de cuisine indienne moderne qui embarque ses convives dans un voyage inoubliable aux quatre coins de l'Inde, à travers un menu dans lequel de nombreux plats sont cuits à la braise ; **NAWA**, un restaurant de cuisine thaïlandaise contemporaine où l'innovation est le maître-mot. Dans son menu dégustation de saison porté par des plats thaïlandais contemporains aux saveurs aussi osées qu'authentiques, le chef s'appuie sur des techniques modernes. Il propose de petites portions, y compris des plats principaux réinterprétés à sa manière. Enfin, il y a **Samrub Samrub Thai**, un restaurant thaïlandais avec un menu dégustation original qui change deux fois par mois, et qui met à l'honneur des recettes traditionnelles retraçant l'histoire culinaire du pays à travers des plats complexes, aux saveurs recherchées.

Les 3 restaurants promus depuis la catégorie des adresses recommandées par le Guide MICHELIN sont : **Mia**, un restaurant qui propose une cuisine européenne moderne aux accents asiatiques dans son menu de saison « Taste of Mia ». On y retrouve des plats complexes et équilibrés en 5 ou 8 services, avec des propositions vegan et végétariennes, qui peuvent être accompagnés d'accords mets et cocktails, mocktails ou vins ; **Resonance**, une adresse qui propose un menu dégustation de saison avec des plats inspirés des différentes expériences du chef à travers le monde. Il est possible de choisir un accord mets et thés, qu'il convient cependant de réserver à l'avance ; enfin, le restaurant **Wana Yook** propose un menu

dégustation de saison inspiré du « Khao Gaeng », ou « riz garni de curry », porté par de nombreux plats thaïlandais modernes à base de riz issus des différentes régions de Thaïlande.

Un restaurant est distingué de l'Étoile Verte MICHELIN pour sa formidable approche de la durabilité

Le restaurant de cuisine française créative **J'AIME by Jean-Michel Lorain** rejoint ainsi **PRU**, **Haoma** et **Jampa**, tous déjà récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable. Le chef et son équipe ont fait de beaux efforts pour proposer une cuisine plus durable en établissant des liens privilégiés avec des producteurs thaïlandais, en revoyant leurs pratiques, notamment en limitant les déchets et en respectant des systèmes de recyclage stricts.

Grâce à la distinction de ce nouvel établissement, le Guide MICHELIN Thaïlande compte actuellement 4 adresses récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN.

Quatre Prix spéciaux MICHELIN décernés

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. Il montre ainsi que le secteur de la restauration un secteur stimulant, qui regroupe de nombreuses professions.

Prix MICHELIN du Jeune Chef

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, le Prix du Jeune Chef, décerné par Blancpain, est attribué à **Mme Chudaree « Tam » Debhakam, qui est aux commandes du restaurant Baan Tepa**. Cette cheffe thaïlandaise à l'avenir prometteur est tout simplement époustouflante. Après un passage au Gaggan, puis au Water Library Group, et après avoir été cheffe de partie au Blue Hill at Stone Barns, dans l'État de New York, elle a décidé de revenir dans son pays natal. Elle a alors bousculé une première fois la scène culinaire thaïlandaise lorsque son restaurant *Baan Tepa* a décroché une Étoile MICHELIN l'année de son entrée au Guide MICHELIN, puis une seconde fois en décrochant deux Étoiles MICHELIN l'année suivante !

Prix MICHELIN de la plus belle ouverture de l'année

Le Prix de la plus belle ouverture de l'année est attribué à un professionnel ou à une équipe 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. Ce prix, décerné par UOB Bank, est attribué à **M. Witchupol Charoensupaya**, le propriétaire du restaurant **NAWA**. Ouvert début 2023, il est déjà récompensé d'une Étoile MICHELIN dans cette sélection 2024. M. Jantraget, aussi connu sous le nom de « Chef Joe », dirige la cuisine aux côtés de sa partenaire, Saki Hoshino, et de Witchupol « Nay » Charoensupaya, qui s'occupe du service en salle. Ensemble, ils forment une formidable équipe. En proposant des spécialités du centre de la Thaïlande réinterprétées avec modernité, ils se sont imposés comme les dignes lauréats de ce prix.

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, le Prix du Service, décerné par l'Autorité du tourisme de Thaïlande, revient à **Mme Louise Bourgeois**, qui officie au restaurant **Chef's Table**. Mme Bourgeois, la gérante de cet établissement, accueille chaque convive avec bienveillance. Notre équipe d'inspection a particulièrement apprécié son naturel avenant et son attitude décontractée. Elle s'est également démarquée par sa présence et sa capacité à mener son équipe avec style.

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, le Prix de la Sommellerie est décerné à **M. Thanakorn « Jay » Bottorff, le sommelier du restaurant INDDEE**. M. Bottorff présente aux convives une superbe carte des vins composée de 600 références, parmi lesquelles près de 60 vins au verre. Il propose de grands classiques, mais aussi des bouteilles qui plairont particulièrement aux initiés, et même quelques petites questions pour évaluer leurs connaissances ! Son attitude chaleureuse et décontractée fait de lui un excellent communiquant qui maîtrise parfaitement sa carte. Ses

accords mets et vins sont parfaitement élaborés et, en plus d'être flexible et aimable, il veille à ajuster ses recommandations en fonction des préférences de chaque convive.

La sélection des hôtels du Guide MICHELIN Espagne, qui complète la sélection des restaurants, est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Espagne et dans le monde entier. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet www.guide.michelin.com et l'application du Guide MICHELIN. En Espagne, parmi les hôtels les plus spectaculaires, figurent des hôtel-boutiques intimes au design avant-gardiste ainsi que des établissements de la collection « Plus ». Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application gratuite pour smartphone pour découvrir toutes les sélections du Guide MICHELIN et réserver des hôtels et des restaurants hors du commun.

Le Guide MICHELIN Thaïlande 2024 en bref :

7 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 promus depuis la catégorie une Étoile MICHELIN)

28 restaurants une Étoile MICHELIN (3 nouveautés, 3 promus depuis la catégorie des établissements recommandés par le Guide MICHELIN)

4 Étoiles Vertes MICHELIN (1 nouveauté)

196 Bib Gourmand (28 nouveautés, 4 déplacés depuis la catégorie des restaurants recommandés par le Guide MICHELIN)

216 restaurants recommandés

Photos de la cérémonie du Guide MICHELIN Thaïlande 2024 disponibles en cliquant sur ce lien : shorturl.at/qxN89.

L'application du Guide MICHELIN pour les appareils iOS et Android.

iOS

Android

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)