# La Guida MICHELIN Singapore festeggia quest'anno il suo quinto anniversario e svela tutte le novità del 2021

*Tra le novità del 2021: il ristorante Zèn va a quota tre stelle MICHELIN, Jaan promosso a 2 stelle MICHELIN, e dodici nuovi ristoranti hanno ricevuto una prestigiosa stella. È stato inoltre presentato il primo premio MICHELIN Guide Young Chef Award di Singapore*

La **Guida MICHELIN Singapore, che quest'anno celebra il quinto anniversario,** è lieta di annunciare la sua selezione di ristoranti stellati MICHELIN per l'anno 2021.

Ecco tutte le novità della guida Michelin 2021 Singapore:

**1 Nuovo Ristorante 3 Stelle**
Dopo aver debuttato nell'edizione 2019 con 2 Stelle MICHELIN, il ristorante **Zén** si è aggiudicato la terza stella nel 2021, il massimo riconoscimento della Guida MICHELIN. Ristorante gemello del Frantzén (3 stelle) a Stoccolma, il locale di Singapore serve piatti creati utilizzando ingredienti di prima qualità provenienti dall'Europa e dal Giappone e che prendono ispirazione dalla cucina francese. Ogni creazione ha un carattere unico e l'esperienza culinaria è eccezionale.

Con Zén, Singapore può vantare tre ristoranti a 3 stelle, dopo Les Amis e Odette, che hanno ottenuto il prestigioso riconoscimento nel 2019.

**1 Nuovo Ristorante 2 Stelle**
Il ristorante **Jaan** di **Kirk Westaway** riceve quest'anno la seconda stella MICHELIN per la sua moderna reinterpretazione della gastronomia britannica attraverso uno stile culinario innovativo. Il ristorante è stato premiato per aver incarnato la quintessenza della cucina raffinata e il buon uso di ottimi prodotti della tradizione britannica in un ambiente romantico dove cibo, servizio, atmosfera e viste spettacolari regalano un'esperienza unica.

Jaan by Kirk Westaway si unisce ad altri 4 ristoranti con 2 stelle MICHELIN a Singapore: Saint Pierre, Shisen Hanten, Shoukouwa e Waku Ghin.

**12 nuovi ristoranti ricevono una stella MICHELIN:**

**4 Ristoranti ottengono la prima stella MICHELIN nell'edizione 2021**
**Art**, situato all'interno della National Gallery, offre vedute sensazionali insieme a un viaggio gastronomico ispirato alle tradizioni italiane e caratterizzato da creatività, delicatezza e abbinamenti che stuzzicano e deliziano il palato.

**Cloudstreet** unisce l'eredità della tradizione dello Sri Lanka e la solida esperienza in cucina dello chef per esaltare i sapori dei suoi piatti innovativi, serviti in stile omakase.

Al ristorante **Oshino**, il riso per sushi dello chef è condito con aceto e pressato a mano in nigiri con un tocco contemporaneo.

**Sommer** offre un menù a più portate caratterizzato da delicatezza e armonia tra i sapori. Il servizio preciso e puntuale è un altro punto forte che si aggiunge all'esperienza culinaria.

**Tra le nuove riaperture, 3 ristoranti vengono premiati con la stella MICHELIN**
**Basque Kitchen di Aitor**, che ha riaperto nella **Fullerton Waterboat House** nell'aprile 2021, combina influenze culinarie passate e presenti nei suoi menù in stile omakase, a più portate, che rendono omaggio ai classici sapori e prodotti baschi.

Al **Lerouy**, trasferitosi da Stanley Street ad Amoy Street a Tanjong Pagar nel novembre 2020, il team di chef adotta un approccio leggermente meno formale alla cucina francese, e la realizza con influenze alsaziane in omaggio alle radici dello chef.

**Whitegrass**, chiuso a dicembre 2018 è stato rilanciato con un nuovo concetto e un nuovo chef a maggio 2019. Il ristornante serve piatti realizzati con ingredienti giapponesi freschi e stagionali, trasformati in piatti francesi classici con tocchi giapponesi contemporanei.

**5 ristoranti all'interno della guida, si aggiudicano una stella MICHELIN**
Al ristorante **Cure**, i classici irlandesi sono reimmaginati e rivisitati con idee originali e prodotti di qualità. Il menù degustazione della cucina irlandese di Nua si ispira al background dello chef, alla tradizione culinaria della patria e persino ai ricordi d'infanzia.

**Esora** offre un pasto che rende omaggio alle quattro stagioni, con elaborati impiattamenti e composizioni floreali. I piatti esaltano sapori, piacevoli sia per gli occhi che per il palato.

Il cardine del menù dello **Shang Palace** è una serie di classici cantonesi, ma sono reinventati con tocchi di creatività che includono influenze regionali cinesi e non solo.

Al **Thevar**, il menù di più portate è ispirato alla tradizione indiana e realizzato con tecniche culinarie europee.

Conosciuto come il primo caviale bar della città, **28 Wilkie** offre cinque varietà di oro nero provenienti dalla fattoria ristorante. Il cibo incarna la moderna interpretazione della cucina italiana e alcuni dei piatti sono ispirati alle ricette di famiglia dello chef.

Con queste new entry, Singapore ha un totale di 41 ristoranti che vantano 1 stella MICHELIN.

**14 nuovi ristoranti entrano nella guida MICHELIN**
Singapore vanta anche 14 ristoranti entrati di recente nella selezione della guida MICHELIN. Numerose e differenziate sono le tipologie di cucina: indiana (Adda), innovativa (Euphoria), Peranakan (Indigo Blue Kitchen), giapponese (Kappo Shunsui), francese contemporanea (La Dame de Pic), europea contemporanea (Mag's Wine Kitchen, Riviera, Vue), spagnolo (Olivia), internazionale (Open Farm Community), tailandese (Un-Yang-Kor-Dai) e cinese contemporaneo (Yì di Jereme Leung); così come vari stili che includono la bistecca (Gemma) e il sushi (Sushi Kou). **Questo mette in mostra Singapore come una città multiculturale, dinamica e ricca di talenti gastronomici provenienti da tutto il mondo.**

**Lanciato il primo Premio MICHELIN Guide Singapore Young Chef Award**
La Guida MICHELIN celebra anche il suo quinto anniversario a Singapore lanciando il primo **Premio MICHELIN Guide Young Chef**. Il premio viene conferito a un giovane chef di un ristorante stellato MICHELIN e al quale è stato riconosciuto un talento eccezionale e un grande potenziale.

Lo chef **Mark Tai** di Cloudstreet è il vincitore del premio **Young Chef della Guida MICHELIN Singapore 2021**. Laureato alla Culinary School of America e con diversi anni di esperienza sia nel settore alberghiero che in quello della ristorazione, l'esperienza di Tai va oltre la cucina e brilla anche nei suoi aspetti operativi. A Cloudstreet, la sua abilità è mostrata nei piatti complessi che esaltano il suo talento, così come le buone capacità di leadership con il team.

Infine, Michelin aveva già presentato il 12 agosto la sua selezione di **69 ristoranti Bib Gourmand** che offrono un pasto con un buon rapporto qualità-prezzo per meno di 45 dollari singaporiani.

**Ufficio stampa Singapore Tourism Board**
P.R & Go Up Communication Partners

Gloria Peccini – gloria.peccini@prgoup.it - +39 335 276216

Marialuisa Scatena – marialuisa.scatena@prgoup.it - +39 340 5674473

Roberta Tirinato – roberta.tirinato@prgoup.it +39 349 5737351

**Singapore Tourism Board**
Singapore Tourism Board (STB) è l'agenzia leader di sviluppo del turismo, uno dei principali settori economici di Singapore. In collaborazione ad altri partner e alla comunità formiamo a Singapore un panorama turistico dinamico. Diamo vita a *Passion Made Possible* differenziando Singapore e mostrandola come una destinazione vibrante che ispira le persone a condividere e approfondire le loro passioni. Per maggiori informazioni visita www.stb.gov.sg o www.visitsingapore.com oppure seguici su Twitter @STB_sg.