



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt - 6 septembre 2022

Le Guide MICHELIN arrive à Abu Dhabi

- Le Guide MICHELIN continue son expansion au Moyen-Orient
- Michelin dévoilera la première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 en novembre prochain

#GuideMICHELINAbuDhabi

Abu Dhabi est la capitale et le plus grand émirat des Émirats Arabes Unis. Avec un total de plus de 3 millions d'habitants et de touristes dans un archipel de plus de 200 îles, cette ville est un véritable melting pot de cultures et de cuisines. En plus d'être un centre dynamique pour le sport, l'art et les échanges culturels, elle est devenue ces dernières années un haut lieu de la gastronomie. Déjà renommée pour son offre culinaire à la fois riche et variée où se côtoient restaurants émiratis traditionnels et établissements de luxe, Abu Dhabi sera bientôt connue pour ses restaurants sélectionnés par le Guide MICHELIN. Michelin annonce aujourd'hui que le Guide MICHELIN dévoilera en novembre 2022 sa toute première sélection Abu Dhabi, qui devient ainsi la 41^e destination au monde à figurer au Guide MICHELIN.

A cette occasion, Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN a déclaré : « *Les inspecteurs du Guide MICHELIN sont sur le terrain depuis quelques temps déjà. Ils découvrent et savourent les nombreuses cuisines représentées au sein de l'archipel : entre plats cosmopolites plus créatifs les uns que les autres, spécialités émiratis, libanaises ou encore du Moyen-Orient, l'offre est vaste. Les inspecteurs, qui ont particulièrement apprécié la diversité et la qualité de la scène gastronomique de cette nouvelle destination, sont impatients de partager leurs belles découvertes avec notre communauté de gourmets internationaux.* »

La sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 sera réalisée selon la méthodologie appliquée par les inspecteurs du Guide MICHELIN pour chaque destination. Cette méthodologie éprouvée repose sur un ensemble de cinq critères :

- la qualité des ingrédients,
- la maîtrise des techniques,
- l'harmonie des saveurs,
- la personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine
- la cohérence entre chaque visite de nos inspecteurs et entre chaque plat de la carte.

Appliqués à tous les restaurants recommandés, ces critères sont là pour aider les gastronomes du monde entier à faire un choix éclairé parmi les nombreux restaurants de grande qualité à leur disposition.

Son Excellence Saleh Mohamed Al Geziry, Directeur Général du Tourisme au Département de la Culture et du Tourisme d'Abu Dhabi, a déclaré : « Préparer et servir de bons plats fait depuis longtemps partie de nos traditions émiraties et lorsque nous recevons des convives, nous mettons un point d'honneur à les accueillir chaleureusement. Par ailleurs, plus de 200 nationalités sont représentées par les personnes vivant et travaillant ici, ce qui confère à Abu Dhabi une scène culinaire extraordinaire où se mélangent toutes les saveurs du monde. Ici, les établissements les plus luxueux côtoient des restaurants de street food également remarquables. Nous sommes impatients de découvrir en novembre la première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi qui renforcera notre réputation de destination gastronomique de premier plan. C'est également pour nous l'occasion de faire connaître notre archipel au monde, de promouvoir les expériences enrichissantes et les possibilités infinies que nous avons à offrir, ainsi que nos nombreuses attractions incomparables et notre culture. »

Le Guide MICHELIN récompense les restaurants avec des distinctions culinaires, les plus admirées d'entre elles étant les célèbres Étoiles MICHELIN. Une Étoile MICHELIN est accordée aux restaurants avec « une cuisine de grande qualité qui vaut l'étape », deux Étoiles MICHELIN sont attribuées pour « une excellente cuisine qui vaut le détour » et trois Étoiles MICHELIN signifient « cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage. »

Outres ces Étoiles très convoitées, la sélection comprendra également la catégorie des Bib Gourmand, une distinction accordée aux établissements qui proposent un rapport qualité-prix particulièrement intéressant.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 sera disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android :



Sur ces deux interfaces, les utilisateurs peuvent chercher des restaurants en fonction de leur emplacement, du type de cuisine proposé et d'autres caractéristiques afin de trouver celui qui leur convient.

A propos de Michelin

Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. Leader dans le secteur de la mobilité, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité des transports. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).



وزارة الثقافة والسياحة
DEPARTMENT OF CULTURE
AND TOURISM