



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, 4 juin 2024

### **POUR LA PREMIERE FOIS, LE GUIDE MICHELIN MET À L'HONNEUR L'EXCELLENCE CULINAIRE DE DOHA**

- **Le Guide MICHELIN annonce son arrivée à Doha, au Qatar, avec une prochaine sélection 2025, qui sera dévoilée au dernier trimestre 2024**
- **Cette sélection de restaurants reflètera la diversité et l'excellence de la scène gastronomique qatarie**
- **Les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, sont déjà sur le terrain**

Le Guide MICHELIN a annoncé aujourd'hui le nom de la prochaine destination à rejoindre ses rangs : il s'agit de Doha, au Qatar. La célèbre équipe d'inspection indépendante et anonyme du Guide est déjà à pied d'œuvre afin de découvrir les restaurants les plus exceptionnels de la ville. Cette première sélection récompensera les adresses qui s'illustrent au sein de la scène gastronomique de la capitale qatarie. Elle mettra également en lumière les chefs de talent et leurs équipes qui, portés par leur passion et leur créativité, imaginent des expériences gastronomiques hors du commun dans le plus grand respect des traditions culinaires locales.

*« Nos inspectrices et inspecteurs suivent depuis plusieurs années maintenant l'évolution de la scène gastronomique de Doha et se réjouissent de voir que cette ville trépidante continue de briller par son incroyable diversité », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Ils ont passé en revue les meilleures adresses du pays : les nombreux restaurants qui mettent à l'honneur des styles de cuisine issus du monde entier, mais également les hôtels qui continuent de fleurir et semblent défier les lois de la gravité. Au cours de son exploration notre équipe a fait de très belles découvertes.*



## MICHELIN GUIDE

*Elle a notamment eu l'occasion de savourer un café à la Corniche, de flâner dans The Pearl, de déjeuner au bord de l'eau à Lusail, mais aussi de se délecter d'un délicieux repas au musée d'Art islamique après une visite passionnante, ou encore de dîner en plein cœur du quartier de Msheireb Downtown Doha qui connaît un véritable renouveau. »*

*« Cuisine du Moyen-Orient, japonaise, indienne, chinoise, péruvienne ou encore fusion Nikkei, les gourmets du monde entier vivront ici des expériences culinaires mémorables, aussi savoureuses que variées », a ajouté M. Poullennec.*

Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été fascinés par les eaux bleu azur du Qatar, par ses incroyables sculptures marines et ses incontournables couchers de soleil sur la péninsule arabique. Ils ont particulièrement apprécié la diversité des styles de cuisine représentés à Doha et le service prévenant des équipes, caractéristiques d'une capitale cosmopolite.

L'arrivée du Guide MICHELIN à Doha est soutenue par Qatar Tourism (QT), dont le président, Son Excellence Saad Bin Ali Al Kharji, a déclaré : *« L'arrivée du Guide MICHELIN à Doha confirme que le Qatar est bel et bien en passe de devenir une destination culinaire incontournable sur l'échiquier gastronomique international. Sa présence permettra aux voyageurs de mieux découvrir la richesse de notre patrimoine culinaire et hôtelier afin de vivre parmi nous un séjour encore plus inoubliable. C'est également une reconnaissance pour les chefs qui se sont établis à Doha. En effet, ces professionnels de talent retrouvent dans notre capitale et dans ses ambitions un engagement en faveur du luxe et de l'excellence qui leur permet d'exprimer leur créativité et de s'épanouir professionnellement. »*



MICHELIN GUIDE

### **La méthodologie du Guide MICHELIN**

Le Guide MICHELIN a été créé en 1900 par la société de pneumatiques Michelin afin de soutenir le développement de la mobilité automobile. Depuis cette époque, il est resté fidèle à sa mission originelle : explorer des destinations gastronomiques matures pour guider les voyageurs internationaux et les gourmets locaux et ainsi leur permettre de choisir les meilleurs restaurants, mettre en avant les diverses scènes culinaires mondiales et promouvoir la culture du voyage.

La sélection s'appuiera sur la méthodologie historique du Guide MICHELIN, portée par cinq critères universels qui assurent la cohérence entre chaque sélection :

- La qualité des ingrédients
- La maîtrise des techniques culinaires
- L'harmonie des saveurs
- La personnalité que le chef exprime à travers sa cuisine
- La cohérence entre chaque visite et entre chaque plat de la carte

### **La sélection de restaurants du Guide MICHELIN**

Le Guide MICHELIN présente les restaurants à travers son vaste système de distinctions, décernées aux restaurants les plus exceptionnels de la sélection. Les plus célèbres sont les Étoiles MICHELIN. Connues à travers le monde entier, elles sont attribuées aux adresses proposant les expériences culinaires les plus abouties. 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 sont synonymes d'une « cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage ».

En parallèle des convoitées Étoiles MICHELIN, la sélection comprend également la catégorie des Bib Gourmand. Très appréciée des gastronomes, elle récompense les restaurants proposant une cuisine de qualité à prix modéré.



MICHELIN GUIDE

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Doha 2025 sera dévoilée au cours d'une cérémonie qui se tiendra durant le dernier trimestre de l'année 2024. Elle sera exclusivement disponible en version numérique sur toutes les plateformes du Guide MICHELIN : site internet, applications mobiles et réseaux sociaux. Elle rejoindra les sélections d'hôtels et de restaurants internationaux du Guide MICHELIN, accessibles gratuitement sur ses plateformes numériques.

Pour en savoir plus sur l'histoire, la méthodologie ou l'organisation de la sélection du Guide MICHELIN, rendez-vous sur [guide.michelin.com](http://guide.michelin.com) ou suivez les actualités publiées sur [facebook.com/MichelinGuideME](https://facebook.com/MichelinGuideME) et [instagram.com/michelinguide](https://instagram.com/michelinguide).

Le kit de presse complet, qui comprend des photos prises lors de la conférence de presse qui s'est tenue ce jour à Doha, est disponible via ce [lien](#).



*L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).*



iOS



Android

[guide.michelin.com](http://guide.michelin.com)

[facebook.com/MichelinGuideME](https://facebook.com/MichelinGuideME)

[instagram.com/michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

[youtube.com/@MICHELINguideInternational](https://youtube.com/@MICHELINguideInternational)



## MICHELIN GUIDE

---

### **À propos de Michelin :**

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable.

Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé.

Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))