

FR HAUT DE PAGECapture.PNG

Paris – 23 mai 2023

Avec 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, et un nouveau deux Étoiles, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Dubaï confirme le haut potentiel gastronomique de la destination

La sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2023 accueille 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, 1 nouvel établissement deux Étoiles MICHELIN et 2 nouvelles adresses récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN

La semaine dernière, 17 Bib Gourmand ont été annoncés, parmi lesquels trois nouveautés

Cette sélection compte au total 90 restaurants représentant 23 styles de cuisine différents

C'est à l'hôtel Atlantis The Royal que Michelin a dévoilé la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2023. Au total, 90 établissements représentant 23 styles de cuisine ont attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, connus pour leur anonymat.

Dans le cadre de cette deuxième sélection, le Guide MICHELIN Dubaï s'enrichit de 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, d'une nouvelle table deux Étoiles MICHELIN ainsi que de 17 Bib Gourmand, qui ont été dévoilés le 16 mai.

« Nous n'avons jamais douté du potentiel culinaire de Dubaï. Cette année encore, cette fascinante destination nous donne raison et confirme sa grande attractivité gastronomique », confie Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Les touristes et autres voyageurs du monde entier, mais également les gourmets locaux sont conquis par l'énergie unique qui irradie à Dubaï. La ville peut être fière de sa richesse culinaire : entre restaurants péruviens, émiratis, modernes français, traditionnels britanniques ou encore de cuisine contemporaine japonaise, chacun se sentira à Dubaï comme chez soi. C'est avec un immense plaisir que nous assistons à son épanouissement gastronomique sur la scène internationale. »

Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN

Trèsind Studio, qui a reçu sa première Étoile MICHELIN l'an passé, décroche à présent sa deuxième Étoile MICHELIN. La cuisine du chef Saini a continué d'évoluer de manière tout à fait remarquable. Parfois intrigants, les plats qu'il imagine brillent par leur précision et leur originalité pour offrir aux convives une expérience absolument inoubliable. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont ravis de récompenser cet engagement en faveur de l'excellence en attribuant au restaurant sa deuxième Étoile MICHELIN.

Il Ristorante – Niko Romito et STAY by Yannick Alléno, tous les deux récompensés de deux Étoiles MICHELIN en 2022, conservent leur distinction.

3 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Dubaï ajoute trois nouvelles adresses une Étoile MICHELIN à sa constellation.

avatāra, porté par le chef Rahul Rana et son équipe, offre une nouvelle dimension à la cuisine végétarienne. Les associations de saveurs et de textures se démarquent par leur justesse : une interprétation poétique de la cuisine indienne qui a conquis la célèbre équipe d'inspection anonyme du Guide MICHELIN.

Dinner by Heston Blumenthal, situé au premier étage de l'hôtel Atlantis The Royal, offre une expérience unique à ses convives grâce à sa cuisine ouverte. Cette table, jumelle du restaurant original établi à Londres, propose des plats britanniques de toutes les époques, du XIV^e siècle à nos jours. Dinner by Heston Blumenthal fait son entrée dans la sélection en décrochant une Étoile MICHELIN.

L'an dernier, le chef Solemman Haddad recevait le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2022 et cette année, c'est son restaurant moonrise qui confirme son potentiel en décrochant une Étoile MICHELIN. Il propose un dîner en dix services, chacun racontant sa propre histoire. Dans ce menu, les ingrédients du Moyen-Orient rencontrent les techniques japonaises pour un résultat aussi original qu'intéressant.

Tous les restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN en 2022 conservent leur distinction dans cette nouvelle sélection.

17 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

La semaine passée, le Guide MICHELIN a dévoilé sa sélection pour la catégorie des Bib Gourmand 2023 qui compte trois nouvelles entrées : 21 Grams, 3Fils et Aamara, pour un total de 17 adresses.

Tous les établissements récompensés d'un Bib Gourmand en 2022 conservent leur distinction en 2023.

2 tables récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable

Introduite en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques plus durables afin de proposer une expérience gastronomique d'exception, tout en adoptant une approche environnementale inspirante.

Deux restaurants de la sélection Dubaï 2023 sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN :

Boca, qui fait son entrée au Guide MICHELIN, propose une cuisine méditerranéenne solaire et joyeuse avec une admirable éthique durable qui s'appuie sur l'utilisation de produits locaux, une gestion consciente et proactive des déchets, la valorisation des ressources et l'utilisation d'énergies renouvelables.

Teible est une adresse décontractée qui met à l'honneur des ingrédients locaux, cuisinés de manière simple mais innovante afin de les sublimer sans les dénaturer. Cette cuisine savoureuse incarne une approche durable basée sur la saisonnalité et l'intégrité.

Prix spéciaux MICHELIN

Au travers des prix spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur l'incroyable diversité des postes qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

Cette année, le Prix du Jeune Chef est décerné à Omkar Walve, aux commandes du restaurant avatāra. Né en Inde, Omkar est le jeune chef de talent à la tête de l'équipe qui propose de délicieux plats indiens entièrement végétariens. Véritable inspiration pour ses collègues, il dirige les opérations avec un grand professionnalisme, à la fois en cuisine mais également en salle puisqu'il lui arrive de

servir lui-même ses convives. De nature calme et à l'écoute, ce jeune chef est doté d'un palais exceptionnel et il ne fait aucun doute qu'il a un très bel avenir devant lui.

Arturo Scamardella, qui officie au restaurant Dinner By Heston Blumenthal, reçoit le Prix de la Sommellerie pour ses excellents conseils, ses grandes connaissances et sa passion du vin mais aussi sa capacité à comprendre les besoins des convives. Qu'il s'agisse d'un simple verre de vin ou d'une bouteille de grand cru, chaque commande est servie avec la même grâce et le même professionnalisme. La cave d'Arturo Scamardella recèle de nombreuses pépites et sa carte des vins compte même une belle gamme de vins pétillants anglais.

Le Prix du Service revient à l'équipe du restaurant La Mar by Gaston Acurio, dirigée par Tomislav Lokvicic. Dans la salle décorée aux couleurs typiques du Pérou, le personnel a ébloui nos inspectrices et inspecteurs grâce à son enthousiasme et son énergie. Le service est chaleureux, bienveillant et professionnel. Fière des assiettes qu'elle présente, l'équipe de service est toujours disponible pour recommander des plats et des vins qui rendront l'expérience des convives encore plus mémorable.

Enfin, le nouveau prix spécial, le Prix de la plus belle ouverture de l'année, revient au restaurant Ariana's Persian Kitchen dirigé par la cheffe Ariana Bundy. Ce restaurant à l'atmosphère animée a ouvert au rez-de-chaussée du nouvel hôtel Atlantis The Royal. Le décor est chaleureux et délicat avec un sublime plafond qui donne presque l'impression de se trouver à l'intérieur d'une tente. Au menu, de magnifiques plats persans aux couleurs et aux goûts percutants. Les membres du personnel, impeccables, contribuent à rendre l'expérience culinaire des convives aussi belle que possible.

Le Guide MICHELIN Dubaï 2023 en bref :

3 restaurants deux Étoiles MICHELIN

11 restaurants une Étoile MICHELIN

3 restaurants ayant reçu l'Étoile Verte MICHELIN

17 restaurants Bib Gourmand

59 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Un replay de la Cérémonie du Guide MICHELIN, ainsi que d'autres moments forts, est disponible sur la page Facebook officielle du Guide MICHELIN Dubaï ainsi que sur la chaîne YouTube internationale du Guide MICHELIN.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2023 est 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.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN est enrichie d'une sélection d'hôtels, qui met en avant les adresses les plus singulières et fascinantes, pour votre séjour dans les Emirats ou dans le monde entier.

Chaque hôtel sélectionné par le Guide l'est grâce à son style extraordinaire, son sens du service accru et sa forte personnalité – avec des options pour tous les budgets – et chaque établissement peut être réservé directement depuis le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN. La sélection pour Dubaï regroupe les hôtels les plus spectaculaires de la destination, incluant des établissements inspirant en matière de durabilité comme le Taj Dubai, des perles rares de notre collection "Plus" comme ME Dubai by Melia, des boutique-hôtels au design audacieux tel que le 25hours One Central, et des icônes à l'aura intemporelle comme le Burj Khalifa's Armani Hotel.

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Désormais, il établit également de nouveaux standards hôteliers. Visitez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez son application mobile, disponible sur iOS et Android, pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

La sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2023

Restaurant

Distinction

Il Ristorante – Niko Romito

Image

STAY by Yannick Alléno

Image

Trèsind Studio (Nouveau)

Image

11 Woodfire

Image

Al Muntaha

Image

Armani Ristorante

Image

avatāra (Nouveau)

Image

Dinner by Heston Blumenthal (Nouveau)

Image

Hakkasan

Image

Höseki

Image

moonrise (Nouveau)

Image

Ossiano

Image

Tasca by José Avillez

Image

Torno Subito

Image

21 Grams (Nouveau)

Image

3Fils (Nouveau)

Image

Al Khayma

Image

Aamara (Nouveau)

Image

Bait Maryam

Image

Brasserie Boulud

Image

Fi'Lia

Image

folly

Image

Goldfish

Image

Ibn Albahr

Image

Indya by Vineet

Image

Kinoya

Image

Ninive

Image

Orfali Bros

Image

REIF Japanese Kushiyaki

Image

Shabestan

Image

Teible

ImageImage

99 Sushi Bar (Nouveau)

Selected

Akira Back

Selected

Al Mandaloun

Selected

Al-Fanar

Selected

Amazónico

Selected

Ariana's Persian Kitchen (Nouveau)

Selected

At.Mosphere (Nouveau)

Selected

avli BY TASHAS

Selected

Boca (Nouveau)

ImageSelected

Bombay Bungalow

Selected

Carnival by Trésind

Selected

CÉ LA VI

Selected

Celebrities by Mauro Colagreco

Selected

Chic Nonna (Nouveau)

Selected

Cipriani

Selected

City Social (Nouveau)

Selected

Clap

Selected

Coya

Selected

Demon Duck by Alvin Leung

Selected

Fouquet's (Nouveau)

Selected

French Riviera (Nouveau)

Selected

GAIA

Selected

Hashi

Selected

Hell's Kitchen

Selected

Hutong

Selected

Il Borro

Selected

Indego by Vineet

Selected

Jaleo (Nouveau)

Selected

Josette (Nouveau)

Selected

Jun's (Nouveau)

Selected

L'Atelier de Joël Robuchon

Selected

L'Olivo at Al Mahara (Nouveau)

Selected

La Mar by Gastón Acurio (Nouveau)

Selected

Little Miss India

Selected

LOWE

ImageSelected

Marea

Selected

Masti

Selected

Maya Bay