

FR HAUT DE PAGE Capture.PNG

Paris – 4 juillet 2024

La troisième édition du Guide MICHELIN Dubaï 2024 célèbre un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN

Row on 45 devient le quatrième établissement de Dubaï à décrocher deux Étoiles MICHELIN

La sélection 2024 s'enrichit également de 4 adresses une Étoile MICHELIN et de 6 Bib Gourmand

Ce nouveau millésime compte 106 tables qui représentent au total 35 styles de cuisine différents

Michelin a dévoilé la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Dubaï au cours d'une superbe cérémonie qui s'est tenue à l'hôtel One&Only One Za'abeel. 106 établissements représentant 35 styles de cuisine différents ont ainsi gagné leur place dans ce nouveau palmarès en impressionnant les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN.

Quatre nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, une table deux Étoiles MICHELIN ainsi que 6 Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection 2024.

« Aujourd'hui, Dubaï est sans conteste une destination gastronomique d'envergure internationale, et elle ne cesse d'évoluer d'année en année », explique Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Elle n'attire pas seulement les gourmets locaux et internationaux. En effet, de talentueux chefs et restaurateurs venus des quatre coins du monde se laissent charmer par le dynamisme de sa scène

gastronomique et se bousculent pour laisser leur empreinte sur la ville. Grâce à son paysage culinaire varié, chacun est certain de trouver ici son bonheur. »

Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN

Le restaurant Row on 45 ne se contente pas seulement de faire son entrée au Guide MICHELIN, puisqu'il décroche d'emblée deux Étoiles MICHELIN. Géré par le célèbre chef britannique Jason Atherton, cet établissement situé au 45e étage du Grosvenor House peut accueillir 22 convives. Ces privilégiés se voient proposer un menu dégustation composé de plats raffinés et élégants, élaborés à partir d'ingrédients japonais sublimés par des techniques françaises. Si au premier abord, le nom du restaurant peut paraître mystérieux, il n'a pas été choisi au hasard puisqu'il retranscrit la philosophie du chef. C'est un acronyme qui signifie « Refinement Of Work » et que l'on pourrait traduire en français par « en quête de la perfection ».

4 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Dubaï ajoute 4 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN à sa constellation.

La Dame de Pic Dubai, le premier restaurant de la célèbre cheffe Anne-Sophie Pic à Dubaï, est récompensé d'une Étoile MICHELIN pour sa cuisine française moderne. La cheffe propose ici ses plats signatures qu'elle pare de quelques influences locales.

Smoked Room intègre lui aussi directement la catégorie des établissements une Étoile MICHELIN. Le chef Dani García a ouvert cette adresse en 2024 afin d'offrir aux locaux l'occasion de déguster la cuisine qu'il propose dans son restaurant madrilène. Installés au comptoir qui donne sur la cuisine ouverte, ses convives peuvent déguster des plats créatifs, qui sont parfois cuits à la braise juste sous leurs yeux.

Sagetsu by Tetsuya est un lieu à l'atmosphère élégante et épurée. Le talentueux chef Tetsuya Wakuda et son équipe proposent à leurs clients de vivre une expérience gastronomique hors du commun, portée par des assiettes aux influences japonaises et françaises. Cette adresse fait également une entrée remarquée dans la sélection en décrochant d'emblée une Étoile MICHELIN.

Orfali Bros est tenu par trois frères d'origine syrienne. Inspirés par la cuisine du monde, ils créent de petites assiettes aussi audacieuses qu'équilibrées. Si cet établissement mérite amplement la renommée dont il jouit aujourd'hui, il a d'abord rejoint notre sélection dans la catégorie des Bib Gourmand. Après avoir impressionné notre équipe d'inspection grâce à son incroyable évolution, le voilà à présent récompensé d'une première Étoile MICHELIN.

Tous les restaurants salués d'une Étoile MICHELIN en 2023 conservent cette année leur distinction, ce qui porte à 4 le nombre de tables deux Étoiles MICHELIN et à 15 celui d'adresses une Étoile MICHELIN.

6 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

En plus des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, 6 Bib Gourmand rejoignent la sélection Dubaï 2024. Nommé d'après Bibendum, le célèbre « Bonhomme Michelin », le Bib Gourmand est décerné aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à prix modéré.

Les 6 nouvelles adresses sont :

**DUO Gastrobar** : un établissement contemporain où l'on sert des plats élaborés autour de saveurs asiatiques et européennes.

**Revelry** : petit frère du restaurant avatāra, situé juste à côté, ce « bar à tapas » indien se démarque par ses propositions qui oscillent entre tradition et modernité.

Berenjak : dans cet établissement, jumeau d'une adresse londonienne, les gourmets peuvent se régaler de nombreux classiques de la gastronomie perse.

Hoe Lee Kow : le célèbre chef Reif Othman propose ici une cuisine coréenne, et plus particulièrement des plats de barbecue.

REIF Japanese Kushiyaki : dans le quartier de Dubai Hills, le chef Reif propose à cette adresse une plus grande variété de plats, notamment des brochettes kushiyaki ou encore des classiques de la cuisine coréenne qu'il relève d'une touche de modernité.

Konjiki Hototogisu : ce charmant restaurant japonais situé au deuxième étage du Mall of the Emirates sert principalement des ramens, mais on peut aussi y savourer d'autres spécialités nippones.

## 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 attribué à Jesus Lobato Suarez qui, à tout juste 30 ans, dirige le restaurant Smoked Room, récompensé cette année d'une Étoile MICHELIN. Appliqué dans son travail, ce jeune chef est de nature calme et décontractée. Il mène par l'exemple et nous prouve que la maturité n'attend pas le nombre des années.

Le lauréat du Prix de la Sommellerie est Michael Mpofu, qui officie au Celebrities by Mauro Colagreco. Chaleureux et avenant, ce sommelier sud-africain a de toute évidence le vin dans la peau. Michael sait mettre les convives à l'aise grâce à son approche captivante ainsi qu'à ses nombreuses connaissances. Il sublime leur expérience culinaire grâce à des suggestions d'une grande justesse !

Le Prix du Service est décerné à l'équipe de DuangDy by BO.LAN. La responsable Apichaya Khomson ainsi que le chef d'équipe Veerawich (Champion) Chanthawatthamkul font honneur à l'hospitalité thaïlandaise. Leur chaleureuse équipe fournit des efforts sincères pour que chacun se sente aussi bien que possible et passe un agréable moment au restaurant.

Le Prix de la plus belle ouverture de l'année pour 2024 revient à The Guild. Le centre d'affaires ICD Brookfield peut maintenant se targuer de compter un lieu qui fera le bonheur de chacun. Un salon de thé, une salle de réunion aux allures de serre, un bar à cocktails ou encore deux restaurants... vous trouverez entre ces murs tout ce que vous cherchez. Géré d'une main de maître, cet espace à la décoration saisissante qui n'a pas tardé à se faire un nom complète merveilleusement la scène gastronomique locale.

Le Guide MICHELIN Dubaï 2024 en bref :

4 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)

15 restaurants une Étoile MICHELIN (4 nouveautés)

3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN

18 restaurants Bib Gourmand (6 nouveautés)

69 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Le Guide MICHELIN Dubai 2024:

Il Ristorante-Niko Romito

Image

Row on 45 (nouveau)

Image

STAY by Yannick Alléno

Image

Trèsind Studio

Image

11 Woodfire

Image

Al Muntaha

Image

Armani Ristorante

Image

avatāra

Image

Dinner by Heston Blumenthal

Image

Hakkasan

Image

Hōseki

Image

La Dame de Pic Dubai (nouveau)

Image

moonrise

Image

Orfali Bros (nouveau)

Image

Ossiano

Image

Sagetsu by Tetsuya (nouveau)

Image

Smoked Room (nouveau)

Image

Tasca by José Avilés

Image

Torno Subito

Image

21 Grams

Image

3Fils

Image

Aamara

Image

Al Khayma Heritage Restaurant

Image

Bait Maryam

Image

Berenjak (nouveau)

Image

DUO Gastrobar (nouveau)

Image

Goldfish

Image

Hoe Lee Kow (nouveau)

Image

Ibn Albahr

Image

Indya by Vineet

Image

Kinoya

Image

Konjiki Hototogisu (nouveau)

Image

REIF Japanese Kushi-yaki - Dar Wasl

Image

REIF Japanese Kushiyaki - Dubai Hills (nouveau)

Image

Revelry (nouveau)

Image

Shabestan

Image

Teible

ImageImage

99 Sushi Bar

Sélectionné

Akira Back

Sélectionné

Al Mandaloun

Sélectionné

Al-Fanar

Sélectionné

Amazónico

Sélectionné

Ariana's Persian Kitchen

Sélectionné

At.Mosphere

Sélectionné

Atrangi by Ritu Dalmia (nouveau)

Sélectionné

Avli BY TASHAS

Sélectionné

Boca

ImageSélectionné

Bombay Bungalow

Sélectionné

Brasserie Boulud

Sélectionné

Carnival by Trèsind

Sélectionné

CÉ LA VI

Sélectionné

Celebrities by Mauro Colagreco (nouveau)

Sélectionné

Chic Nonna

Sélectionné

Cinque (nouveau)

Sélectionné

Cipriani

Sélectionné

City Social

Sélectionné

Clap

Sélectionné

Coya

Sélectionné

Demon Duck by Alvin Leung

Sélectionné

DuangDy by BO.LAN (nouveau)

Sélectionné

Fi'lia

Sélectionné

Fouquet's

Sélectionné

French Riviera

Sélectionné

Hashi

Sélectionné

Hutong

Sélectionné

Il Borro Tuscan Bistro Dubai

Sélectionné

Indego by Vineet

Sélectionné

Jaleo

Sélectionné

JARA by Martín Berasategui (nouveau)

Sélectionné

Josette

Sélectionné

Jun's

Sélectionné

L'Olivo at Al Mahara

Sélectionné

La Mar by Gastón Acurio

Sélectionné

L'Atelier de Joël Robuchon

Sélectionné

Little Miss India

Sélectionné

LOWE

ImageSélectionné

LPM (nouveau)

Sélectionné

Masti

Sélectionné

Maya Bay

Sélectionné

Milos

Sélectionné

Mimi Kakushi

Sélectionné

Mina Brasserie

Sélectionné

Mott 32

Sélectionné

...