

Le Guide MICHELIN prochainement à Dubaï pour dévoiler une première sélection en 2022

#MICHELINGuideDXB

- La toute première sélection du Guide MICHELIN au Moyen-Orient
- Une destination proposant une grande mixité de cultures culinaires
- Le palmarès sera révélé en juin 2022

Terre de plus de deux cents nationalités, Dubaï était historiquement un port de commerce du Golfe Arabique avant de devenir une des destinations les plus prisées des touristes internationaux. Aujourd’hui, Dubaï a développé une culture gastronomique attrayante, dont les influences s’inspirent des cuisines du monde, sans oublier les spécialités arabes propres aux émirats.

« Nous sommes ravis d’annoncer que Dubaï va rejoindre la famille du Guide MICHELIN. Une équipe composée d’inspecteurs et d’inspectrices est d’ores et déjà à l’œuvre en vue de présenter une première sélection de restaurants en juin 2022. » annonce Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Nous aurons à cœur de mettre en avant le meilleur de l’offre gastronomique de Dubaï, afin d’y refléter non seulement la sophistication qui fait briller cette destination dans le monde entier, mais aussi la grande diversité des types de cuisine proposés, grâce au dynamisme et à l’histoire du territoire. »

A Dubaï, les contrastes francs entre tradition et modernité ne se reflètent pas seulement dans une architecture marquée, où audacieuses prouesses côtoient authentiques souks, mais aussi dans la mixité des cultures culinaires, entre héritages des Emirats et du Moyen-Orient, contrebalancées avec des propositions internationales. Toutes ces inspirations culinaires sont interprétées par des chefs de talent.

Issam Kazim, PDG de l’Office de Tourisme de Dubaï ajoute : « Dubaï est une destination déjà plébiscitée par les touristes du monde entier. Cette annonce est la reconnaissance de l’émergence de Dubaï en tant que carrefour gastronomique. Cet évènement est dans la lignée de notre ambition : montrer l’attractivité de Dubaï aussi bien pour venir y travailler que s’y installer pour vivre. Rassemblant aujourd’hui des centaines de restaurants, aux offres culinaires variées (de la street-food à une cuisine plus sophistiquée) proposées par des chefs de grand talent, la scène culinaire locale va ainsi bénéficier de l’expertise du Guide MICHELIN, qui, de son côté, va pouvoir découvrir la grande créativité, et la nature multiculturelle de ce paysage gastronomique. Nous sommes impatients de découvrir la prochaine sélection de restaurants du Guide à Dubaï. »

Cette sélection de restaurants à Dubaï sera construite selon la méthodologie universelle et historique du Guide MICHELIN, appliquée par ses inspecteurs. Ils se

concentreront ainsi sur les cinq critères d'évaluation de la qualité de la cuisine du restaurant : la qualité des matières premières, la maîtrise des techniques culinaires, l'harmonie des saveurs, la personnalité du chef dans la cuisine et la régularité de l'expérience dans le temps et dans les menus proposés. Cette méthodologie est la même dans toutes les destinations où le Guide MICHELIN propose des sélections de restaurants, afin de garantir aux gourmets des recommandations qualitatives et exigeantes, basée sur les mêmes critères.

Le Guide MICHELIN met en avant les restaurants selon un système de distinctions, les plus célèbres et les plus connues étant les Etoiles MICHELIN. Une Etoile MICHELIN est attribuée à un restaurant « de grande qualité, qui vaut l'étape », les Deux Etoiles MICHELIN, à ceux proposant une cuisine « excellente, qui vaut le détour », et enfin, les Trois Etoiles MICHELIN, couronnant une cuisine « exceptionnelle, qui vaut le voyage ».

Au-delà des Etoiles MICHELIN, la sélection inclura également les très populaires Bib Gourmand, qui indiquent les restaurants offrant un rapport qualité-prix particulièrement intéressant.

La sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2022 sera disponible en ligne sur le site du Guide MICHELIN : guide.michelin.com et sur son application, disponible gratuitement sur iOS et Android, où les utilisateurs peuvent préciser leur recherche via la location, le type de cuisine recherché, et les services particuliers proposés, afin de trouver la perle rare.

Le Guide MICHELIN est aujourd'hui présent dans 35 destinations. Une destination couverte par le Guide MICHELIN est une ville, une région ou un pays qui fait l'objet de visites régulières de nos inspectrices et inspecteurs lors desquelles ils évaluent les restaurants en vue d'établir une sélection annuelle. Aujourd'hui, nous proposons aux amateurs de bonnes tables une 36ème destination : Dubaï.



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).