



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 7 décembre 2023

Une nouvelle Etoile dans la deuxième sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi

- **Le restaurant Erth, récompensé d'une Étoile MICHELIN rejoint les trois autres restaurants distingués par une Etoile lors de la première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi.**
- **Deux établissements se voient attribuer un Bib Gourmand, portant le total de restaurants récompensés à six.**
- **Pas moins de 46 restaurants sont sélectionnés dans le Guide MICHELIN Abu Dhabi 2024, représentant 21 styles de cuisine différents**

Michelin a le plaisir de dévoiler le millésime 2024 du Guide MICHELIN Abu Dhabi. Cette deuxième édition présente les restaurants recommandés dans la capitale des Émirats Arabes Unis.

Cette sélection a marqué les célèbres inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN, tant elle illustre parfaitement l'ambition et la passion que partagent les chefs, pour cette destination palpitante. Le développement de la ville s'accélère, tout comme l'ouverture de nouveaux établissements, qui accompagne l'essor toujours plus exponentiel de la ville d'Abu Dhabi. La diversité de la scène culinaire locale est impressionnante, avec 22 types de cuisine différents, offrant aux amoureux du voyage et de la gastronomie des établissements variés, délicieux, animés par des professionnels qui sauront les surprendre.

« Nos inspecteurs ne cessent d'être impressionnés par le dynamisme d'Abu Dhabi et par la diversité des cuisines proposées. Notre dernier lauréat d'une Etoile MICHELIN, le restaurant Erth, résume parfaitement la ville, car il propose une expérience unique inspirée par la beauté et les traditions de la région », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN.

Toutes les distinctions données par le Guide MICHELIN sont annuelles et peuvent ainsi être maintenues ou non, en fonction de l'évolution de l'établissement. L'année dernière, trois restaurants ont reçu une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de haute qualité, et quatre établissements ont reçu un Bib Gourmand pour leur bon rapport qualité-prix. Pour cette édition du Guide MICHELIN 2024 Abu Dhabi, tous ces restaurants maintiennent leur distinction.

Erth rejoint la famille des Etoiles d'Abu Dhabi

Le restaurant **Erth** rejoint les trois restaurants d'ores et déjà distingués d'une Étoile MICHELIN pour leur cuisine de haute volée.

Erth, dont le nom signifie héritage, est situé à proximité de l'historique Qasr Al-Hosn. Le bâtiment qui abrite cet établissement est une magnifique propriété, à l'architecture inspirée par la région. Les assiettes y sont tout aussi mémorables, car la cuisine ajoute ses propres touches de modernité aux plats raffinés des Emirats.

Cet établissement complète la sélection de l'an dernier et rejoint les trois restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN : **Talea by Antonio Guida**, **Hakkasan** et **99 Sushi Bar**.

Deux établissements sont récompensés d'un Bib Gourmand

Cette deuxième édition récompense deux établissements d'un Bib Gourmand, portant le total à six restaurants.

Oii est une brasserie chaleureuse et accueillante dont la carte regorge de plats méditerranéens ensoleillés et frais, élaborés avec soin et au dressage attrayant. Les prix sont plus que compétitifs et l'équipe est charmante.

Al Mrzab, le délai d'attente pour s'y restaurer témoigne de la popularité de ce restaurant traditionnel. Bien que cet établissement soit très fréquenté, les mets traditionnels émiratis et koweïtiens y sont cuisinés avec le plus grand soin et le rapport qualité-prix y est excellent.

Ces deux restaurants rejoignent la sélection d'établissements récompensés d'un Bib Gourmand par la première édition du Guide MICHELIN Abu Dhabi : **Almayass**, **Beirut Sur Mer**, **Otoro** et **tazal**.

Au total, pas moins de neuf restaurants sont ajoutés au millésime 2024 du Guide MICHELIN Abu Dhabi : **Erth**, **Ray's Grill**, **Yadoo's House**, **Maté**, **José by Pizarro**, **terra**, **Kopitiam by Chandy's**, **Al Farah** et **Les Dangereux**. Les styles de cuisines représentés sont variés, de la cuisine espagnole à la cuisine malaisienne en passant par les mets argentins et émiratis.

Prix Spéciaux du Guide MICHELIN

Pour la deuxième édition du Guide MICHELIN Abu Dhabi, les inspecteurs ont décerné trois Prix Spéciaux MICHELIN :

Prix MICHELIN du Service : Chandran Thanggaraja, restaurant Kopitiam by Chandy's. Chandran Thanggaraja est l'un des propriétaires de ce petit restaurant simple, fier de sa cuisine malaisienne authentique. Outre la qualité des mets proposés, c'est le service qui fait la particularité de ce restaurant. L'ensemble du personnel y est accueillant et sympathique. En salle, les employés connaissent parfaitement les plats et sont ravis de faire des recommandations. Tout semble d'une simplicité sans faille, et l'honneur revient à Chandran Thanggaraja : en salle comme en cuisine, il a l'œil sur tout et veille à ce que tout le monde passe un moment d'exception.

Prix Spécial Nouvelle Ouverture de l'Année : restaurant Les Dangereux.

Il est presque impossible de ne pas remarquer ce spacieux restaurant situé à l'extrême ouest de la promenade en front de mer Mamsha Al Saadiyat. Sa sublime devanture n'est pas la seule à être impressionnante, les somptueuses assiettes y sont tout aussi mémorables. Les inspecteurs du Guide MICHELIN sont impatients de découvrir l'évolution de ce restaurant, dont le propriétaire, James Soo Young Kim, vient tout juste de s'installer.

Prix MICHELIN du Jeune Chef : Rigers Cuka, restaurant Oii

Les inspecteurs MICHELIN ont grandement apprécié leurs visites au restaurant Oii. Les responsabilités liées à la gestion d'une brigade de cuisine et d'une équipe de salle sont traditionnellement réparties entre deux personnes, mais ici, l'établissement est tenu d'une main de maître par Rigers Cuka, chef et gérant. Cette année, le Prix Spécial du Jeune Chef récompense non seulement un chef très doué en cuisine, mais également un homme dont les compétences managériales sont remarquables pour son âge.

Le Guide MICHELIN Abu Dhabi 2024 en bref :

Nombre total de restaurants	46
1 Étoile MICHELIN (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	4
Bib Gourmand (Bonne cuisine, bon rapport qualité-prix)	6
Recommandés par le Guide MICHELIN	36
Styles de cuisine représentés dans la sélection	21
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	4

Styles de cuisine représentés dans les Bib Gourmand	4
Carte des vins remarquables	6
Restaurants installés dans des hôtels de la sélection Guide MICHELIN	5

La sélection des hôtels du Guide MICHELIN Abu Dhabi, qui complète la sélection des restaurants, est disponible gratuitement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer à Abu Dhabi, et dans le monde entier. Chaque hôtel a été sélectionné par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site Internet www.guide.michelin.com et l'application du Guide MICHELIN. La sélection d'hôtels pour Abu Dhabi met en avant les établissements les plus spectaculaires, parmi des merveilles de modernité comme le [Park Hyatt](#), [Rosewood](#), [Andaz Capital Gate](#), [W](#), ou encore [EDITION](#), mais aussi d'autres, puisant leur énergie dans la tradition, comme l'[Emirates Palace Mandarin Oriental](#).

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Il suffit de consulter le site internet du Guide MICHELIN ou de télécharger l'application gratuite pour smartphone pour découvrir toutes les sélections du Guide MICHELIN et réserver des hôtels et des restaurants hors du commun.

Scannez-moi



La sélection de restaurants du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2024



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Erth	Cuisine émiratie
99 Sushi Bar	Cuisine japonaise contemporaine

Hakkasan	Cuisine chinoise
Talea by Antonio Guida	Cuisine italienne



Bib Gourmand

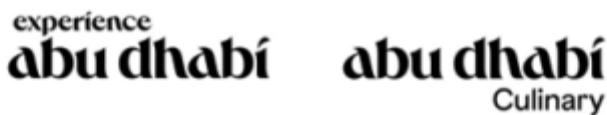
Nom du restaurant	Style de cuisine
Al Mrzab	Cuisine émiratie
Almayass	Cuisine libanaise
Beirut Sur Mer	Cuisine libanaise
Otoro	Cuisine japonaise contemporaine
Oii	Cuisine méditerranéenne
‘tazal	Cuisine méditerranéenne

Restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Al Farah	Cuisine du Moyen-Orient
Butcher & Still	Spécialités de viandes et grillades
Byblos Sur Mer	Cuisine libanaise
Café Milano	Cuisine italienne
Catch by St. Regis	Poissons et fruits de mer
Cipriani	Cuisine italienne
Coya	Cuisine péruvienne
Dai Pai Dong	Cuisine chinoise
Finz	Poissons et fruits de mer
Fouquet's	Cuisine française
Grand Beirut	Cuisine libanaise
José by Pizarro	Cuisine espagnole
Kopitiam by Chandy's	Cuisine malaisienne
Les Dangereux	Cuisine créative
Li Beirut	Cuisine libanaise
Li Jiang	Cuisine asiatique
LPM	Cuisine française
Martabaan by Hemant Oberoi	Cuisine indienne
Maté	Cuisine argentine
Mazi	Cuisine grecque
Meylas	Cuisine émiratie
Mijana	Cuisine libanaise

Moksh	Cuisine indienne
Namak	Cuisine indienne
NIRI	Cuisine japonaise contemporaine
Oak Room	Spécialités de viandes
Paradiso	Cuisine méditerranéenne
Punjab Grill	Cuisine indienne
Ray's Grill	Spécialités de viandes et grillades
Silk & Spice	Cuisine thaïlandaise
Tean	Cuisine méditerranéenne
terra	Cuisine méditerranéenne
VaKaVa	Cuisine latino-américaine
Villa Toscana	Cuisine italienne
Yadoo's House	Cuisine émiratie
Zuma	Cuisine japonaise contemporaine

**Merci à la destination partenaire de la cérémonie du Guide
MICHELIN Abu Dhabi 2024**



**Merci aux partenaires de la cérémonie du
Guide MICHELIN Abu Dhabi 2024**



EIRA®
PURE NORWEGIAN.
MINERAL WATER.



NESPRESSO

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com)