



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 24 juin 2025

Le Guide MICHELIN élargit ses horizons culinaires en Arabie Saoudite

- Le Guide MICHELIN a annoncé son arrivée en Arabie Saoudite, pour une première édition prévue en 2026.
- La sélection des restaurants sera dévoilée à la fin de l'année 2025.
- L'équipe d'inspection du Guide MICHELIN est déjà sur le terrain pour explorer la scène culinaire du Royaume.

Le Guide MICHELIN a annoncé aujourd'hui son expansion dans les paysages culinaires riches et vibrants de l'Arabie Saoudite. Cette nouvelle sélection mettra en avant les villes de Riyad et Djeddah, tout en commençant à explorer d'autres régions variées du Royaume comme Khobar, AlUla, et bien d'autres encore.

« Cette sélection mettra en valeur le meilleur de la scène culinaire saoudienne, en soulignant le talent de chefs passionnés et de brigades créatives, profondément attachés aux traditions locales. Depuis plusieurs années, nos inspectrices et inspecteurs constatent l'évolution rapide de la gastronomie saoudienne et prennent un réel plaisir à découvrir toute la richesse qu'offre ce pays en plein essor », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

L'Arabie Saoudite se révèle être une destination d'exception, où se conjuguent harmonieusement histoire millénaire et richesse culturelle. Des étendues désertiques majestueuses aux rivages spectaculaires de la mer Rouge, ses paysages variés offrent un cadre idéal pour des expériences inoubliables. Le Royaume, fort d'un patrimoine remarquable inscrit à l'UNESCO, à l'image de Diriyah, se distingue par une identité culturelle profonde, faisant de lui une destination fascinante.

La chaleur et l'hospitalité du peuple saoudien enrichissent profondément l'expérience des visiteurs, transformant chaque séjour en un souvenir marquant. Qu'il s'agisse de restaurants traditionnels préservant des recettes transmises de génération en génération, d'établissements prisés aux ambiances animées, chaque lieu contribue à une immersion authentique et inoubliable.

La culture gastronomique saoudienne, à la fois riche et éclectique - des épices parfumées, des recettes traditionnelles aux créations audacieuses des chefs contemporains - commence à trouver un écho à l'international.

Les inspectrices et inspecteurs ont observé une remarquable diversité gastronomique à travers le Royaume, où les saveurs locales côtoient avec aisance les cuisines du monde — américaine, japonaise, chinoise, grecque ou encore thaïlandaise. Entre spécialités saoudiennes de caractère et influences internationales, l'Arabie Saoudite offre un éventail culinaire capable de séduire tous les palais, qu'ils soient curieux, avertis ou en quête d'authenticité.

Mayada Badr, directrice générale de la Commission des arts culinaires saoudiens, a déclaré :

« Notre collaboration avec le Guide MICHELIN marque une étape importante pour célébrer la richesse et la diversité de la scène culinaire saoudienne. Elle met en lumière la créativité et l'excellence de nos chefs et de nos restaurants, et invite le monde entier à découvrir les saveurs et les expériences uniques que le Royaume a à offrir. »

L'arrivée du Guide MICHELIN en Arabie Saoudite reflète la vitalité croissante de la scène gastronomique locale, où traditions ancestrales et créativité contemporaine s'entrelacent. À l'aube de ce nouveau chapitre, le Guide invite aussi bien les habitants que les voyageurs à découvrir une aventure culinaire riche et singulière au cœur du Royaume.

La sélection du Guide MICHELIN Arabie Saoudite 2026 sera révélée **en trois étapes : le 15 de chaque mois, d'octobre à décembre 2025**, via la plateforme numérique dédiée : guide.michelin.com/en/food-and-travel-saudi-arabia

La célébration de la première édition du Guide MICHELIN Arabie Saoudite interviendra en 2026



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, le groupe s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des matériaux et des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus et des composants de grande qualité pour des applications critiques dans des domaines exigeants et variés tels que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies à faible émission de carbone et la santé. Michelin prend grand soin de ses produits et s'appuie sur sa solide connaissance de ses clients pour leur offrir la meilleure expérience possible. Cela concerne la fourniture de solutions connectées fondées sur les data et l'intelligence artificielle, destinées aux flottes professionnelles, mais également la recommandation de restaurants et d'hôtels d'exception sélectionnés par le Guide MICHELIN. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes.