



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris, le 11 décembre 2025

Une nouvelle Étoile MICHELIN brille au cœur de la sélection Doha 2026

- Alba décroche une Étoile MICHELIN
- 4 nouveaux Bib Gourmand sont décernés, portant à 8 le nombre d'établissements dans cette catégorie
- 44 tables sont récompensées au cœur du Guide MICHELIN Doha 2026

C'est au cœur du prestigieux St. Regis Doha, que le Guide MICHELIN a révélé la nouvelle sélection 2026 qui célèbre cette année 3 établissements Étoile MICHELIN dont une nouvelle adresse, 4 nouveaux Bib Gourmand mais aussi 9 nouvelles tables recommandées.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Le Guide MICHELIN Doha 2026 illustre la très belle évolution d'une ville qui se distingue par le dynamisme de sa scène gastronomique. Doha n'est pas seulement un lieu de culture, c'est aussi une destination privilégiée par les gourmets en quête d'expériences. La sélection de nouveaux Bib Gourmand et la présence renouvelée des restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN l'an passé soulignent l'engagement de Doha en faveur de la qualité, de la créativité et de l'innovation.* »

Alba obtient sa première Étoile MICHELIN

Niché au sein du luxueux Raffles Doha, le restaurant italien **Alba**, installé dans les emblématiques Katara Towers, décroche sa première Étoile MICHELIN grâce à l'incroyable savoir-faire du chef **Cristhian Serraino**. Ses créations raffinées, telles que la joue de veau braisée au barolo et les spaghettis au ragù de crevettes, portées par des ingrédients nobles comme le thon Balfegó importé d'Europe, contribuent à créer une expérience absolument inoubliable.

Jamavar et **IDAM by Alain Ducasse** conservent leur distinction, affirmant pour la deuxième année consécutive leur savoir-faire et leur constance.

Quatre nouveaux Bib Gourmand

Le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection proposant une cuisine de grande qualité à prix maîtrisé.

Fenyal : Cet agréable café de Gewan Island est très prisé des locaux qui apprécient ses plats aux saveurs orientales traditionnelles, notamment ses falafels, ses keftas d'agneau ou encore son aromatique café arabe.

Mila : Située au premier étage du Rosewood Doha, cette chaleureuse adresse gérée par le chef **Marc** sert des assiettes à partager inspirées par les différentes cultures méditerranéennes.

Berenjak Al Maha : L'élegance persane rencontre le charme de l'île d'Al Maha dans cet établissement qui sert des plats mijotés réconfortants, des pains fraîchement sortis du four et des kebabs cuits à la braise.

Baron : Cette table propose un menu méditerranéen fusion avec notamment des assiettes à partager généreuses comme le crabe capellini.

Les restaurants **Isaan, Argan, Jiwan et Hoppers** conservent quant à eux leur distinction.

Neuf établissements intègrent la sélection principale

Em Sherif : Situé île d'Al Maha, il séduira les gourmets grâce à sa carte et sa vue imprenable sur la ville.

Carbone Doha : Toujours sur l'île d'Al Maha, cette adresse importée de New York propose de grands classiques comme des rigatonis épicés mais aussi des carpaccios de poulpe.

Koo Madame : Installé au Rosewood Doha, cet établissement est apprécié pour ses dim sum, ses nouilles façonnées à la main ou encore son plat signature, le canard laqué, qui est découpé devant les convives.

Shanghai Me Doha : Servi dans un décor inspiré des années 1930, le menu de cet établissement intimiste associe saveurs chinoises et japonaises. Parmi ses plats phares se trouvent le cabillaud accompagné d'un miso au yuzu, les gyozas au plat de côtes et les cocktails inspirés des différents signes du zodiaque.

Hunters Room & Grill : Pour trouver ce restaurant qui sert de la viande australienne d'exception et des plats aux saveurs audacieuses, il suffit de chercher la statue de cerf qui trône au milieu du Westin Doha.

Salt Road : C'est dans l'enceinte de l'hôtel Andaz Doha que le chef du Toit met à l'honneur la cuisine sud-africaine avec, entre autres, de la charcuterie de poitrine de bœuf, des champignons rôtis au four Josper et des superbes pièces de viande.

Loris : Cet établissement installé sur The Pearl est l'endroit idéal pour déguster des assiettes libanaises à partager. Les gourmets trouveront notamment à la carte un houmous soyeux et des kebabs aux cerises.

Mr & Mrs Hawker : Cette adresse propose à ses convives de découvrir la culture des hawker centers de Singapour à travers de succulents plats comme le crabe au piment et le mango sago, un dessert traditionnel.

yūn : Cet opulent restaurant chinois est apprécié pour ses spécialités cantonaises, mais aussi pour sa vue panoramique. Pour une expérience mémorable, les clients peuvent commencer par ses dim sum et continuer par son canard rôti signature en deux façons.

4 Prix Spéciaux MICHELIN ont été décernés

En décernant ses Prix Spéciaux, le Guide MICHELIN célèbre les talents remarquables qui contribuent à façonner l'identité culinaire du pays et à l'élever grâce à leur expertise.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef est attribué à **Cristhian Serraino**, chef du restaurant **Alba**. Après avoir fait ses armes au cœur des plus grandes cuisines d'Europe, ce jeune talent met désormais à profit son expérience pour donner vie à des créations originales.

Le Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année est décerné à **Koo Madame**. Inspiré du Shanghai des années 1920, il propose une expérience gastronomique avec en bonus une équipe attentionnée et chaleureuse transforme chaque repas en un moment inoubliable.

Shanghai Me Doha reçoit le **Prix MICHELIN du Service** grâce au travail de son équipe de salle. Aguerrie, accueillante et attentive, elle offre aux gourmets un service d'exception et ultra personnalisé.

yūn est salué du **Prix MICHELIN du Cocktail/Mocktail d'exception**. Perché au 44e étage du Waldorf Astoria Doha, cet élégant restaurant cantonais séduit les gourmets grâce à ses plats créatifs et ses mocktails signatures à base de thé qui surprennent et séduisent par leurs saveurs complexes.

Le Guide MICHELIN Doha 2026 en un coup d'œil :

3 restaurants une Étoilé MICHELIN (1 nouveauté)

8 restaurants récompensés du Bib Gourmand (4 nouveautés)

33 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (9 nouveautés)

Merci à nos partenaires



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, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).