



GUIDE MICHELIN

Paris, le 23 mai 2025

Deux restaurants à Dubaï décrochent pour la première fois trois Étoiles au Guide MICHELIN Dubaï 2025

- Trèsind Studio devient la première adresse indienne au monde à recevoir trois Étoiles MICHELIN
- FZN by Björn Frantzén intègre la sélection en décrochant directement trois Étoiles MICHELIN
- Le millésime 2025 s'enrichit également de 2 nouvelles tables une Étoile MICHELIN et de 5 Bib Gourmand

Michelin a dévoilé la quatrième sélection du Guide MICHELIN Dubaï au cours d'une superbe cérémonie qui s'est tenue à l'hôtel Address Sky View. Ce fut l'occasion de célébrer l'excellence culinaire de la ville, avec 119 établissements représentant 35 styles de cuisine différents, mettant en lumière l'essor de la scène gastronomique locale. Deux tables trois Étoiles MICHELIN, deux nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, ainsi que cinq Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection 2025.

Cette nouvelle édition du Guide MICHELIN Dubaï a mis à l'honneur la remarquable sélection de restaurants ainsi que les professionnels qui se sont illustrés en 2025. Les différents prix et distinctions décernés à cette occasion ont souligné l'incroyable talent, le dévouement et l'innovation qui animent le paysage culinaire dubaïote. Entre gastronomie durable et plats authentiques élaborés avec soin, les lauréats ont établi de nouveaux standards et ne manqueront certainement pas d'inspirer les autres acteurs du secteur.

« Dubaï connaît une croissance fulgurante, non seulement en tant que ville, mais aussi en tant que véritable destination gastronomique. L'incroyable diversité des cuisines et l'éventail impressionnant de restaurants offrent aux fins gourmets et aux voyageurs du monde entier une expérience culinaire sans pareil. Cette richesse permet à chacun de savourer des moments d'exception dans les meilleures adresses de cette destination

en plein essor », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN

« En quatre ans, la sélection est passée de 69 à 119 établissements et témoigne de l'évolution spectaculaire de cette scène gastronomique. Avec ce nouveau millésime et l'ajout de deux nouveaux restaurants 3 Étoiles, Dubaï s'impose définitivement comme un incontournable pour tous les passionnés en quête de découvertes gastronomiques innovantes et uniques. »

Son Excellence Issam Kazim, PDG de la Dubai Corporation for Tourism and Commerce Marketing (DCTCM), qui fait partie du Département de l'Économie et du Tourisme de Dubaï (DET), a déclaré : « Le lancement de la quatrième sélection du Guide MICHELIN Dubaï, et notamment l'annonce des premiers restaurants trois Étoiles MICHELIN de la ville, marque un tournant dans la place qu'occupe Dubaï sur l'échiquier gastronomique mondial. Cela traduit merveilleusement bien l'innovation, les talents et l'excellence qui font vibrer sa scène culinaire. »

« Si trois Étoiles MICHELIN indiquent qu'un restaurant vaut le voyage, c'est également la distinction que mérite Dubaï en tant que destination. Entre adresses locales de renom et grands chefs internationaux, son paysage gastronomique reflète la diversité et le dynamisme d'une ville qui cherche sans cesse à inspirer le monde.

Nous souhaitons réitérer notre gratitude envers le Guide MICHELIN, dont l'engagement en faveur de l'excellence continue de faire rayonner Dubaï, soulignant à la fois le rôle crucial que jouent les restaurants dans son attractivité, mais aussi dans sa croissance économique et sa compétitivité à l'échelle internationale. Ici, près de 200 nationalités différentes se côtoient et forment un tissu unique. Nous souhaitons féliciter chaleureusement tous les restaurateurs, chefs et autres talents qui font briller les établissements récompensés cette année. »

Deux restaurants sont récompensés de trois Étoiles MICHELIN

Deux restaurants reçoivent trois Étoiles MICHELIN pour la première fois depuis le lancement de la sélection en 2022. Cette distinction récompense les établissements proposant une cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage.

FZN by Björn Frantzén réalise une véritable prouesse en décrochant trois Étoiles MICHELIN dès sa première entrée au Guide. Premier restaurant du chef suédois **Björn Frantzén** au Moyen-Orient, il s'impose déjà comme une destination gastronomique incontournable. Porté par une équipe d'exception, l'établissement offre une expérience d'une rare perfection, où se rencontrent avec élégance influences scandinaves et asiatiques, mettant en valeur des produits d'une qualité remarquable

Si **Trèsind Studio** obtient également trois Étoiles MICHELIN, les fins gourmets le connaissent déjà, puisqu'il figure pour la quatrième année consécutive dans la sélection. Il se distingue toutefois en devenant le premier restaurant indien au monde à recevoir cette distinction suprême du Guide MICHELIN. Ce concept immersif met en lumière l'incroyable imagination et la créativité sans limite du chef **Himanshu Saini**. Son menu dégustation, qui revisite les spécialités indiennes des différentes régions, reflète parfaitement sa vision personnelle de la cuisine, alliant originalité et saveurs exceptionnelles.

Deux nouveaux restaurants obtiennent une Étoile MICHELIN

Le restaurant **Jamavar** fait une entrée remarquée dans la sélection de Dubaï 2025 en décrochant directement une Étoile MICHELIN. Située dans le quartier de l'opéra, cette adresse indienne prisée des gourmets sert des plats harmonieux et parfaitement équilibrés, élaborés à partir d'ingrédients de qualité.

Tenu par le chef dubaïote **Abhiraj Khatwani**, le restaurant thaïlandais **Manão** est une ode à cette cuisine qu'il affectionne tout particulièrement. Ce nouvel établissement une Étoile MICHELIN sert à ses convives un menu dégustation en 11 services. Le chef reste ici fidèle aux racines et à l'authenticité de grands classiques de la gastronomie thaïlandaise qu'il relève toutefois d'une touche d'originalité.

Au total, quatorze restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN.

Cinq nouveaux Bib Gourmand rejoignent la sélection du Guide MICHELIN Dubaï

Créé en 1997, le Bib Gourmand récompense les restaurants de la sélection qui offrent une cuisine de grande qualité proposée à prix modéré. 5 nouveaux établissements obtiennent la distinction Bib Gourmand pour leur excellent rapport qualité-prix.

- **DUO Gastrobar-Creek Harbour** : cette adresse propose un menu aux plats et aux prix alléchants, avec de nombreuses options raffinées et réconfortantes.
- **Harummanis** : ce restaurant de viandes malaisien s'inspire des traditions culinaires des pays environnants et doit notamment son succès à ses saveurs équilibrées, parfaitement épicées.
- **Hawkerboi** : cette adresse à l'atmosphère sereine sublime la street food de Singapour, de Malaisie, de Thaïlande et du Myanmar à travers des plats à partager.
- **Khadak** : cette brasserie indienne contemporaine qui sert des assiettes à partager aux mille saveurs est l'endroit idéal pour découvrir la street food indienne.

- **Sufret Maryam** : il s'agit du deuxième restaurant ouvert par le chef Salam Dakkak qui propose ici une sélection de plats méditerranéens raffinés et généreux, tant en portion qu'en saveurs.

Prix spéciaux MICHELIN

Au travers des prix spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite célébrer des professionnels qui mettent leur talent au service de moments de table inoubliables.

Le Prix de l'Ouverture de l'année 2025 est attribué au restaurant Ronin. Située dans l'hôtel FIVE LUXE JBR, cette élégante adresse se distingue par son univers fantastique panasiatique et sa superbe sélection de produits aux saveurs percutantes. Les gourmets sont assurés de vivre ici une belle expérience japonaise contemporaine.

Le Prix de la Sommellerie est attribué à Shiv Menon, qui fait partie de l'équipe du restaurant Boca. Sa passion pour le vin et les boissons en général transparaît à travers chaque conversation. En accord avec la philosophie durable du restaurant, on peut retrouver sur sa carte des vins des symboles traduisant les pratiques mises en œuvre par les vignerons en faveur de l'environnement et de leur communauté. Menon organise par ailleurs des dégustations au cours desquelles il partage ses connaissances et son amour du vin.

Le Prix du Service, décerné par RAK Ceramics est attribué à l'équipe de Al Khayma Heritage Restaurant. Malgré sa taille impressionnante et son ambiance vivante, ce restaurant réussit à offrir une expérience authentique, loin des clichés habituels. L'équipe officie avec fierté et passion afin d'offrir à chaque convive une expérience incomparable. Les premiers arrivés peuvent savourer un café arabe en terrasse, tandis qu'à l'intérieur, l'équipe de service accueille les convives et leur présente le menu pour ceux qui préfèrent débiter leur repas. Ce qui a particulièrement séduit l'équipe d'inspection, c'est l'attention constante portée aux clients, du moment de leur arrivée jusqu'à leur départ, avec un respect et une bienveillance remarquables.

Le Prix du Jeune Chef est décerné à Abhiraj Khatwani. Ce trentenaire, aux commandes du restaurant thaïlandais Manāo, incarne parfaitement l'amour de cette gastronomie. Son expérience en Thaïlande, son enthousiasme pour sa ville natale et l'authenticité de ses plats, toujours équilibrés, font de lui une personnalité remarquable dans le domaine.

Le Guide MICHELIN Dubaï 2025 en un coup d'œil :

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN (2 nouveautés)
- 3 restaurants deux Étoiles MICHELIN

- 14 restaurants une Étoile MICHELIN (2 nouveautés)
- 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN
- 22 restaurants Bib Gourmand (5 nouveautés)
- 78 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (15 nouveautés)

Un replay de la Cérémonie du Guide MICHELIN, ainsi que d'autres moments forts, est disponible sur la page Facebook officielle du Guide MICHELIN Dubaï ainsi que sur la chaîne YouTube mondiale du Guide MICHELIN.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2025 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com> et sur l'application du Guide MICHELIN disponible gratuitement sur iOS et Android.

Le Guide MICHELIN est une référence dans le monde de la gastronomie. Il définit à présent un nouveau standard de qualité pour l'hôtellerie. Consultez le [site internet](#) officiel du Guide MICHELIN ou téléchargez l'application gratuite ([iOS](#) et [Android](#)) afin de découvrir chaque restaurant de la sélection et effectuer une réservation dans un hôtel pour un séjour inoubliable.

L'application mondiale du Guide MICHELIN pour les appareils [iOS](#) et [Android](#).



iOS



Android