



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 23 mai 2023

Avec 3 nouveaux restaurants une Etoile MICHELIN, et un nouveau deux Etoiles, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Dubaï confirme le haut potentiel gastronomique de la destination

- La sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2023 accueille 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, 1 nouvel établissement deux Étoiles MICHELIN et 2 nouvelles adresses récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN
- La semaine dernière, 17 Bib Gourmand ont été annoncés, parmi lesquels trois nouveautés
- Cette sélection compte au total 90 restaurants représentant 23 styles de cuisine différents

C'est à l'hôtel Atlantis The Royal que Michelin a dévoilé la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2023. Au total, 90 établissements représentant 23 styles de cuisine ont attiré l'attention des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN, connus pour leur anonymat.

Dans le cadre de cette deuxième sélection, le Guide MICHELIN Dubaï s'enrichit de 3 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, d'une nouvelle table deux Étoiles MICHELIN ainsi que de 17 Bib Gourmand, qui ont été dévoilés le 16 mai.

« Nous n'avons jamais douté du potentiel culinaire de Dubaï. Cette année encore, cette fascinante destination nous donne raison et confirme sa grande attractivité gastronomique », confie Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Les touristes et autres voyageurs du monde entier, mais également les gourmets locaux sont conquis par l'énergie unique qui irradie à Dubaï. La ville peut être fière de sa richesse culinaire : entre restaurants péruviens, émiratis, modernes français, traditionnels britanniques ou encore de cuisine contemporaine japonaise, chacun se sentira à Dubaï comme chez soi. C'est avec un immense plaisir que nous assistons à son épanouissement gastronomique sur la scène internationale. »



Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN

Trèsind Studio, qui a reçu sa première Étoile MICHELIN l'an passé, décroche à présent sa deuxième Étoile MICHELIN. La cuisine du chef Saini a continué d'évoluer de manière tout à fait remarquable. Parfois intrigants, les plats qu'il imagine brillent par leur précision et leur originalité pour offrir aux convives une expérience absolument inoubliable. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN sont ravis de récompenser cet engagement en faveur de l'excellence en attribuant au restaurant sa deuxième Étoile MICHELIN.

Il Ristorante – Niko Romito et **STAY by Yannick Alléno**, tous les deux récompensés de deux Étoiles MICHELIN en 2022, conservent leur distinction.

3 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Dubaï ajoute trois nouvelles adresses une Étoile MICHELIN à sa constellation.

avatāra, porté par le chef Rahul Rana et son équipe, offre une nouvelle dimension à la cuisine végétarienne. Les associations de saveurs et de textures se démarquent par leur justesse : une interprétation poétique de la cuisine indienne qui a conquis la célèbre équipe d'inspection anonyme du Guide MICHELIN.

Dinner by Heston Blumenthal, situé au premier étage de l'hôtel Atlantis The Royal, offre une expérience unique à ses convives grâce à sa cuisine ouverte. Cette table, jumelle du restaurant original établi à Londres, propose des plats britanniques de toutes les époques, du XVe siècle à nos jours. **Dinner by Heston Blumenthal** fait son entrée dans la sélection en décrochant une Étoile MICHELIN.

L'an dernier, le chef Solemman Haddad recevait le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2022 et cette année, c'est son restaurant **moonrise** qui confirme son potentiel en décrochant une Étoile MICHELIN. Il propose un dîner en dix services, chacun racontant sa propre histoire. Dans ce menu, les ingrédients du Moyen-Orient rencontrent les techniques japonaises pour un résultat aussi original qu'intéressant.

Tous les restaurants récompensés d'une Étoile MICHELIN en 2022 conservent leur distinction dans cette nouvelle sélection.



GUIDE MICHELIN

17 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

La semaine passée, le Guide MICHELIN a dévoilé sa sélection pour la catégorie des Bib Gourmand 2023 qui compte trois nouvelles entrées : **21 Grams**, **3Fils** et **Aamara**, pour un total de 17 adresses.

Tous les établissements récompensés d'un Bib Gourmand en 2022 conservent leur distinction en 2023.

2 tables récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable

Introduite en 2020, l'Étoile Verte MICHELIN met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie à des pratiques plus durables afin de proposer une expérience gastronomique d'exception, tout en adoptant une approche environnementale inspirante.

Deux restaurants de la sélection Dubaï 2023 sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN :

Boca, qui fait son entrée au Guide MICHELIN, propose une cuisine méditerranéenne solaire et joyeuse avec une admirable éthique durable qui s'appuie sur l'utilisation de produits locaux, une gestion consciente et proactive des déchets, la valorisation des ressources et l'utilisation d'énergies renouvelables.

Teible est une adresse décontractée qui met à l'honneur des ingrédients locaux, cuisinés de manière simple mais innovante afin de les sublimer sans les dénaturer. Cette cuisine savoureuse incarne une approche durable basée sur la saisonnalité et l'intégrité.

Prix spéciaux MICHELIN

Au travers des prix spéciaux MICHELIN, le Guide MICHELIN souhaite mettre l'accent sur l'incroyable diversité des postes qui composent l'industrie de la restauration, et saluer ses professionnels les plus talentueux et inspirants.

Cette année, le **Prix du Jeune Chef** est décerné à **Omkar Walve**, aux commandes du restaurant **avatāra**. Né en Inde, Omkar est le jeune chef de talent à la tête de l'équipe qui propose de délicieux plats indiens entièrement



GUIDE MICHELIN

végétariens. Véritable inspiration pour ses collègues, il dirige les opérations avec un grand professionnalisme, à la fois en cuisine mais également en salle puisqu'il lui arrive de servir lui-même ses convives. De nature calme et à l'écoute, ce jeune chef est doté d'un palais exceptionnel et il ne fait aucun doute qu'il a un très bel avenir devant lui.

Arturo Scamardella, qui officie au restaurant **Dinner By Heston Blumenthal**, reçoit le **Prix de la Sommellerie** pour ses excellents conseils, ses grandes connaissances et sa passion du vin mais aussi sa capacité à comprendre les besoins des convives. Qu'il s'agisse d'un simple verre de vin ou d'une bouteille de grand cru, chaque commande est servie avec la même grâce et le même professionnalisme. La cave d'Arturo Scamardella recèle de nombreuses pépites et sa carte des vins compte même une belle gamme de vins pétillants anglais.

Le **Prix du Service** revient à l'équipe du restaurant **La Mar by Gaston Acurio**, dirigée par **Tomislav Lokvicic**. Dans la salle décorée aux couleurs typiques du Pérou, le personnel a ébloui nos inspectrices et inspecteurs grâce à son enthousiasme et son énergie. Le service est chaleureux, bienveillant et professionnel. Fière des assiettes qu'elle présente, l'équipe de service est toujours disponible pour recommander des plats et des vins qui rendront l'expérience des convives encore plus mémorable.

Enfin, le nouveau prix spécial, le **Prix de la plus belle ouverture de l'année**, revient au restaurant **Ariana's Persian Kitchen** dirigé par la cheffe **Ariana Bundy**. Ce restaurant à l'atmosphère animée a ouvert au rez-de-chaussée du nouvel hôtel Atlantis The Royal. Le décor est chaleureux et délicat avec un sublime plafond qui donne presque l'impression de se trouver à l'intérieur d'une tente. Au menu, de magnifiques plats persans aux couleurs et aux goûts percutants. Les membres du personnel, impeccables, contribuent à rendre l'expérience culinaire des convives aussi belle que possible.

Le Guide MICHELIN Dubaï 2023 en bref :

- 3 restaurants deux Étoiles MICHELIN
- 11 restaurants une Étoile MICHELIN
- 3 restaurants ayant reçu l'Étoile Verte MICHELIN
- 17 restaurants Bib Gourmand
- 59 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN



GUIDE MICHELIN

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 internationale du Guide MICHELIN.

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2023 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.

La sélection de restaurants du Guide MICHELIN est enrichie d'une sélection d'hôtels, qui met en avant les adresses les plus singulières et fascinantes, pour votre séjour dans les Emirats ou dans le monde entier.

Chaque hôtel sélectionné par le Guide l'est grâce à son style extraordinaire, son sens du service accru et sa forte personnalité – avec des options pour tous les budgets – et chaque établissement peut être réservé directement depuis le site internet et l'application mobile du Guide MICHELIN. La sélection pour Dubaï regroupe les hôtels les plus spectaculaires de la destination, incluant des établissements inspirant en matière de durabilité comme le [Taj Dubai](#), des perles rares de notre collection "Plus" comme [ME Dubai by Melia](#), des boutique-hôtels au design audacieux tel que le [25hours One Central](#), et des icônes à l'aura intemporelle comme le [Burj Khalifa's Armani Hotel](#).

Le Guide MICHELIN est une référence en matière de gastronomie. Désormais, il établit également de nouveaux standards hôteliers. Visitez le site internet du Guide MICHELIN ou téléchargez son application mobile, disponible sur iOS et Android, pour découvrir tous les restaurants de la sélection et réserver un hôtel inoubliable.

La sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2023

Restaurant	Distinction
Il Ristorante – Niko Romito	
STAY by Yannick Alléno	
Trèsind Studio (Nouveau)	
11 Woodfire	
Al Muntaha	
Armani Ristorante	
avatāra (Nouveau)	
Dinner by Heston Blumenthal (Nouveau)	
Hakkasan	
Höseki	
moonrise (Nouveau)	
Ossiano	
Tasca by José Avillez	
Torno Subito	
21 Grams (Nouveau)	
3Fils (Nouveau)	
Al Khayma	
Aamara (Nouveau)	
Bait Maryam	
Brasserie Boulud	
Fi'Li'a	
folly	
Goldfish	
Ibn Albahr	
Indya by Vineet	
Kinoya	
Ninive	
Orfali Bros	
REIF Japanese Kushiyaki	
Shabestan	
Teible	
99 Sushi Bar (Nouveau)	Selected
Akira Back	Selected

GUIDE MICHELIN

Al Mandaloun	Selected
Al-Fanar	Selected
Amazónico	Selected
Ariana's Persian Kitchen (Nouveau)	Selected
At.Mosphere (Nouveau)	Selected
avli BY TASHAS	Selected
Boca (Nouveau)	Selected 
Bombay Bungalow	Selected
Carnival by Trèsind	Selected
CÉ LA VI	Selected
Celebrities by Mauro Colagreco	Selected
Chic Nonna (Nouveau)	Selected
Cipriani	Selected
City Social (Nouveau)	Selected
Clap	Selected
Coya	Selected
Demon Duck by Alvin Leung	Selected
Fouquet's (Nouveau)	Selected
French Riviera (Nouveau)	Selected
GAIA	Selected
Hashi	Selected
Hell's Kitchen	Selected
Hutong	Selected
Il Borro	Selected
Indego by Vineet	Selected
Jaleo (Nouveau)	Selected
Josette (Nouveau)	Selected
Jun's (Nouveau)	Selected
L'Atelier de Joël Robuchon	Selected
L'Olivo at Al Mahara (Nouveau)	Selected
La Mar by Gastón Acurio (Nouveau)	Selected
Little Miss India	Selected
LOWE	Selected 
Marea	Selected
Masti	Selected
Maya Bay (Nouveau)	Selected
Milos (Nouveau)	Selected
Mimi Kakushi	Selected
Mina Brasserie (Nouveau)	Selected
Mott 32 (Nouveau)	Selected
Netsu by Ross Shonhan	Selected
Nobu	Selected
Pierchic (Nouveau)	Selected
Pierre's TT	Selected
Rhodes W1	Selected



GUIDE MICHELIN

Rockfish	Selected
RSVP (Nouveau)	Selected
Rüya (Nouveau)	Selected
Sea Fu	Selected
Shang Palace	Selected
Siraj	Selected
Sucre	Selected
Tàn chá	Selected
TakaHisa (Nouveau)	Selected
The Artisan	Selected
Trèsind	Selected
Zuma	Selected

À 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 175 pays, emploie 132 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 200 millions de pneus en 2022. (www.michelin.com).

SERVICE DE PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7J/7J

www.michelin.com

 [@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews)

112, Avenue Kléber, 75016 Paris