



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 4 juillet 2024

## La troisième édition du Guide MICHELIN Dubaï 2024 célèbre un nouveau restaurant deux Étoiles MICHELIN

- Row on 45 devient le quatrième établissement de Dubaï à décrocher deux Étoiles MICHELIN
- La sélection 2024 s'enrichit également de 4 adresses une Étoile MICHELIN et de 6 Bib Gourmand
- Ce nouveau millésime compte 106 tables qui représentent au total 35 styles de cuisine différents

Michelin a dévoilé la nouvelle sélection de restaurants du Guide MICHELIN Dubaï au cours d'une superbe cérémonie qui s'est tenue à l'hôtel One&Only One Za'abeel. 106 établissements représentant 35 styles de cuisine différents ont ainsi gagné leur place dans ce nouveau palmarès en impressionnant les célèbres inspectrices et inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN.

Quatre nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN, une table deux Étoiles MICHELIN ainsi que 6 Bib Gourmand font leur entrée dans la sélection 2024.

*« Aujourd'hui, Dubaï est sans conteste une destination gastronomique d'envergure internationale, et elle ne cesse d'évoluer d'année en année », explique Gwendal Poullennec, Directeur International des Guides MICHELIN. « Elle n'attire pas seulement les gourmets locaux et internationaux. En effet, de talentueux chefs et restaurateurs venus des quatre coins du monde se laissent charmer par le dynamisme de sa scène gastronomique et se bousculent pour laisser leur empreinte sur la ville. Grâce à son paysage culinaire varié, chacun est certain de trouver ici son bonheur. »*

### Un nouveau restaurant est récompensé de deux Étoiles MICHELIN

Le restaurant **Row on 45** ne se contente pas seulement de faire son entrée au Guide MICHELIN, puisqu'il décroche d'emblée deux Étoiles MICHELIN. Géré par le célèbre chef britannique Jason Atherton, cet établissement situé au 45e étage du Grosvenor House peut accueillir 22 convives. Ces privilégiés se voient proposer un menu dégustation composé de plats raffinés et élégants, élaborés à partir d'ingrédients japonais sublimés par des techniques françaises. Si au premier abord, le nom du restaurant peut paraître mystérieux, il n'a pas été choisi au hasard puisqu'il retranscrit la philosophie du chef. C'est un acronyme qui signifie « **R**efinement **O**f **W**ork » et que l'on pourrait traduire en français par « en quête de la perfection ».



## 4 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN

Dubaï ajoute 4 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN à sa constellation.

**La Dame de Pic Dubai**, le premier restaurant de la célèbre cheffe Anne-Sophie Pic à Dubaï, est récompensé d'une Étoile MICHELIN pour sa cuisine française moderne. La cheffe propose ici ses plats signatures qu'elle pare de quelques influences locales.

**Smoked Room** intègre lui aussi directement la catégorie des établissements une Étoile MICHELIN. Le chef Dani García a ouvert cette adresse en 2024 afin d'offrir aux locaux l'occasion de déguster la cuisine qu'il propose dans son restaurant madrilène. Installés au comptoir qui donne sur la cuisine ouverte, ses convives peuvent déguster des plats créatifs, qui sont parfois cuits à la braise juste sous leurs yeux.

**Sagetsu by Tetsuya** est un lieu à l'atmosphère élégante et épurée. Le talentueux chef Tetsuya Wakuda et son équipe proposent à leurs clients de vivre une expérience gastronomique hors du commun, portée par des assiettes aux influences japonaises et françaises. Cette adresse fait également une entrée remarquée dans la sélection en décrochant d'emblée une Étoile MICHELIN.

**Orfali Bros** est tenu par trois frères d'origine syrienne. Inspirés par la cuisine du monde, ils créent de petites assiettes aussi audacieuses qu'équilibrées. Si cet établissement mérite amplement la renommée dont il jouit aujourd'hui, il a d'abord rejoint notre sélection dans la catégorie des Bib Gourmand. Après avoir impressionné notre équipe d'inspection grâce à son incroyable évolution, le voilà à présent récompensé d'une première Étoile MICHELIN.

Tous les restaurants salués d'une Étoile MICHELIN en 2023 conservent cette année leur distinction, ce qui porte à 4 le nombre de tables deux Étoiles MICHELIN et à 15 celui d'adresses une Étoile MICHELIN.

## 6 restaurants sont récompensés d'un Bib Gourmand

En plus des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN, 6 Bib Gourmand rejoignent la sélection Dubaï 2024. Nommé d'après Bibendum, le célèbre « Bonhomme Michelin », le Bib Gourmand est décerné aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à prix modéré.

Les 6 nouvelles adresses sont :

**DUO Gastrobar** : un établissement contemporain où l'on sert des plats élaborés autour de saveurs asiatiques et européennes.

**Revelry** : petit frère du restaurant avatāra, situé juste à côté, ce « bar à tapas » indien se démarque par ses propositions qui oscillent entre tradition et modernité.

**Berenjak** : dans cet établissement, jumeau d'une adresse londonienne, les gourmets peuvent se régaler de nombreux classiques de la gastronomie perse.

**Hoe Lee Kow** : le célèbre chef Reif Othman propose ici une cuisine coréenne, et plus particulièrement des plats de barbecue.

**REIF Japanese Kushiya** : dans le quartier de Dubai Hills, le chef Reif propose à cette adresse une plus grande variété de plats, notamment des brochettes kushiya ou encore des classiques de la cuisine coréenne qu'il relève d'une touche de modernité.



**Konjiki Hototogisu** : ce charmant restaurant japonais situé au deuxième étage du Mall of the Emirates sert principalement des ramens, mais on peut aussi y savourer d'autres spécialités nippones.

## 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 attribué à **Jesus Lobato Suarez** qui, à tout juste 30 ans, dirige le restaurant **Smoked Room**, récompensé cette année d'une Étoile MICHELIN. Appliqué dans son travail, ce jeune chef est de nature calme et décontractée. Il mène par l'exemple et nous prouve que la maturité n'attend pas le nombre des années.

Le lauréat du **Prix de la Sommellerie** est **Michael Mpfu**, qui officie au **Celebrities by Mauro Colagreco**. Chaleureux et avenant, ce sommelier sud-africain a de toute évidence le vin dans la peau. Michael sait mettre les convives à l'aise grâce à son approche captivante ainsi qu'à ses nombreuses connaissances. Il sublime leur expérience culinaire grâce à des suggestions d'une grande justesse !



Le **Prix du Service** est décerné à l'équipe de **DuangDy by BO.LAN**. La responsable Apichaya Khomson ainsi que le chef d'équipe Veerawich (Champion) Chanthawatthamkul font honneur à l'hospitalité thaïlandaise. Leur chaleureuse équipe fournit des efforts sincères pour que chacun se sente aussi bien que possible et passe un agréable moment au restaurant.

Le **Prix de la plus belle ouverture de l'année** pour 2024 revient à **The Guild**. Le centre d'affaires ICD Brookfield peut maintenant se targuer de compter un lieu qui fera le bonheur de chacun. Un salon de thé, une salle de réunion aux allures de serre, un bar à cocktails ou encore deux restaurants... vous trouverez entre ces murs tout ce que vous cherchez. Géré d'une main de maître, cet espace à la décoration saisissante qui n'a pas tardé à se faire un nom complète merveilleusement la scène gastronomique locale.

- Le Guide MICHELIN Dubaï 2024 en bref :
- 4 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 15 restaurants une Étoile MICHELIN (4 nouveautés)
- 3 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN
- 18 restaurants Bib Gourmand (6 nouveautés)
- 69 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

## Le Guide MICHELIN Dubai 2024:

Il Ristorante-Niko Romito	🌸🌸
Row on 45 (nouveau)	🌸🌸
STAY by Yannick Alléno	🌸🌸
Trèsind Studio	🌸🌸
11 Woodfire	🌸
Al Muntaha	🌸
Armani Ristorante	🌸
avatāra	🌸
Dinner by Heston Blumenthal	🌸
Hakkasan	🌸
Hōseki	🌸
La Dame de Pic Dubai (nouveau)	🌸
moonrise	🌸
Orfali Bros (nouveau)	🌸
Ossiano	🌸
Sagetsu by Tetsuya (nouveau)	🌸
Smoked Room (nouveau)	🌸
Tasca by José Avillez	🌸
Torno Subito	🌸
21 Grams	👤
3Fils	👤
Aamara	👤
Al Khayma Heritage Restaurant	👤
Bait Maryam	👤
Berenjak (nouveau)	👤
DUO Gastrobar (nouveau)	👤
Goldfish	👤
Hoe Lee Kow (nouveau)	👤
Ibn Albahr	👤
Indya by Vineet	👤
Kinoya	👤
Konjiki Hototogisu (nouveau)	👤
REIF Japanese Kushiyaki - Dar Wasl	👤
REIF Japanese Kushiyaki - Dubai Hills (nouveau)	👤
Revelry (nouveau)	👤
Shabestan	👤
Teible	👤🍀
99 Sushi Bar	Sélectionné
Akira Back	Sélectionné

Al Mandaloun	Sélectionné
Al-Fanar	Sélectionné
Amazónico	Sélectionné
Ariana's Persian Kitchen	Sélectionné
At.Mosphere	Sélectionné
Atrangi by Ritu Dalmia (nouveau)	Sélectionné
Avli BY TASHAS	Sélectionné
Boca	Sélectionné 
Bombay Bungalow	Sélectionné
Brasserie Boulud	Sélectionné
Carnival by Trèsind	Sélectionné
CÉ LA VI	Sélectionné
Celebrities by Mauro Colagreco (nouveau)	Sélectionné
Chic Nonna	Sélectionné
Cinque (nouveau)	Sélectionné
Cipriani	Sélectionné
City Social	Sélectionné
Clap	Sélectionné
Coya	Sélectionné
Demon Duck by Alvin Leung	Sélectionné
DuangDy by BO.LAN (nouveau)	Sélectionné
Fi'lia	Sélectionné
Fouquet's	Sélectionné
French Riviera	Sélectionné
Hashi	Sélectionné
Hutong	Sélectionné
Il Borro Tuscan Bistro Dubai	Sélectionné
Indego by Vineet	Sélectionné
Jaleo	Sélectionné
JARA by Martín Berasategui (nouveau)	Sélectionné
Josette	Sélectionné
Jun's	Sélectionné
L'Olivo at Al Mahara	Sélectionné
La Mar by Gastón Acurio	Sélectionné
L'Atelier de Joël Robuchon	Sélectionné
Little Miss India	Sélectionné
LOWE	Sélectionné 
LPM (nouveau)	Sélectionné
Masti	Sélectionné
Maya Bay	Sélectionné
Milos	Sélectionné
Mimi Kakushi	Sélectionné
Mina Brasserie	Sélectionné
Mott 32	Sélectionné
Netsu by Ross Shonhan	Sélectionné
Ninive	Sélectionné

Nobu	Sélectionné
Pierchic	Sélectionné
Pierre's TT	Sélectionné
QABU by Paco Morales (nouveau)	Sélectionné
Rhodes w1	Sélectionné
Riviera by Jean Imbert (nouveau)	Sélectionné
Rockfish	Sélectionné
RSVP	Sélectionné
Rüya	Sélectionné
Sea Fu	Sélectionné
Shang Palace	Sélectionné
Siraj	Sélectionné
StreetXO (nouveau)	Sélectionné
Sucre	Sélectionné
TakaHisa	Sélectionné
Tàn Chá	Sélectionné
TERO - The experience by Reif Othman (nouveau)	Sélectionné
The Artisan	Sélectionné
The Guild (nouveau)	Sélectionné
Trèsind	Sélectionné
Zuma	Sélectionné

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 2024 est disponible sur le site internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com>.

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



iOS



Android

[guide.michelin.com](https://guide.michelin.com)

[facebook.com/MichelinGuideWorldwide/](https://facebook.com/MichelinGuideWorldwide/)

[instagram.com/michelinguide](https://instagram.com/michelinguide)

[youtube.com/@MICHELINguideInternational](https://youtube.com/@MICHELINguideInternational)



## Les partenaires de la Cérémonie du Guide MICHELIN Dubaï 2024

Destination Partner



Global Partner



Global Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Official Partner



Venue Partner of the MICHELIN Guide Ceremony

*One&Only*

ONE ZA'ABEEL  
Dubai

### 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. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

**+33 (0) 1 45 66 22 22**

7 jours / 7

[www.michelin.com](http://www.michelin.com)

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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris