



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

MICHELIN GUIDE

Paris, le 31 octobre 2024

## Le Guide MICHELIN célèbre la troisième édition d'Abu Dhabi

- Tous les restaurants étoilés au Guide MICHELIN conservent leurs distinctions.
  - 2 nouveaux Bib Gourmands ont été attribués.
  - 3 nouveaux restaurants rejoignent la sélection.

Michelin est heureux de présenter le Guide MICHELIN Abu Dhabi 2025 pour sa troisième édition. C'est au cœur de la capitale des Émirats Arabes Unis que le palmarès a été dévoilé.

« Nos inspectrices et inspecteurs anonymes ont découvert une capitale vibrante alliant traditions authentiques et innovations étonnantes. Nous sommes convaincus de son fort potentiel pour devenir une destination gastronomique de premier plan. Être sélectionné dans le Guide MICHELIN est exigeant, mais il est encore plus difficile de maintenir ces distinctions d'année en année. Cette année, les chefs n'ont pas failli à cet engagement, proposant quotidiennement à leurs convives des expériences gastronomiques uniques et savoureuses, témoignant de leur passion et de leur constance. Dans les années à venir, nous sommes convaincus qu'Abu Dhabi continuera son expansion gastronomique pour être identifiée comme une scène culinaire incontournable », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

Les quatre restaurants déjà détenteurs d'une étoile MICHELIN ont démontré la constance et le savoir-faire culinaire nécessaires pour conserver leur distinction cette année encore. Leurs équipes ont toutes travaillé extrêmement dur et méritent pleinement le renouvellement de leurs distinctions. Ces restaurants sont : **Erth, 99 Sushi Bar, Hakkasan et Talea par Antonio Guida.**

### 2 nouveaux Bib Gourmands

**Mika** et **Ryba** se voient tous deux attribuer un Bib Gourmand ; Mika pour l'excellent rapport qualité-prix de sa cuisine méditerranéenne fraîche et savoureuse, et Ryba pour ses spécialités de poissons et fruits de mer à prix abordables. Ils rejoignent une liste de cinq restaurants ayant conservé leur Bib : **t'azal, Al Mzrab, Beirut Sur Mer, Otoro et Almayass.**

3 nouveaux restaurants sélectionnés rejoignent cette nouvelle édition

- **Bord Eau par Nicolas Isnard** – pour déguster des classiques français dans cette antenne de l'établissement original de Côte-d'Or.
- **Em Sherif Sea Café** - où est proposé une cuisine libanaise authentique.
- **Broadway** – Une brasserie américaine moderne située à l'hôtel Emirates Palace Mandarin Oriental.



## Trois prix spéciaux décernés à des professionnels talentueux

Avec ses prix spéciaux, le Guide MICHELIN souhaite mettre en avant et célébrer les professionnels et équipes les plus talentueux et inspirants du secteur.

Le prix du **Jeune Chef de l'Année** revient à Yasmina Hayek, du Em Sharif Sea Café. À 28 ans, Yasmina poursuit l'héritage culinaire de sa famille, initié par sa mère Mireille Hayek à Beyrouth. Sa réussite tient à sa capacité à attirer un public plus jeune tout en conservant l'excellence de sa cuisine. Les inspectrices et inspecteurs ont été séduits par les plats libanais authentiques de Yasmina ainsi que par sa vision novatrice.

Le prix **Accueil et Service** est décerné à l'équipe de Mika. Ce qui rend l'expérience à ce restaurant animé du Yas Marina si agréable, ce n'est pas seulement l'offre culinaire, mais aussi le service chaleureux, amical et attentionné, incarné par le chef-propriétaire Mario Loi et son équipe. Nos inspectrices et inspecteurs ont noté que le personnel était toujours présent sans être envahissant. De l'accueil jusqu'au départ, tout l'équipe ont fait de ce service une expérience exceptionnelle !

Enfin, le prix de **L'Ouverture de l'Année 2025** est attribué à Ryba. Nos inspectrices et inspecteurs ont été très impressionnés par ce restaurant local lumineux, niché à l'écart du centre-ville au souq d'Al Mina. Son menu attrayant sublime le poisson provenant du marché voisin du port de Zayed. Ce joyau est dirigé avec une véritable passion par le chef-propriétaire local, Faisal Mohamed Alharmoodi.

### 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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris