

Paris, le 7 octobre 2026

Le Guide MICHELIN Dubaï dévoile sa 5e sélection

- Orfali Bros est promu au rang de deux Étoiles MICHELIN, tandis que les tables deux et trois Étoiles MICHELIN existantes conservent leur distinction
 - KIGO et Birch décrochent une première Étoile MICHELIN
 - Ce millésime compte 122 restaurants, dont 19 nouveautés

Le Guide MICHELIN vient de dévoiler la 5^e sélection de Dubaï lors d'une cérémonie qui s'est tenue au Atlantis The Royal. Avec 122 restaurants représentant 38 types de cuisines, cette édition met à l'honneur le rayonnement croissant de Dubaï sur la scène gastronomique mondiale, en partenariat avec le Département de l'Économie et du Tourisme de Dubaï (DET). Entre ses adresses de quartier, idéales pour découvrir la cuisine locale, et ses restaurants gastronomiques chics, la sélection laisse deviner une scène culinaire en plein essor.

Orfali Bros décroche une deuxième Étoile MICHELIN, tandis que l'ensemble des restaurants déjà distingués de deux et trois Étoiles MICHELIN conservent leur distinction. Le palmarès 2026 compte également 19 nouveautés, dont 2 restaurants une Étoile MICHELIN, 4 Bib Gourmand et 13 tables recommandées par le Guide MICHELIN, qui soulignent la popularité des concepts originaux et des menus locaux.

« Nous sommes ravis de célébrer aujourd'hui le cinquième anniversaire du Guide MICHELIN Dubaï. La sélection a connu une croissance remarquable depuis son lancement et compte désormais près de deux fois plus d'établissements qu'à ses débuts. Cette évolution témoigne du dynamisme continu de la scène culinaire de Dubaï, où nos inspectrices et inspecteurs découvrent chaque année de nouvelles destinations gastronomiques de renommée internationale.

L'alliance, cette année, de talents locaux et de chefs venus du monde entier reflète une ville qui affirme progressivement sa propre identité culinaire tout en restant ouverte aux traditions gastronomiques internationales. Ce qui fait la force du paysage culinaire de Dubaï, c'est la passion de sa communauté et sa détermination à renforcer sa place au sein de la scène gastronomique mondiale... autant de bonnes raisons de venir, ou de revenir ici. » a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN.

2 restaurants conservent leurs trois Étoiles MICHELIN

La plus prestigieuse distinction décernée par le Guide MICHELIN récompense une cuisine exceptionnelle qui vaut le voyage.

Cette année encore, **FZN by Björn Frantzén** et **Trèsind Studio** ont impressionné les équipes d'inspection du Guide MICHELIN et conservent leurs trois Étoiles MICHELIN.

4 restaurants sont récompensés de deux Étoiles MICHELIN

Cette année, une table décroche une deuxième Étoile MICHELIN, tandis que 3 établissements conservent leur distinction.

Deux ans après avoir obtenu sa première Étoile MICHELIN, **Orfali Bros** est aujourd'hui promu au rang de deux Étoiles MICHELIN. Cette promotion salue l'évolution de ce superbe bistrot de quartier qui s'est depuis mué en adresse phare de la gastronomie du Moyen-Orient. La cuisine du restaurant rend hommage aux racines de la fratrie qui l'a créé, mêlant traditions alépiques, arméniennes et turques. Son plat signature et son menu nommé « Voyage » révèlent un univers de plus en plus raffiné, doté d'une profondeur et d'une personnalité uniques.

De leur côté, **Il Ristorante-Niko Romito**, **Row on 45** et **STAY by Yannick Alléno** conservent eux aussi leur distinction.

2 nouveaux restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

Birch intègre la sélection avec une Étoile MICHELIN. Le menu contemporain imaginé par le chef Arslan Berdiev s'inspire de ses racines turques et de ses voyages, tout en mettant à l'honneur des ingrédients d'exception, notamment des tomates d'Ouzbékistan. Installés dans la salle à manger, au milieu de laquelle est suspendue une imposante installation en bouleau, les gourmets peuvent voir le chef à l'ouvrage dans sa cuisine ouverte immaculée.

KIGO fait son entrée au sein de la sélection en décrochant une Étoile MICHELIN. L'expérience de sushi omakase assurée au comptoir et le menu kaiseki servi à table offrent aux convives deux manières inédites de découvrir la cuisine japonaise de saison. Le chef sélectionne de magnifiques produits qu'il travaille avec le plus grand soin afin de créer des plats aux saveurs délicates et harmonieuses, dressés avec style.

Deux nouveaux restaurants font leur entrée dans la sélection des établissements Une Étoile MICHELIN, rejoignant les 12 restaurants qui conservent leur distinction et portant le total à 14 adresses récompensées cette année.

4 nouveaux restaurants se voient attribuer un Bib Gourmand.

Le Bib Gourmand récompense les établissements qui proposent une cuisine d'un excellent rapport qualité-prix. La sélection Dubaï 2026 compte 22 Bib Gourmand, donc 4 nouveautés.

Middle Child est un bistrot/épicerie fine qui propose des spécialités italiennes fraîches et généreuses, servies dans un cadre unique où les convives peuvent feuilleter des livres de cuisine.

S.E.A Bistrot est l'adresse intimiste où le chef Shane imagine une cuisine asiatique qui se démarque par son audace et son authenticité. Le riz gluant à la mangue et le Milk cake font indubitablement partie des plats phares de la carte.

Three Bros est un restaurant vivant et animé ouvert par les propriétaires d'Orfali Bros. Au menu, on retrouve les principales inspirations des trois frères : leur héritage, leurs souvenirs d'enfance et leurs voyages

YUBI Dubai sert des handrolls préparés à la commande sous les yeux des clients. Ces derniers dégusteront ici une cuisine japonaise ludique et décontractée, relevée par des pickles et des condiments maison.

Prix spéciaux MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN mettent en lumière des professionnels dont les compétences, le soin et la personnalité façonnent les expériences gastronomiques de la scène culinaire locale.

Le **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année** est décerné à **Gonzalo Platero** et **Window**, un restaurant situé à Alserkal. Ce qui le distingue, ce sont ses plats cuits à la braise, une méthode de cuisson qui révèle pleinement les saveurs des ingrédients

Le **Prix MICHELIN de la Sommellerie** revient à **Ninad Jani**, qui officie chez **avatāra**, pour son service accessible et ses accords mets et vins qui subliment les plats indiens végétariens servis au restaurant.

Le **Prix MICHELIN du Service** est attribué à **Akinori Tanigawa** et à l'équipe de **KIGO** pour leur service professionnel et chaleureux qui met en valeur la superbe cuisine japonaise du chef.

Le lauréat du **Prix MICHELIN du Jeune Chef** est **Rémy Marquignon**, chef exécutif de **Ossiano**. Il est récompensé pour sa vision moderne, créative et ancrée

dans la technique française classique, qui a notamment permis au restaurant de conserver son Étoile MICHELIN.

Enfin, le **Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels** est décerné à **Zahra Erfanian Azmoodeh** pour ses cocktails qui enrichissent l'expérience italo-américaine proposée au très chic **Carbone Dubai**.

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

- 2 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 4 restaurants deux Étoiles MICHELIN (1 promotion)
- 14 restaurants une Étoile MICHELIN (2 nouveautés)
- 22 restaurants Bib Gourmand (4 nouveautés)
- 80 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN (13 nouveautés)

La sélection complète des restaurants du Guide MICHELIN Dubaï 2026 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

Site internet : guide.michelin.com

Facebook : facebook.com/MICHELINGuideME

Youtube : youtube.com/MICHELINGuideInternational

Instagram : @MichelinGuide

Mindful Voices/Voix Engagées

Créée en 2026, l'initiative Mindful Voices/Voix Engagées fait ses débuts à Dubaï et réunit des personnalités inspirantes du monde de la restauration. Il s'agit d'un espace éditorial qui donne la parole aux chefs et aux hôteliers qui, dans leurs univers respectifs, font bouger les lignes. C'est un endroit où ils peuvent partager leurs histoires et leurs pratiques avant-gardistes avec leurs pairs, mais aussi avec un public international.

« L'ambition culinaire de Dubaï se devine dans les choix que ses chefs font au quotidien », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Mindful Voices reflète ce que vivent nos équipes d'inspectrices et inspecteurs sur le terrain : des rencontres et des expériences inspirantes qui contribuent à transformer les pratiques et méritent d'être partagées. En donnant à ces histoires une nouvelle résonance à travers le Guide MICHELIN, nous espérons que les idées et les convictions qu'elles véhiculent inspireront d'autres professionnels à voir la gastronomie sous un nouveau jour. »

Zachary Roy, directeur des opérations au sein du restaurant **LOWE**, est l'une des Voix Engagées de cette année. Sur scène, il a présenté l'approche du restaurant en matière d'approvisionnement et de valorisation des ingrédients. Il a expliqué que ses plats, cuits à la braise, sont préparés selon une vision « du musée à la queue » à partir de produits achetés en circuit court, et que les déchets organiques servent de compost au potager.

Cliquez [ici](#) pour en savoir plus sur la nouvelle initiative Mindful Voices/Voix Engagées.

Nos partenaires 2026**DUBAI****LAFONT***Chef.*
ATLANTIS
THE ROYAL
DUBAI



GUIDE MICHELIN

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 122 600 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X@Michelin



RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

📍 112, avenue Kléber - 75116 Paris

☎ +33 (0) 1 45 66 22 22 | 7 jours / 7

🌐 www.michelin.com

✉ @Michelin