



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 21 juin 2022

Le Guide MICHELIN Dubaï 2022 dévoile sa toute première sélection avec 11 restaurants Étoilés et 14 Bib Gourmand

- **Le Guide MICHELIN célèbre ses débuts au Moyen-Orient avec sa toute première sélection à Dubaï**
- **2 établissements reçoivent Deux Étoiles MICHELIN, 9 Une Étoile MICHELIN et 14 restaurants se voient décerner un Bib Gourmand**
- **Cette sélection inaugurale met en avant 69 restaurants, représentant 21 styles de cuisine différents**

Michelin a dévoilé la sélection 2022 du Guide MICHELIN Dubaï, la toute première aux Émirats Arabes Unis, célébrant la spectaculaire scène culinaire de Dubaï, vibrante et aussi diversifiée que dynamique. Au total, 69 restaurants, représentant 21 styles de cuisine différents, ont été sélectionnés par les inspecteurs anonymes du Guide MICHELIN.

La première sélection du Guide MICHELIN Dubaï 2022 décerne Deux Étoiles MICHELIN à 2 restaurants, Une Étoile MICHELIN à 9 restaurants et 14 Bib Gourmand.

« Avec cette toute première sélection de restaurants à Dubaï, nous vivons un moment historique entre le Guide MICHELIN et le Moyen-Orient », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Dubaï est un véritable kaléidoscope épicurien, rassemblant plus de 200 nationalités, et dont la diversité se reflète dans sa scène culinaire. Dans cette ville dynamique et élégante, les restaurants ont tous un point commun : ils débordent de passion et d'enthousiasme. Aujourd'hui, Dubaï devient une destination gastronomique inspirante et nous ne doutons pas que les gourmets du monde entier seront séduits par son énergie unique. »

Deux restaurants récompensés par Deux Étoiles MICHELIN

Il Ristorante - Niko Romito reçoit Deux Étoiles MICHELIN pour sa cuisine italienne moderne, empreinte d'équilibre et de pureté. Des ingrédients de première qualité sont acheminés d'Italie, notamment le poisson et les pâtes.



GUIDE MICHELIN

Situé dans une propriété de style colonial à The Palm, **STAY by Yannick Alléno** impressionne par son approche « *less is more* », qui se traduit par des plats précis, lisibles et sophistiqués, savamment élaborés à partir de la cuisine française.

9 restaurants récompensés par Une Étoile MICHELIN

Démontrant l'excellence, le talent et la créativité du paysage culinaire de Dubaï, 9 restaurants proposant un large éventail de styles culinaires, de la cuisine portugaise à la gastronomie indienne en passant par des inspirations japonaises et chinoises, sont distingués d'Une Étoile MICHELIN.

11 Woodfire du chef-proprétaire Akmal Anuar, originaire du Mali, propose une grande variété de légumes, de fruits de mer et de viandes grillés à la perfection sur du chêne, du caryer ou même du foin.

Dirigé par Saverio Sbaragli, qui a perfectionné son art à l'Arpège à Paris, (Trois Étoiles MICHELIN), l'**Al Muntaha** est situé au sommet du chef-d'œuvre architectural de Burj al Arab et propose une cuisine française sophistiquée et raffinée aux influences méditerranéennes.

L'**Armani Ristorante** présente une cuisine italienne précise et moderne au Burj Khalifa, où les plats magnifiquement dressés sont servis avec soin et enthousiasme. Les mets italiens signature tels que les *agnolotti del plin*, le *filetto di scorfano* et l'*agnello al mirto* témoignent de la maîtrise et du talent des chefs.

Ouvert pour la première fois à Londres en 2001, l'antenne de Dubaï du **Hakkasan** à l'Atlantis Hotel propose des plats chinois revisités, une exclusivité de Dubaï, avec notamment le homard au litchi et ses perles de yuzu.

Höseki est un restaurant omakase de neuf places dirigé par Masahiro Sugiyama, maître sushi de sixième génération. Situé au quatrième étage de l'hôtel Bulgari, il propose une expérience omakase sur mesure à partir d'ingrédients frais importés quotidiennement du Japon.

Situé au sous-sol de l'hôtel Atlantis, à côté de l'aquarium, le restaurant **Ossiano** offre une cuisine créative. Ses menus « Metanoia » s'inspirent des souvenirs d'enfance du chef Grégoire Berger, avec des plats qui présentent des contrastes de texture délicats et une profondeur de goût impressionnante.



GUIDE MICHELIN

Première filiale internationale du chef portugais de renommée mondiale José Avillez, **Tasca by José Avillez**, à l'hôtel Mandarin Oriental, s'articule autour d'une cuisine ouverte, où la talentueuse équipe de cuisine conjuguent des produits frais de grande qualité à des plats portugais vivants, créatifs et agréables à partager.

Propriété du chef de renommée internationale Massimo Bottura, le **Torno Subito**, situé dans le surprenant W Hotel on the Palm, propose des classiques de la cuisine italienne, dont des plats de pâtes immanquables et des desserts innovants.

Création du chef Himanshu Saini, **Trèsind Studio** propose des menus dégustation originaux et précis, composés de plusieurs plats, avec des herbes et des fleurs cultivées sur son toit-terrasse. Parmi les plats phares, citons le crabe rôti au ghee, les boulettes de poulet tandoori et le pulao aux morilles avec du thé Assam dashi.

14 restaurants se voient attribuer un Bib Gourmand

L'édition 2022 du Guide MICHELIN Dubaï met également en avant 14 restaurants Bib Gourmand qui offrent une expérience gastronomique de qualité à prix modérés.

Mi-restaurant, mi-musée, **Al Khayma** met l'accent sur la cuisine émiratie rustique et authentique. Les viandes à cuisson lente, les épices arabes et le pain frais sont cuits dans la cour. Nommé en l'honneur de Maryam, la mère de la cheffe Salam Dakkak, le **Bait Maryam** sert de délicieux plats levantins généreux et cuisinés avec amour. La **Brasserie Boulud** offre un petit morceau de France dans une brasserie de style classique, avec des escargots, du canard rôti, de la tarte Tatin et de l'île flottante. Dirigé par la cheffe Sara Aqel, 25 ans, et géré par une équipe de cuisine presque exclusivement féminine, **Fi'Lia** célèbre le savoir culinaire transmis par des générations de femmes avec un menu de pizzas artisanales et de plats italiens traditionnels revisités de façon contemporaine.

Folly propose un menu qui met à l'honneur les ingrédients et qui se concentre sur des plats précis et modernes, préparés depuis un comptoir de cuisine où les clients peuvent observer les chefs en pleine action. **Goldfish** est un concept de sushis et de yakitori funky et branché, créé par le chef Akmal Anuar. Les assiettes à partager et le steak wagyu sont à la carte. L'**Ibn Albahr**, qui offre une vue imprenable sur la plage depuis sa magnifique terrasse, abrite un comptoir de poisson frais où les clients peuvent choisir ce qu'ils désirent déguster et profiter d'une cuisine qui laisse la magie des ingrédients opérer.



GUIDE MICHELIN

Indya by Vineet est le lieu où la cuisine de rue rencontre les assiettes à partager, avec des plats colorés issus des sols (végétarien), de la terre (viande) et de la mer. Chez **Kinoya**, cinq plats de ramen constituent la base du menu, tandis que les classiques japonais tels que les sushis, les sashimis, les robatas et les tempuras sont proposés. Le design du **Ninive** rappelle les tentes bédouines, avec des tables basses et des canapés cosy, ce qui donne le ton aux plats savoureux et bon marché provenant de tout le Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord. Détenu et géré par trois frères syriens, **Orfali Bros** est installé dans une cuisine ouverte sur deux étages, où sont servies des petites assiettes méditerranéennes ludiques aux influences cosmopolites, comme l'imam bayildi aux côtés de burgers, de caviar et de bœuf wagyu.

Dirigé par le chef singapourien et propriétaire du lieu Reif Othman, le **RIEF Japanese Kushiyaki** propose des snacks de style street food cuits au robata, ainsi qu'une large gamme de sushis, de ramen et de desserts créatifs à des prix raisonnables. Le plus ancien restaurant persan de Dubaï, **Shabestan**, existe depuis 1984 et propose des plats persans traditionnels, des viandes marinées, des pains fraîchement cuits et des mezze. **Teible** est une boulangerie-restaurant minimaliste et branchée qui met en valeur les ingrédients saisonniers, locaux et parfois fermentés dans des plats de qualité.

Un restaurant distingué par Une Étoile Verte MICHELIN pour son engagement remarquable en faveur de la gastronomie durable

Le Guide MICHELIN est heureux de mettre en avant les établissements qui sont particulièrement inspirants en matière de gastronomie durable. Cette année, un restaurant de Dubaï est récompensé pour ses efforts exceptionnels et son engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus vertueuse. **Lowe**, un restaurant recommandé par le Guide MICHELIN, est le premier et l'unique restaurant de Dubaï à recevoir une Étoile Verte MICHELIN. L'équipe cuit ses produits naturellement avec le feu, limite le gaspillage et s'approvisionne en ingrédients les plus locaux possibles. Dans le cadre de leurs efforts en faveur du zéro déchet alimentaire, les dîners « Waste NOT » du restaurant proposent huit à dix plats de produits destinés à être des déchets, mais qui ont été conservés au cours des mois précédents.



GUIDE MICHELIN

Les Prix Spéciaux MICHELIN

En observant au plus près les restaurants et leurs équipes, les inspectrices et les inspecteurs du Guide MICHELIN gardent un œil sur les professionnels et dénichent les talents qui méritent de recevoir les Prix Spéciaux MICHELIN.

Cette année, le **Prix du Jeune Chef** est décerné à Solemann Haddad du restaurant **Moonrise**, sélectionné par le Guide MICHELIN. Né à Dubaï d'une mère française et d'un père syrien, Solemann est fasciné par la cuisine et le Japon depuis son plus jeune âge. En grande partie autodidacte, ce chef éloquent, passionné et réfléchi se fait un plaisir d'expliquer ses plats, leurs origines et même de divulguer les secrets de leur exécution. En utilisant les meilleurs ingrédients, pour la plupart locaux, et en les associant à son héritage, il propose un menu omakase passionnant qui est un mélange de Kaiseki japonais et d'ingrédients du Moyen-Orient.

Danijela Tesic, de l'Ossiano, remporte le **Prix du Sommelier** pour sa passion et son enthousiasme en matière d'accords mets et vins, manifestant sa connaissance des crus dans un style très détendu et sans prétention. Ses choix présentent une gamme intéressante de vins des régions classiques avec un assemblage de cépages qui suscite la curiosité. Avec une approche délicieusement chaleureuse, elle s'engage auprès des convives et fait du vin une partie intégrante et stimulante de l'expérience culinaire.

Le **Prix Spécial de l'Accueil et du Service** est décerné à l'équipe du restaurant **Bait Maryam**, où l'accueil particulièrement chaleureux vous transporte dès votre arrivée. Profitez de cet instinct d'hospitalité tout naturel que partagent Salam et sa famille : un service serein et joyeux, grâce à une équipe en parfaite harmonie et entièrement tournée vers le client. Que ce soit pour des recommandations pertinentes quant à la cuisine, ou un service particulièrement efficace et à l'écoute, Bait Maryam offre un des plus charmants services que l'on peut retrouver en ville, qui plus est dans un établissement où tout est fait pour que vous vous sentiez comme « à la maison ». "

Le Guide MICHELIN Dubaï 2022 en un coup d'œil :

- 2 restaurants Deux Étoiles MICHELIN
- 9 restaurants Une Étoile MICHELIN
- 1 restaurant distingué par l'Étoile Verte MICHELIN



GUIDE MICHELIN

- 14 Bib Gourmand
- 44 restaurants recommandés par le Guide MICHELIN

La replay de la cérémonie de révélation des Étoiles MICHELIN et d'autres moments forts sont disponibles sur la page Facebook officielle du Guide MICHELIN Dubaï et sur la chaîne YouTube du Guide MICHELIN Asie et Moyen-Orient.

La sélection complète du Guide MICHELIN Dubaï 2022 est disponible sur le site Internet du Guide MICHELIN <https://guide.michelin.com/en> et sur l'application du Guide MICHELIN, disponible gratuitement sur iOS et Android.

Sélection Guide MICHELIN Dubaï 2022

Restaurant	Distinction
Il Ristorante – Niko Romito	
STAY by Yannick Alléno	
11 Woodfire	
Al Muntaha	
Armani Ristorante	
Hakkasan	
Hōseki	
Ossiano	
Tasca by José Aviléz	
Torno Subito	
Trèsind Studio	
Al Khayma	
Bait Maryam	
Brasserie Boulud	
Fi'Lia	
Folly	
Goldfish	
Ibn Albahr	
Indya by Vineet	
Kinoya	
Ninive	
Orfali Bros	
REIF Japanese Kushiyaki	

GUIDE MICHELIN

Shabestan	
Teible	
LOWE	
3 fils	Recommandé
Akira Back	Recommandé
Al Mandaloun	Recommandé
Al-Fanar	Recommandé
Amazónico	Recommandé
avatāra	Recommandé
avli BY TASHAS	Recommandé
Bleu Blanc	Recommandé
Bombay Bungalow	Recommandé
Carnival by Trèsind	Recommandé
CÉ LA VI	Recommandé
Celebrities by Mauro Colagreco	Recommandé
Cipriani	Recommandé
Clap	Recommandé
Coya	Recommandé
Demon Duck by Alvin Leung	Recommandé
GAIA	Recommandé
Hashi	Recommandé
Hell's Kitchen	Recommandé
Hutong	Recommandé
Il Borro	Recommandé
Indego by Vineet	Recommandé
L'Atelier de Joël Robuchon	Recommandé
Little Miss India	Recommandé
LOWE	Recommandé
LPM	Recommandé
Marea	Recommandé
Masti	Recommandé
Mimi Kakushi	Recommandé
moonrise	Recommandé
Netsu by Ross Shonhan	Recommandé
Nobu	Recommandé
Pierre's TT	Recommandé
Rhodes W1	Recommandé
Rockfish	Recommandé
Sea Fu	Recommandé
Shang Palace	Recommandé
Siraj	Recommandé
Social by Heinz Beck	Recommandé



GUIDE MICHELIN

Sucre	Recommandé
Tàn Chá	Recommandé
The Artisan	Recommandé
Trèsind	Recommandé
Zuma	Recommandé

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 177 pays, emploie 124 760 personnes et exploite 68 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com).

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7

www.michelin.com

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

27 cours de l'Île Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt