



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 10 novembre 2022

3 restaurants Étoilés MICHELIN brillent dans la première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi

- **Abu Dhabi rejoint la famille du Guide MICHELIN avec 42 établissements représentant 16 styles de cuisine différents.**
- **3 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN et 4 autres se voient attribuer un Bib Gourmand.**
- **3 prix spéciaux du Guide MICHELIN avec le Prix du service et l'accueil, le Prix de la sommellerie et le Prix du jeune chef**

Michelin a le plaisir de dévoiler la toute première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 qui réunit 42 établissements de la capitale des Émirats arabes unis. Parmi eux, 3 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN pour leur cuisine d'exception et 4 autres se voient attribuer un Bib Gourmand grâce à des plats de qualité à prix modéré.

3 adresses se distinguent parmi les restaurants recommandés par cette première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi. En effet, une Étoile MICHELIN est décernée à **Talea by Antonio Guida** qui ravit ses convives de sa « Cucina di Famiglia », comprenez : de sa cuisine familiale italienne. Cette distinction est également attribuée à **Hakkasan**, qui met à l'honneur les saveurs traditionnelles cantonaises et à **99 Sushi Bar**, un restaurant de cuisine japonaise contemporaine.

« La première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi marque le début d'une belle aventure pour cette ville au potentiel gastronomique illimité », a déclaré Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN. « Nos inspectrices et inspecteurs ont eu le plaisir de découvrir une scène culinaire particulièrement riche. Ici, les gourmets du monde entier peuvent aussi bien déguster des spécialités émiraties, libanaises ou encore du Moyen-Orient que des plats innovants imaginés par les plus grands chefs. »

En plus d'être un centre dynamique pour le sport, l'art et les échanges culturels, Abu Dhabi, capitale et plus grand émirat des Émirats arabes unis, est le théâtre d'un véritable melting pot de cultures et de cuisines. Cette ville déjà renommée pour son offre culinaire à la fois riche et variée où se côtoient restaurants émiratis



GUIDE MICHELIN

et établissements de luxe est bel et bien en passe de devenir un haut lieu de la gastronomie mondiale.

3 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN

99 Sushi Bar se voit attribuer une Étoile MICHELIN pour ses plats magnifiquement présentés, tout en précision et en délicatesse. Les propriétaires de ce restaurant japonais mettent en valeur les ingrédients de qualité qu'ils sélectionnent grâce à de subtiles touches contemporaines. Originaires d'Espagne et amoureux de leur terroir, ils font venir la majorité des poissons et fruits de mer depuis leur pays natal. On soulignera notamment la magnifique crevette rouge. L'expérience culinaire proposée est complétée par une organisation en salle et en cuisine d'une fluidité admirable. Côté atmosphère, l'ambiance tamisée du lieu se prête parfaitement à un repas intimiste.

L'antenne du restaurant **Hakkasan** située à Abu Dhabi est instantanément reconnaissable grâce à son chic et imposant décor d'inspiration asiatique. Nichée au sein de l'Emirates Palace Hotel, cette adresse offre une nouvelle Étoile MICHELIN à la marque grâce à des recettes ancestrales exécutées à la perfection comme le canard laqué ou le bar chilien au miel, sans oublier ses célèbres dim sum.

Talea by Antonio Guida est récompensé d'une Étoile MICHELIN pour son élégance italienne tout en subtilité. Supervisé par le chef Antonio Guida qui a établi sa réputation à Milan, le restaurant Talea célèbre la « Cucina di Famiglia », autrement dit, la cuisine familiale italienne. Une belle promesse que le chef honore avec brio en offrant à ses convives des plats généreux aux saveurs simples mais exaltantes. Il imagine ainsi des assiettes épurées et pleines de vivacité comme les maccheroncelli alla Genovese, le turbot et son guazzetto méditerranéen ou encore le tiramisu, réalisé sous les yeux des clients.

4 établissements sont récompensés d'un Bib Gourmand

Almayass reçoit les honneurs des inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN pour sa cuisine savoureuse teintée d'influences libanaises et arméniennes. Initialement fondé à Beyrouth en 1996, c'est à Abu Dhabi que l'histoire se poursuit pour Almayass dans ce grand restaurant aux box circulaires particulièrement prisés. Dans un vaste menu aux appellations prometteuses, le chef propose des plats préparés avec soin, aux saveurs percutantes.

Le concept de **Beirut Sur Mer** est simple : déguster des plats libanais en bord de mer. Ce restaurant a décroché un Bib Gourmand grâce à des classiques parfaitement maîtrisés, notamment ses mezze et son machawi. Nos inspectrices et inspecteurs ont salué les portions généreuses et les prix raisonnables. Pour ne rien gâcher, sa superbe salle colorée et contemporaine dispose également d'une



GUIDE MICHELIN

belle terrasse en front de mer, l'endroit idéal pour se restaurer après avoir fait le plein de culture au Louvre Abu Dhabi situé non loin de là.

Otoro est récompensé d'un Bib Gourmand pour son interprétation contemporaine de la cuisine japonaise. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été particulièrement impressionnés par plusieurs plats signatures du chef Akmal Anuar dont le carpaccio de sériole, le tartare de thon avec sa sauce yuzu ou encore le nigiri otoro, pour n'en citer que quelques-uns. En plus des assiettes raffinées servies chez Otoro, vous serez charmé par sa grande salle accueillante, décorée avec style.

Le restaurant **Tazal**, qui propose une cuisine méditerranéenne aux accents européens et arabes, se voit également décerner un Bib Gourmand. Les plats qui figurent à la carte de cette adresse sont aussi délicieux qu'originaux, comme en attestent les côtes de bœuf Tanja et la dorade au zaatar.

3 Prix spéciaux du Guide MICHELIN pour cette édition 2023.

Lorsque les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN se rendent dans un restaurant, ils n'évaluent pas uniquement les plats. Ils sont également attentifs aux professionnels qui les servent tout au long du repas et repèrent ceux dont le talent mérite d'être récompensé d'un Prix spécial MICHELIN. Nos inspectrices et inspecteurs ont ainsi sélectionné trois lauréats dans le cadre de cette première sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi.

Prix du service : Rawad Hamdan et son équipe, Li Beirut

Lors de leur passage dans ce restaurant, nos inspectrices et inspecteurs ont reçu un accueil des plus chaleureux et le service qui a accompagné leur repas était tout aussi remarquable. Ils ont apprécié les nombreuses qualités des membres de l'équipe qui sont à la fois attentifs, décontractés et bienveillants. Si la cuisine et la vue sont à couper le souffle, le niveau du service vient compléter la délicieuse expérience proposée chez Li Beirut.

Prix de la sommellerie : Marlon Nuque, Zuma

C'est Marlon, l'une des personnalités phares de ce restaurant animé, qui est en charge de la grande carte de vins et de sake soigneusement sélectionnés. Originaire des Philippines, il n'a pas hésité à modifier 90 % de la carte des vins dès sa première année chez Zuma. Un pari payant pour ce talentueux sommelier qui continue de charmer les clients de son sourire.

Prix du jeune chef : Luigi Stinga, Talea by Antonio Guida

Si c'est bien le nom d'Antonio Guida qui est inscrit sur la porte du restaurant, il a choisi l'un de ses protégés les plus prometteurs pour diriger son nouveau restaurant à Abu Dhabi. Avec un CV sur lequel figurent des noms comme



GUIDE MICHELIN

Don Alfonso, Quattro Passi et Seta, il n'est pas étonnant qu'Antonio Guida ait confié les rennes de sa dernière adresse à Luigi. Son sens du détail, son style impeccable, sa générosité et son aisance naturelle se reflètent à travers des plats conviviaux et pleins de saveurs.

La sélection du Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 sera disponible en ligne gratuitement sur le site internet et l'app du Guide MICHELIN. Les restaurants sélectionnés par les inspecteurs rejoindront ainsi la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui met en avant des établissements aussi uniques que spectaculaire, à Abu Dhabi et dans le monde entier. Rendez-vous sur le site internet du Guide MICHELIN, ou bien téléchargez gratuitement l'App sur iOS et Android, pour découvrir et réserver directement tous les restaurants et hôtels de nos sélections.

Le Guide MICHELIN Abu Dhabi 2023 en bref :

Nombre total de restaurants	42
1 Étoile MICHELIN (Cuisine de grande qualité, vaut l'étape)	3
Bib Gourmand (Cuisine de bonne qualité, prix modérés)	4
Recommandés par le Guide MICHELIN	35
Styles de cuisine représentés dans la sélection	16
Styles de cuisine représentés dans la sélection des restaurants Étoilés	3
Styles de cuisine représentés dans la sélection Bib Gourmand	3
Cartes des vins remarquables	4
Restaurants installés dans des hôtels de la sélection Guide MICHELIN	11

La sélection de restaurants du GUIDE MICHELIN ABU DHABI 2023



Une Étoile MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
99 Sushi Bar	Cuisine japonaise contemporaine
Hakkasan	Cuisine chinoise
Talea by Antonio Guida	Cuisine italienne



Bib Gourmand

Nom du restaurant	Style de cuisine
Almayass	Cuisine libanaise
Beirut Sur Mer	Cuisine libanaise
Otoro	Cuisine japonaise contemporaine
Tazal	Cuisine méditerranéenne

RESTAURANTS RECOMMANDÉS PAR LE GUIDE MICHELIN

Nom du restaurant	Style de cuisine
Al Mrzab	Cuisine des Émirats
Butcher & Still	Spécialités de viandes
Byblos Sur Mer	Cuisine libanaise
Cafe James	Cuisine contemporaine
Café Milano	Cuisine italienne
Catch by St. Regis	Poissons et fruits de mer
Cipriani	Cuisine italienne
Coya	Cuisine latino-américaine
Dai Pai Dong	Cuisine chinoise
Finz	Poissons et fruits de mer
Fishmarket	Poissons et fruits de mer

GUIDE MICHELIN

Fouquet's	Cuisine française
Grand Beirut	Cuisine libanaise
Hoi An	Cuisine vietnamienne
Li Beirut	Cuisine libanaise
Li Jiang	Cuisine asiatique
LPM	Cuisine française
Market Kitchen	Cuisine contemporaine
Martabaan by Hemant Oberoi	Cuisine indienne
Mazi	Cuisine grecque
Meylas	Cuisine des Émirats
Mijana	Cuisine libanaise
Moksh	Cuisine indienne
Namak	Cuisine indienne
NIRI	Cuisine japonaise contemporaine
Oak Room	Spécialités de viandes
Oii	Cuisine méditerranéenne
Paradiso	Cuisine méditerranéenne
Punjab Grill	Cuisine indienne
Shang Palace	Cuisine chinoise
Silk & Spice	Cuisine thaïlandaise
Tean	Cuisine méditerranéenne
VaKaVa Pan Latin Grill and Lounge by Richard Sandoval	Cuisine latino-américaine
Villa Toscana	Cuisine italienne
Zuma	Cuisine japonaise contemporaine

À propos de Michelin

Michelin, entreprise leader dans le secteur de la mobilité, a pour mission d'améliorer la mobilité et la durabilité de ses clients ; en concevant et en distribuant les pneumatiques, les plus adaptés aux besoins de ses clients ; en offrant des services numériques, des cartes routières et des guides pour enrichir leurs voyages et déplacements afin d'en faire des expériences uniques ; et en développant des matériaux de haute-technologie destinés à de nombreux secteurs. Basé à Clermont-Ferrand, France, Michelin est présent dans 177 pays, compte 124 760 employés et dirige 68 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 173 millions de pneus en 2021. (www.michelin.com)



GUIDE MICHELIN

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7

www.michelin.com

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

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