



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 12 décembre 2024

Le Guide MICHELIN dévoile sa première sélection à Doha

- ***Deux restaurants décrochent leur première Étoile MICHELIN***
- ***Quatre adresses sont récompensées d'un Bib Gourmand***
- ***Au total, 33 établissements sont recommandés dans le cadre de cette première sélection le Guide MICHELIN DOHA***

Révélee lors d'une Cérémonie organisée au Katara Hall du Raffles Doha, la première sélection du Guide MICHELIN Doha célèbre 33 établissements.

« Nous sommes très heureux d'officialiser l'arrivée du Guide MICHELIN à Doha en dévoilant la toute première sélection de cette destination », a confié Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN. « Notre équipe d'inspectrices et inspecteurs anonymes a exploré et découvert les restaurants d'une ville proposant une gastronomie cosmopolite. En plus de célébrer la scène gastronomique de la ville, cette première sélection lui offre également une nouvelle place sur la scène gastronomique régionale. Au total, 33 restaurants ont été récompensés et à travers leur distinction, ce sont aussi les nombreux chefs et équipes de talent qui ont trouvé leur place ici, à Doha, et qui ont apporté avec eux leur passion, leur créativité et leur savoir-faire. »

Deux adresses sont récompensées d'une Étoile MICHELIN

Jamavar – ce restaurant, dont il existe une première adresse à Londres, propose un grand nombre de plats issus des quatre coins de l'Inde, tous préparés avec une grande maîtrise et un soin tout particulier par le chef cuisinier Debdash Balaga. Parmi ses spécialités figure le Laal Maas, un jarret d'agneau préparé en cuisson lente durant huit heures.

IDAM by Alain Ducasse – si l'on reconnaît ici la patte d'Alain Ducasse, le chef Fabrice Rosso a réussi tout en subtilité à célébrer les influences qatariennes au sein de la carte. L'introduction des épices et la part belle faite aux ingrédients locaux apportent une nouvelle dimension à l'expérience gastronomique des convives.



Quatre restaurants remportent leur premier Bib Gourmand.

Isaan – avec ses trois cuisines ouvertes, la cheffe et son équipe préparent différentes spécialités régionales mais aussi de savoureux plats thaïlandais.

Jiwan – dans ce restaurant situé au quatrième étage du musée national du Qatar, les convives peuvent déguster des plats qatariens réinterprétés avec modernité.

Argan – située dans une rue piétonne en bordure du Souq Waqif, Argan offre à sa clientèle d'authentiques plats marocains à un excellent rapport qualité-prix.

Hoppers – antenne du restaurant londonien du même nom, les convives peuvent déguster des spécialités du Sri Lanka et du sud de l'Inde.

Trois Prix Spéciaux pour des professionnels talentueux

En plus de recommander les meilleures expériences culinaires, le Guide MICHELIN souhaite mettre en lumière les professionnels de talent qui œuvrent dans les différents restaurants de la sélection, et contribuent à offrir aux convives, au-delà de la cuisine, des expériences gastronomiques inoubliables.

Pour cette première édition, le **Prix du Jeune Chef** présenté par Place Vendôme Qatar est attribué à **Sirijan Saelee**, qui est aux commandes de Isaan. La lauréate gère ce restaurant avec une grande maîtrise. Le menu propose aux convives de voyager à travers toute la Thaïlande grâce aux trois cuisines réparties dans la pièce, chacune spécialisée dans une technique culinaire précise.

Le **Prix du Service** est attribué à **Paulo Bastos** et à l'équipe de **Morimoto**. Souci du détail, anticipation des besoins des convives, personnalité, charisme et humour : Paulo coche toutes les cases, tout comme son équipe qui fait preuve d'autant d'énergie, de passion et d'enthousiasme que lui. Chaque client qui dîne ici fait l'objet d'une attention toute particulière.

Notre troisième lauréat est **Robi Ratan**, qui officie chez IDAM by Alain Ducasse et remporte le **Prix des Cocktails Exceptionnels**. Robi mène l'équipe qui crée des mocktails créatifs et intrigants. Nos inspectrices et inspecteurs ont été impressionnés par les accords proposés entre mets et boissons sans alcool. Préparées à base d'épices, de fruits et d'autres ingrédients locaux, ces derniers contribuent indéniablement à sublimer l'expérience gastronomique proposée.

La sélection complète pour Doha sera exclusivement disponible au format numérique sur toutes les plateformes officielles du Guide MICHELIN *pour les appareils [iOS](#) et [Android](#)*



iOS



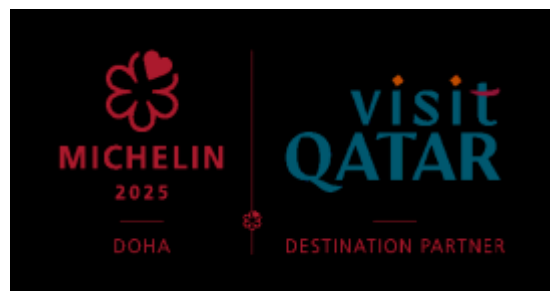
Android

guide.michelin.com

facebook.com/MichelinGuideME

instagram.com/michelinguide

youtube.com/@MICHELINguideInternational



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)

RELATIONS PRESSE DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours / 7



www.michelin.com



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

112, Avenue Kléber, 75016 Paris