**KOMUNIKAT PRASOWY**

**Przewodnik MICHELIN Dubai 2024 potwierdza status Emirate jako kulinarnego hotspotu**

* *Trzecie wydanie MICHELIN Guide Dubai zaprezentowano podczas ceremonii w One&Only One Za’abeel*
* *Row on 45 została czwartą restauracją w Dubaju, która otrzymała dwie gwiazdki MICHELIN*
* *W ofercie na rok 2024 znalazły się cztery nowe restauracje MICHELIN Star i sześć nowych docenionych Bib Gourmands*
* *Wybór obejmował 106 restauracji z 35 kuchni, co stanowi wzrost o 17,8% w porównaniu z 2023 r.*

**Dubaj, Zjednoczone Emiraty Arabskie – 5 lipca 2024 r.:** MICHELIN zaprezentowało trzecią edycję swojego corocznego przewodnika MICHELIN Guide Dubai podczas prestiżowej ceremonii 4 lipca w niedawno otwartym hotelu One&Only One Za’abeel. Wśród najważniejszych wydarzeń znalazła się restauracja Row on 45, która jako czwarta restauracja w Dubaju otrzymała dwie gwiazdki MICHELIN.

Tegoroczny prestiżowy przewodnik MICHELIN Guide Dubai obejmuje łącznie 106 restauracji, co stanowi wzrost o 53,6% od czasu powstania przewodnika w 2022 r., kiedy było wymieniono 69 restauracji. Jak ustalili słynni anonimowi inspektorzy MICHELIN, wzrost liczby restauracji w tegorocznej edycji, również w porównaniu z 90 uwzględnionymi w 2023 r., świadczy o rozwijającej się i coraz bardziej zróżnicowanej scenie gastronomicznej Dubaju.

W edycji 2024 wyróżnione zostały cztery restauracje z dwoma gwiazdkami MICHELIN i 15 restauracji z jedną gwiazdką MICHELIN, z czego cztery to nowo nagrodzone. W Dubaju znajduje się obecnie także 18 restauracji Bib Gourmand i trzy z MICHELIN Green Star. (Zobacz pełną listę restauracji poniżej.)

W 106 restauracjach dostępnych jest około 35 różnych rodzajów kuchni, których wybór stanowi podstawę rozwijającej się sceny kulinarnej Dubaju, a także zaangażowania w zapewnienie wyjątkowych wrażeń kulinarnych w całym mieście.

**Issam Kazim, dyrektor generalny Dubai Corporation for Tourism and Commerce Marketing (DCTCM), powiedział:** „Z dumą świętujemy trzecie wydanie przewodnika MICHELIN Guide Dubai, zastanawiając się nad naszą podróżą od debiutu w 2022 r. do świętowania obszernej listy selekcji w tym roku rok. Gratulujemy wszystkim wyróżnionym restauracjom, a także restauratorom, szefom kuchni i innym talentom zaangażowanym w ich sukcesy. Scena kulinarna Dubaju w dalszym ciągu jest kluczowym filarem szerszej oferty, która czyni go jednym z najlepszych miast do odwiedzania, życia i pracy, z różnorodną ofertą gastronomiczną zaspokajającą wszystkie gusta i budżety naszych gości i mieszkańców”.

**Gwendal Poullennec, dyrektor międzynarodowy przewodników MICHELIN, powiedział:** „Dubaj jest obecnie naprawdę uznawany za międzynarodowy ośrodek gastronomiczny, a jego imponujący rozwój z roku na rok postępuje. Jego atrakcyjność przyciąga nie tylko międzynarodowych podróżników i lokalnych smakoszy; utalentowani szefowie kuchni i restauratorzy z całego świata są teraz zainteresowani tętniącą życiem sceną gastronomiczną i przybywają chętni, aby wyrobić sobie markę w mieście. Przy tak wielu różnych stylach restauracji i rodzajach kuchni naprawdę każdy znajdzie coś dla siebie.”

Dubaj słynie z bycia kulinarną stolicą i gości szeroką gamę ponad 13 000 restauracji i punktów gastronomicznych w całym mieście, od jedzenia ulicznego po ukryte perełki i wyśmienitą kuchnię, serwującą dania prawie 200 narodowościom mieszkającym w mieście. Najnowszy raport Dubai Gastronomy Industry Report pokazuje Dubaj na drugim miejscu na świecie pod względem gęstości restauracji, a także znajduje się w gronie 10 najlepszych miast dla miłośników jedzenia.

O rozwoju emiratu jako uznanego na całym świecie centrum gastronomicznego świadczy eklektyczny wachlarz nagród, wyróżnień i inicjatyw, w tym zdobycie tytułu destynacji nr 1 na świecie trzeci rok z rzędu w konkursie Tripadvisor Travellers' Choice Awards 2024 oraz organizacja corocznej edycji Dubai Food Festival, który w tym roku obchodził swoją 11. edycję.

Jako jeden z najstarszych i najbardziej prestiżowych przewodników kulinarnych na świecie, Przewodnik MICHELIN od chwili swojego powstania w XX wieku anonimowo ocenia restauracje w systemie trzech gwiazdek, a także Bib Gourmand, który wyróżnia kuchnię wysokiej jakości po przystępnej cenie. Nagrody MICHELIN Green Star zostały wprowadzone w 2020 roku i wyróżniają restauracje przodujące w branży, jeśli chodzi o praktyki zrównoważonego rozwoju.

Rozwój gastronomii emiratu w dalszym ciągu wykazuje tendencję wzrostową, co odzwierciedla sukces osiągnięty w sektorze turystycznym – tylko w 2023 r. Dubaj odwiedziło rekordową liczbę 17,15 mln międzynarodowych gości nocujących, co stanowi wzrost o 19,4% rok do roku. W tym roku, od stycznia do maja, w Dubaju gościło łącznie 8,12 mln gości, co stanowi wzrost o 10% w porównaniu z tym samym okresem 2023 r.

**MICHELIN Guide Dubai 2024 Selection**

**Two Stars (dwie gwiazdki):**

* Il Ristorante-Niko Romito
* Row on 45 (new)
* STAY by Yannick Alléno
* Trèsind Studio

**One Star (jedna gwiazdka):**

* 11 Woodfire
* Al Muntaha
* Armani Ristorante
* avatāra
* Dinner by Heston Blumenthal
* Hakkasan
* Hōseki
* La Dame de Pic Dubai (new)
* moonrise
* Orfali Bros (new)
* Ossiano
* Sagetsu by Tetsuya (new)
* Smoked Room (new)
* Tasca by José Avillez
* Torno Subito

**Green Star**

* Boca
* LOWE
* Teible

**Bib Gourmand**

* 21 Grams
* 3Fils
* Aamara
* Al Khayma Heritage Restaurant
* Bait Maryam
* Berenjak (new)
* DUO Gastrobar (new)
* Goldfish
* Hoe Lee Kow (new)
* Ibn Albahr
* Indya by Vineet
* Kinoya
* Konjiki Hototogisu (new)
* REIF Japanese Kushiyaki - Dar Wasl
* REIF Japanese Kushiyaki - Dubai Hills (new)
* Revelry (new)
* Shabestan
* Teible

**MICHELIN Special Awards 2024**

* **Young Chef Award (Nagroda dla młodego szefa kuchni):** Jesus Lobato Suarez, Head Chef at Smoked Room
* **Sommelier Award (Nagroda Sommeliera):** Michael Mpofu, Celebrities by Mauro Colagreco
* **Service Award (Nagroda za serwis):** Duang Dy by BO.LAN
* **Opening of the Year (Otwarcie Roku):** The Guild

Więcej informacji na temat tych i innych restauracji wymienionych w Przewodniku MICHELIN Dubai 2024 można znaleźć na stronie: [guide.michelin.com](https://guide.michelin.com/en/ae-du/restaurants)

**Informacje o Departamencie Gospodarki i Turystyki Dubaju (DET)**

Realizując ostateczną wizję uczynienia z Dubaju wiodącego centrum handlowego, ośrodka inwestycyjnego i kierunku turystycznego na świecie, Departament Gospodarki i Turystyki Dubaju (DET) ma obowiązek wspierać rząd w pozycjonowaniu emiratu jako głównego ośrodka światowej gospodarki i turystyki, a także w zwiększenie wskaźników konkurencyjności gospodarczej i turystycznej miasta, zgodnie z celami Dubajskiej Agendy Gospodarczej D33, której celem jest podwojenie wielkości gospodarki emiratu i dalsze umocnienie pozycji Dubaju jako wiodącego światowego miasta dla biznesu i wypoczynku.

W ramach swoich obowiązków DET podejmuje wysiłki mające na celu dalsze ulepszanie zróżnicowanej, innowacyjnej gospodarki Dubaju opartej na usługach, aby przyciągnąć największe talenty z całego świata, zapewnić światowej klasy środowisko biznesowe i przyspieszyć wzrost produktywności. Ponadto DET wspiera wizję Dubaju, aby stać się najlepszym miastem na świecie do odwiedzania, życia i pracy, promując różnorodną ofertę miejsc docelowych, wyjątkowy styl życia i ogólnie wyjątkową jakość życia.

DET jest głównym organem odpowiedzialnym za planowanie, nadzór, rozwój i marketing sektora biznesowego i turystycznego w Dubaju. Odpowiada także za licencjonowanie i klasyfikację wszelkiego rodzaju przedsiębiorstw, w tym hoteli, touroperatorów i biur podróży. Portfolio DET obejmuje Dubai Economic Development Corporation (DEDC), Dubai Business License Corporation (DBLC), Dubai Corporation for Consumer Protection and Fair Trade (DCCPFT), Dubai SME, Dubai Corporation for Tourism and Commerce Marketing (DCTCM), Dubai Festivals and Retail Założenie (DFRE) i Dubai College of Tourism (DCT).

**W celu uzyskania informacji prosimy o kontakt:**

[mediarelations@dubaidet.ae](mailto:mediarelations@dubaitourism.ae)

[+971] 600 55 5559