

# Dubàï Glitter :

Le guide des brunchs festifs  
les plus fous du monde



# **Dubaï Glitter : Le guide des brunchs festifs les plus fous du monde.**

*Par Fusianima Expert*

ÉDITIONS FUSIANIMA

[Lire la version interactive sur Fusianima.com](https://Fusianima.com)

# Table des matières

|   |    |
|---|----|
| Chapitre 1 : Bienvenue au Paradis des Épicuriens : L'Âme du Brunch Dubaïote   | 4  |
| Chapitre 2 : Le Lexique et les 'Golden Rules' : Parler le Langage du Glitter  | 7  |
| Chapitre 3 : Le Dress Code : Briller sans Faire de Faux Pas                   | 11 |
| Chapitre 4 : Budget et Réservations : Le Guide du Planificateur Malin         | 14 |
| Chapitre 5 : Les Géants du Buffet : Quand la Démesure n'a plus de Limites     | 17 |
| Chapitre 6 : Beach Party Brunch : Sable Blanc et DJ Internationaux            | 20 |
| Chapitre 7 : Vertige et Volupté : Les Brunchs sur les Toits du Monde          | 23 |
| Chapitre 8 : Le Brunch Gastronomique : Quand la Fête Rencontre l'Excellence   | 26 |
| Chapitre 9 : Le Guide de Survie de l'Expert : Tenir la Distance avec Élégance | 29 |
| Chapitre 10 : Instagrammable ! Capturer l'Instant sans Gâcher la Fête         | 32 |
| Chapitre 11 : The After-Brunch : Où se termine la Nuit ?                      | 35 |
| Chapitre 12 : Le Calendrier des Saisons : Du Brunch Indoor au Brunch Outdoor  | 38 |

# Chapitre 1

## **Bienvenue au Paradis des Épicuriens : L'Âme du Brunch Dubaïote**

Bienvenue au Paradis des Épicuriens : L'Âme du Brunch Dubaïote

À Dubaï, le brunch n'est pas simplement un repas tardif entre le petit-déjeuner et le déjeuner. C'est une institution sociale, un spectacle sensoriel et le point d'orgue de la semaine pour des milliers de résidents et de touristes.

Pour comprendre cet univers, il faut d'abord saisir comment cette ville de tous les possibles a transformé une tradition anglo-saxonne en un phénomène mondial de luxe et de démesure.

### Point Clé 1 : Les Origines et l'Évolution Historique

L'histoire du brunch à Dubaï suit de près l'ascension fulgurante de la cité. Ce qui était autrefois un simple buffet d'hôtel pour expatriés nostalgiques est devenu le moteur de l'économie des loisirs.

- L'héritage expat : Importé par la communauté britannique, le brunch servait initialement de point de ralliement social dans les années 90.
- Le pivot du week-end : Historiquement célébré le vendredi (jour de repos sacré dans le monde musulman), le brunch s'est adapté en 2022 au changement de week-end international. Le "Saturday Brunch" est désormais la nouvelle norme d'or.
- La course à l'excellence : Avec l'ouverture constante de nouveaux hôtels ultra-luxueux, chaque établissement a dû surenchérir pour attirer les foules, créant une compétition culinaire unique au monde.

## Point Clé 2 : Pourquoi Dubaï est la Capitale Mondiale du Brunch

Si vous comparez un brunch à Paris, Londres ou New York avec celui de Dubaï, la différence est frappante. Dubaï a cassé les codes classiques pour proposer une offre "All-inclusive" sans aucune limite.

- La démesure gastronomique : Ce ne sont pas des menus à la carte, mais des stations de cuisine en direct (live stations) proposant du homard, du caviar, des sushis wagyu et des fontaines de chocolat.
- Le concept du "Tout Compris" : Un prix unique inclut généralement une nourriture illimitée et des forfaits boissons (soft, alcoolisés ou champagne) pour une durée de 3 à 4 heures.
- Le spectacle vivant : À Dubaï, on mange avec les yeux et les oreilles. Les brunchs intègrent des DJ internationaux, des acrobates, des magiciens et des danseurs professionnels.

## Point Clé 3 : Du Repas au Phénomène "Lifestyle"

Le brunch est passé du statut de "moment culinaire" à celui de vitrine sociale. C'est l'endroit où il faut être vu, où l'on célèbre les anniversaires, les réussites professionnelles ou simplement le plaisir d'être à Dubaï.

- Le Dress Code : C'est un véritable défilé de mode. À Dubaï, le "Brunch Glam" est une catégorie vestimentaire à part entière : chic, audacieuse et haut de gamme.
- Le Networking : Beaucoup de relations d'affaires et d'amitiés se nouent autour d'une table de brunch. C'est le lubrifiant social de la ville.
- L'Après-Brunch (The After-Party) : Le brunch n'est souvent que le début. La plupart des établissements proposent des "After-Brunch" dans des lounges ou des bars en terrasse pour prolonger la fête jusqu'au coucher du soleil.

#### Point Clé 4 : Les Différentes Catégories de Brunchs

Pour bien naviguer dans ce guide, il est essentiel de savoir qu'il n'existe pas un seul type de brunch, mais une multitude d'ambiances adaptées à vos envies du moment :

- Le Brunch Festif (Party Brunch) : Musique forte, ambiance clubbing, idéal pour faire la fête entre amis.
- Le Brunch Gastronomique : Focus sur la qualité des produits et la signature de Chefs étoilés.
- Le Brunch Familial : Propose des activités pour enfants, des buffets dédiés et une atmosphère plus calme.
- Le Brunch de Plage (Beach Brunch) : Pieds dans le sable, ambiance bohème chic et accès à la piscine.

*LE CONSEIL PRO : Ne planifiez jamais rien d'important après un brunch à Dubaï. L'énergie déployée et la générosité des établissements font que vous aurez besoin de toute votre après-midi pour savourer l'expérience. Pensez également à réserver au moins deux semaines à l'avance pour les établissements les plus prisés, car ils affichent complet systématiquement.*

# Chapitre 2

## Le Lexique et les 'Golden Rules' : Parler le Langage du Glitter

### Le Lexique et les "Golden Rules" : Parler le Langage du Glitter

Pour naviguer dans l'univers démesuré des brunchs de Dubaï sans passer pour un novice, il est essentiel de maîtriser certains codes. Ce module vous donne les clés pour décrypter les menus et adopter l'attitude adéquate.

#### Comprendre les Packages : Le Menu des Festivités

##### Point 1 : Le Package "Soft" (Non-alcoolisé)

- **Définition** : C'est la formule d'entrée de gamme incluant l'accès illimité au buffet et aux boissons non-alcoolisées.
- **Inclus** : Eaux minérales, jus de fruits frais, sodas, mocktails (cocktails sans alcool), thés et cafés.
- **Pour qui** : Les conducteurs, les familles ou ceux qui souhaitent profiter de la gastronomie sans l'ivresse.

##### Point 2 : Le Package "House" (Standard)

- **Définition** : Le choix le plus populaire pour vivre l'expérience festive classique.
- **Inclus** : Toute la sélection "Soft", plus une sélection de spiritueux standards (vodka, gin, rhum, whisky), de vins de table et de bières.
- **À savoir** : Les marques proposées sont généralement des marques internationales de qualité, mais pas de "grand luxe".

### Point 3 : Le Package "Sparkling" ou "Bubbly" (Premium)

- Définition : La version haut de gamme pour ceux qui veulent que ça brille.
- Inclus : Tous les éléments précédents, avec l'ajout de Prosecco (Sparkling) ou de Champagne (Bubbly).
- L'avantage : Accès souvent prioritaire à certains cocktails signature élaborés par des mixologues.

### Le Calendrier : L'importance Cruciale du Jour de la Semaine

#### Étape 1 : Le Samedi, le Roi des Brunchs

- L'ambiance : C'est le jour du "Party Brunch". La musique est forte, les gens dansent sur les chaises et l'énergie est au maximum.
- La cible : Groupes d'amis, anniversaires, enterrements de vie de célibataires.
- Réservation : Indispensable plusieurs semaines à l'avance pour les lieux iconiques.

#### Étape 2 : Le Dimanche, le Nouveau Rendez-vous "Family & Chill"

- L'ambiance : Depuis le passage au week-end occidental, le dimanche est dédié aux brunchs plus calmes, souvent en bord de mer ou de piscine.
- Le concept : On privilégie la qualité de l'assiette et la détente. C'est le moment idéal pour les familles grâce aux activités pour enfants.
- Le style : Plus bohème chic, moins "paillettes et confettis".

### Les Golden Rules : Les Règles de Conduite Essentielles

#### Règle 1 : Le Respect du Timing

- La ponctualité : Un brunch à Dubaï dure généralement 3 ou 4 heures (souvent de

13h à 16h ou de 14h à 17h).

- La coupure : À la minute près de la fin du créneau, les serveurs retireront les verres. Arriver en retard, c'est perdre du temps de consommation.

#### Règle 2 : Le Dress Code "Dubai Style"

- L'exigence : Le mot d'ordre est "Dress to impress". Même dans un beach club, on attend une tenue soignée.
- Le conseil : Évitez les tongs basiques ou les tenues trop sportives. Pour les hommes, une chemise légère ou un polo chic est de mise.

#### Règle 3 : La Gestion de l'Après-Brunch (The After-Party)

- L'organisation : La fête ne s'arrête souvent pas à la fin du package. La plupart des établissements proposent un "After-Brunch Deal".
- La logistique : Prévoyez un budget supplémentaire pour les boissons après 16h ou 17h, car elles ne sont plus incluses dans votre forfait initial.

#### Règle 4 : Comportement et Législation Locale

- La modération : Bien que la fête soit encouragée, l'ivresse publique manifeste en dehors de l'établissement est strictement interdite.
- Le transport : Ne conduisez jamais après un brunch. Utilisez les applications Careem ou Uber, ou prenez un taxi officiel. La tolérance zéro est appliquée à Dubaï.

*LE CONSEIL PRO : Avant de réserver, vérifiez toujours si le brunch donne accès à la piscine ou à la plage de l'hôtel (Pool Access). Certains packages incluent cet accès gratuitement, ce qui vous permet de transformer votre repas de 3 heures en une journée complète de détente au soleil sans frais supplémentaires !*

# Chapitre 3

## Le Dress Code : Briller sans Faire de Faux Pas

Le Dress Code : Briller sans Faire de Faux Pas

À Dubaï, le brunch n'est pas qu'un simple repas, c'est un véritable défilé de mode. Votre tenue est votre ticket d'entrée dans l'univers du luxe et de la fête. Voici comment maîtriser les codes pour être toujours impeccable.

Point 1 : Le Style "Beach Chic" pour les Clubs de Plage

Pour les brunchs les pieds dans le sable ou au bord d'une piscine à débordement, l'objectif est d'allier décontraction et sophistication.

- Pour les Femmes : Optez pour un kaftan de créateur transparent, un maillot de bain une pièce sculptant et des sandales bijoux.

- Pour les Hommes : Une chemise en lin italien ouverte sur un short de bain haut de gamme (coupe ajustée) et des espadrilles élégantes.

- L'accessoire indispensable : Des lunettes de soleil de grande marque pour parfaire le look "Jet-Set".

Point 2 : Le "Glamour High-End" pour les Palaces

Certains établissements imposent un standard de luxe absolu. Ici, le mot d'ordre est l'extravagance maîtrisée.

- Pour les Femmes : La robe de cocktail est de mise. N'hésitez pas sur les paillettes, les sequins et les talons hauts. Le brunch est le moment idéal pour sortir vos pièces les plus "Couture".

- Pour les Hommes : Le port d'un blazer structuré est fortement recommandé. Pantalon chino impeccable ou pantalon de costume léger, accompagné de mocassins en cuir (sans chaussettes visibles).

- Le détail qui compte : Une montre de luxe ou une pochette assortie pour affirmer votre statut.

### Point 3 : Adapter sa tenue à la chaleur du désert

Le défi de Dubaï est de rester frais alors que le thermomètre s'affole. Le choix des matières est stratégique.

- Privilégiez les fibres naturelles : Le lin, la soie et le coton égyptien permettent à la peau de respirer.

- Couleurs claires : Le blanc, le crème et les tons pastels réfléchissent la lumière et limitent la sensation de chaleur.

- Coupes fluides : Évitez les vêtements trop serrés qui marquent la transpiration. Privilégiez le mouvement et la légèreté.

### Point 4 : Respecter les standards locaux et le luxe

Bien que Dubaï soit très ouverte, le respect des lieux de standing international demande une certaine étiquette vestimentaire.

- Transition : Si vous traversez le lobby d'un hôtel 5 étoiles pour rejoindre la piscine, couvrez-vous avec un paréo élégant ou une chemise.

- Interdiction des tongs : Sauf au bord immédiat de l'eau, les tongs en plastique sont à proscrire. Préférez des mules en cuir.

- L'aspect "Neuf" : À Dubaï, tout doit briller. Assurez-vous que vos vêtements sont parfaitement repassés et vos chaussures impeccablement propres.

*LE CONSEIL PRO : Ne vous faites pas piéger par le "choc thermique".*

*Prévoyez toujours une étole en cachemire ou un blazer léger. La climatisation dans les établissements de luxe est souvent réglée à des températures très basses, créant un contraste saisissant avec la chaleur extérieure.*

# Chapitre 4

## Budget et Réservations : Le Guide du Planificateur Malin

### Budget et Réservations : Le Guide du Planificateur Malin

À Dubaï, le brunch est une institution qui peut vite peser sur le portefeuille si l'on n'est pas préparé. Entre les différents forfaits et les systèmes de réservation, voici comment organiser votre sortie sans fausse note.

#### 1. Comprendre la Grille des Tarifs

Les prix affichés sont presque toujours découpés en trois catégories de "packages" (forfaits). Voici ce à quoi vous devez vous attendre :

##### Étape 1 : Choisir son forfait

- Le Soft Package (300 - 450 AED) : Inclut le buffet et les boissons non-alcoolisées (eaux, sodas, jus, mocktails).
- Le House Package (450 - 650 AED) : C'est le standard. Il inclut les vins, bières et spiritueux de base.
- Le Premium / Champagne Package (700 - 1000+ AED) : Pour les brunchs les plus luxueux, incluant du champagne à volonté et parfois des cocktails signatures.

#### 2. Les Applications de Réduction indispensables

Ne payez jamais le prix fort sans avoir vérifié ces outils. À Dubaï, la culture du "Buy One Get One" (un acheté, un offert) est reine.

##### Étape 2 : Installer les bons outils

- **The Entertainer** : L'application incontournable. Elle propose des coupons "2 pour 1" sur de nombreux brunchs. L'abonnement est payant mais rentabilisé dès la première sortie à deux.
- **More Cravings** (par Marriott Bonvoy) : Idéale pour accumuler des points et découvrir les promotions dans les hôtels du groupe Marriott.
- **Viya** : Une application souvent utilisée pour les brunchs situés dans les clubs de golf et certains complexes de luxe.
- **Groupon UAE** : Parfois utile pour des brunchs plus familiaux ou moins "hype", mais avec des réductions massives.

### 3. Maîtriser le Timing des Réservations

Les places dans les brunchs les plus prisés (comme le Saffron, Iris ou En Fuego) s'arrachent très rapidement, surtout durant la haute saison (octobre à mai).

#### Étape 3 : Anticiper pour garantir sa table

- **Le délai idéal** : Réservez au minimum 2 à 3 semaines à l'avance pour les spots "festifs" les plus demandés.
- **Les plateformes en ligne** : Utilisez SevenRooms ou EatApp, très populaires à Dubaï, pour réserver en deux clics et recevoir une confirmation instantanée.
- **La re-confirmation** : La plupart des établissements vous appelleront 24h à 48h avant. Si vous ne répondez pas, ils peuvent annuler votre table pour la donner à la liste d'attente.

### 4. Gérer un Groupe sans Stress

Organiser un brunch pour 10 personnes ou plus demande une logistique spécifique pour éviter les mauvaises surprises financières.

#### Étape 4 : La logistique de groupe

- L'acompte (Deposit) : Pour les groupes de plus de 8-10 personnes, l'établissement demandera souvent un paiement d'avance ou une empreinte de carte bancaire.
- La politique d'annulation : Soyez vigilant, les frais d'annulation de dernière minute peuvent s'élever à 100-200 AED par personne absente.
- Le paiement final : Dubaï n'aime pas diviser les factures complexes (split billing). Il est fortement conseillé qu'une seule personne règle la totalité et se fasse rembourser via des applications comme Revolut ou Wio.

*LE CONSEIL PRO : Vérifiez toujours si le prix affiché inclut les taxes (5% VAT) et les frais de service. Certains menus affichent des prix hors taxes, ce qui peut rajouter une surprise de 10 à 15% sur la note finale. Demandez systématiquement : "Is the price inclusive of all taxes?"*

# Chapitre 5

## Les Géants du Buffet : Quand la Démesure n'a plus de Limites

Les Géants du Buffet : Quand la Démesure n'a plus de Limites

À Dubaï, le concept de "buffet" est poussé à son paroxysme. Oubliez les cafétérias classiques : ici, nous parlons de festins pharaoniques où la quantité n'a d'égale que la qualité. Ces institutions sont devenues des passages obligés pour comprendre l'ADN de la démesure émiratie.

Étape 1 : Identifier les institutions mythiques

Deux noms dominant outrageusement la scène des brunchs "poids lourds" à Dubaï. Ils sont le symbole de cette générosité sans limites :

- Le Saffron (Atlantis The Palm) : C'est le temple de la fête. Avec plus de 220 plats différents, c'est une véritable ville gastronomique. L'ambiance y est électrique, rythmée par des DJ et des spectacles de danse.

- Le Bubbalicious (The Westin Mina Seyahi) : Ce brunch est une fusion de trois restaurants. Il est célèbre pour son étendue spectaculaire et sa capacité à proposer aussi bien du homard que des steaks de premier choix ou des sushis d'une grande finesse.

Étape 2 : Décrypter l'anatomie d'un buffet kilométrique

Pour ne pas se perdre, il est essentiel de comprendre comment sont organisés ces espaces gigantesques. Ils sont généralement structurés par thématiques :

- La station maritime : Des montagnes de pinces de crabe, de huîtres fraîches ouvertes à la minute, et des homards grillés à la demande.

- Le pôle "Carvery" : Des pièces de viande entières (wagyu beef, agneau rôti) découpées devant vous par des chefs spécialisés.

- Les cuisines du monde : Des îlots dédiés à la cuisine indienne, chinoise, japonaise ou italienne, avec des stations de cuisine en direct (Live Cooking) pour garantir la fraîcheur.

### Étape 3 : S'immerger dans le spectacle des desserts

La démesure atteint son apogée lors du passage au sucré. Ce n'est plus un buffet, mais une fête foraine de la gourmandise :

- Les fontaines de chocolat : Souvent multiples (chocolat noir, au lait, blanc), elles trônent au centre de cascades de fruits frais et de guimauves.

- La salle des desserts : Certains brunchs dédient une pièce entière aux pâtisseries fines, aux macarons et aux glaces artisanales turbinées sur place.

- L'animation sucrée : Il n'est pas rare de voir des chefs préparer des azotes liquides pour des sorbets instantanés ou des stands de barbe à papa géantes.

### Étape 4 : Adopter une stratégie de dégustation

Face à une telle profusion, l'erreur classique est de se précipiter. Voici comment optimiser votre expérience :

- Faites un tour de reconnaissance : Avant de prendre une assiette, parcourez l'ensemble du buffet pour repérer les plats d'exception.

- Privilégiez la qualité à la satiété : Concentrez-vous sur les produits nobles (fruits de mer, coupes de viande premium) plutôt que sur le pain ou les féculents.

- Hydratez-vous intelligemment : Les brunchs incluent souvent des forfaits boissons. Alternez entre les cocktails signature et l'eau pour tenir sur la durée (généralement 3 à

4 heures).

*LE CONSEIL PRO : Ne mangez que très légèrement le matin même. Arrivez dès l'ouverture (souvent 12h30 ou 13h00) pour profiter du buffet lorsqu'il est visuellement parfait et évitez de porter des vêtements trop serrés : le "food coma" est une réalité concrète après deux heures au Saffron ou au Bubblicious !*

# Chapitre 6

## Beach Party Brunch : Sable Blanc et DJ Internationaux

### Beach Party Brunch : Sable Blanc et DJ Internationaux

Dubaï a réinventé le concept du brunch traditionnel pour en faire une expérience immersive en plein air. Ici, on délaisse les salles feutrées pour les clubs de plage les plus exclusifs de la planète. Entre luxe décontracté et performances artistiques, découvrez comment vivre ces moments uniques.

#### Étape 1 : Choisir son sanctuaire de bord de mer

Chaque établissement possède son propre ADN. Voici les trois incontournables pour une expérience réussie :

- **Nikki Beach (Pearl Jumeira) :** La référence mondiale. L'ambiance y est chic et immaculée avec un code couleur blanc dominant. C'est ici que vous trouverez les meilleurs DJs internationaux et une clientèle cosmopolite.
- **Bla Bla (JBR) :** Situé face à Ain Dubai, ce lieu est un véritable "parc d'attractions" pour adultes. Avec ses 20 bars thématiques et sa piscine centrale, c'est l'option la plus dynamique et festive.
- **White Beach (Atlantis The Palm) :** Une ambiance boho-chic plus sophistiquée. On y vient pour sa piscine à débordement incroyable et ses animations artistiques sur mesure.

#### Étape 2 : Comprendre l'ambiance Pool Party

Le "Beach Brunch" n'est pas qu'un repas, c'est un spectacle continu. L'organisation suit généralement un crescendo d'énergie :

- Le Buffet Gourmet : Contrairement aux idées reçues, la qualité culinaire est au rendez-vous. Attendez-vous à des plateaux de fruits de mer frais, des sushis haut de gamme et des grillades au barbecue.

- L'Animation Aquatique : Ne soyez pas surpris de voir des flyboarders faire des acrobaties devant vous ou des danseuses sur des plateformes flottantes.

- Le Son : La musique commence par du lounge tropical pour finir sur de l'électro percutante au fur et à mesure que l'après-midi avance.

### Étape 3 : Gérer la transition vers le coucher du soleil

C'est le moment critique où le brunch se transforme en soirée clubbing. Voici comment naviguer cette transition :

- Le Timing : Les forfaits boissons s'arrêtent généralement vers 16h ou 17h. Prévoyez un budget supplémentaire pour la "Golden Hour".

- Le Dress Code : Optez pour un maillot de bain couture assorti d'un kimono ou d'un paréo élégant. Les accessoires (lunettes de créateurs, bijoux dorés) sont essentiels pour rester dans le ton.

- La Réservation : Pour ces brunchs, la réservation d'un "Sunbed" (lit de soleil) ou d'une cabane privée est fortement recommandée si vous voulez avoir un pied-à-terre confortable tout l'après-midi.

### Étape 4 : Les codes de survie sous le soleil

Faire la fête sous 35°C demande une certaine logistique pour tenir la distance :

- Hydratation : Entre deux cocktails, buvez systématiquement un verre d'eau. La chaleur de Dubaï ne pardonne pas les excès.

- Protection : Utilisez une crème solaire indice 50. Le reflet du soleil sur le sable

blanc et l'eau démultiplie les UV.

- Vestiaires : La plupart des clubs disposent de douches et de vestiaires luxueux. N'hésitez pas à vous rafraîchir en fin de brunch pour entamer la soirée.

*LE CONSEIL PRO : Arrivez dès l'ouverture (souvent vers 12h ou 13h) pour profiter pleinement de la piscine avant que la foule ne devienne trop dense. C'est le meilleur moment pour prendre vos photos Instagram sans personne en arrière-plan et pour bien choisir votre emplacement.*

# Chapitre 7

## Vertige et Volupté : Les Brunchs sur les Toits du Monde

Vertige et Volupté : Les Brunchs sur les Toits du Monde

À Dubaï, la gastronomie ne se déguste pas seulement dans l'assiette, elle se vit en plein ciel. Prendre un brunch en rooftop est une expérience sensorielle complète où la démesure architecturale rencontre l'excellence culinaire.

Point Clé 1 : CÉ LA VI – Le sommet de Downtown

Perché au 54ème étage de l'hôtel Address Sky View, le CÉ LA VI est sans doute l'adresse la plus emblématique pour admirer la Burj Khalifa.

- Le décor : Une terrasse suspendue avec une balançoire fleurie devenue virale, offrant un face-à-face direct avec la plus haute tour du monde.
- L'assiette : Une cuisine fusion asiatique contemporaine raffinée (riz croustillant, viandes wagyu, sushis premium).
- L'ambiance : Un mélange électrisant de musique lounge et de sets de DJ qui montent en puissance au fil de l'après-midi.
- Le clou du spectacle : La vue plongeante sur les fontaines de Dubaï et le scintillement des gratte-ciels de Downtown.

Point Clé 2 : Sushisamba – La vue à 360° sur la Palm

Situé au 51ème étage de la Palm Tower, le Sushisamba propose une immersion totale au-dessus de Palm Jumeirah.

- Le panorama : Une vue panoramique ininterrompue sur Ain Dubai (la grande roue), l'hôtel Atlantis et le golfe Arabe.

- Le concept culinaire : Un triptyque audacieux mélangeant les saveurs du Japon, du Brésil et du Pérou.

- L'esthétique : Un plafond sculptural en bambou et des baies vitrées immenses qui donnent l'impression de flotter au-dessus de l'océan.

- La signature : Les célèbres plateaux de sashimis et les tempuras servis dans une atmosphère de jungle chic et festive.

Comment réussir votre brunch en altitude ?

Pour profiter pleinement de ces établissements prisés, une préparation minutieuse est indispensable. Voici les étapes pour transformer un simple repas en un souvenir mémorable.

Étape 1 : Le timing et la réservation

- Anticipation : Réservez au minimum 3 à 4 semaines à l'avance pour les vendredis et samedis, surtout pour obtenir une table en bordure de terrasse.

- La demande spéciale : Lors de votre réservation en ligne, précisez systématiquement "Window table" ou "Outdoor seating" (selon la saison) pour garantir la meilleure vue.

- L'heure d'arrivée : Arrivez 15 minutes avant le début du service pour profiter du lieu sans la foule et faire vos photos de groupe.

Étape 2 : Le Dress Code "Dubai Chic"

- L'élégance avant tout : Ces lieux imposent un code vestimentaire "Smart Elegant". Les shorts, tongs et vêtements de sport sont strictement interdits.

- Pour les femmes : Robes vaporeuses ou tenues cocktail colorées qui ressortent

magnifiquement sur les photos face au ciel bleu.

- Pour les hommes : Chemise ajustée, pantalon en lin ou chino, et chaussures fermées obligatoires.

### Étape 3 : Capturer l'instant (sans gâcher le moment)

- Lumière : Profitez de la "Golden Hour" (l'heure avant le coucher du soleil) pour des clichés spectaculaires.

- Matériel : Un smartphone avec un objectif grand angle est indispensable pour capturer l'immensité de la vue depuis le rooftop.

- Étiquette : Soyez discret lors de vos prises de vue pour respecter le confort des autres convives.

*LE CONSEIL PRO : Ne vous fiez pas toujours à la température extérieure au sol. À plus de 200 mètres de hauteur, le vent peut être frais, même à Dubaï. Si vous réservez en extérieur entre novembre et mars, prévoyez une petite veste légère ou un châle élégant pour ne pas gâcher votre fin de brunch à cause de la brise.*

# Chapitre 8

## Le Brunch Gastronomique : Quand la Fête Rencontre l'Excellence

Le Brunch Gastronomique : Quand la Fête Rencontre l'Excellence

À Dubaï, le brunch n'est pas seulement un buffet à volonté ; c'est une institution culturelle qui atteint des sommets de sophistication.

Le brunch gastronomique s'adresse à ceux qui refusent de choisir entre une ambiance électrique et une assiette d'exception. Ici, le service se fait à table, les nappes sont blanches et les chefs sont souvent étoilés ou mondialement reconnus.

### 1. Pourquoi choisir le format "À la Carte" ?

- **La Qualité Supérieure** : Contrairement aux buffets massifs, les plats sont préparés à la minute (minute-made), garantissant une fraîcheur et une présentation dignes des meilleurs restaurants.

- **Le Confort Absolu** : Vous restez assis. Le service est fluide, attentionné, et vous permet de profiter pleinement de vos convives sans faire la queue.

- **Le Rythme** : La fête monte en puissance crescendo, débutant par un déjeuner calme pour finir dans une euphorie festive maîtrisée.

### 2. Les Icônes du Brunch Raffiné

Certaines adresses ont redéfini les standards du luxe décontracté à Dubaï :

- **Zuma (DIFC)** : Le maître incontesté du brunch japonais. Vous y dégusterez des sushis de qualité premium, du cabillaud noir (Black Cod) iconique et des viandes

grillées au robata.

- La Cantine du Faubourg : L'élégance parisienne au cœur des Emirates Towers. Un brunch chic où les plats signatures (comme les œufs Benedict à la truffe) s'enchaînent dans une ambiance de jardin d'hiver ultra-glamour.

- L'Atelier de Joël Robuchon : Pour une immersion dans la haute gastronomie française avec des portions dégustation exécutées à la perfection.

### 3. L'Art de la Mixologie et des Vins Fins

Dans ces établissements, la boisson n'est pas un simple accompagnement, c'est une expérience sensorielle complète :

- Mixologie de Pointe : Oubliez les cocktails classiques. Les mixologues utilisent des infusions maison, des herbes fraîches et des spiritueux haut de gamme.

- Sélection de Sommeliers : Les forfaits incluent souvent des vins fins sélectionnés pour s'accorder avec les plats, ainsi que du champagne de grandes maisons (Veuve Clicquot, Moët & Chandon).

- Eaux et Softs : Même les boissons non-alcoolisées sont travaillées comme des crus, avec des mocktails complexes et équilibrés.

### 4. Maîtriser les Codes du Brunch Gastronomique

Pour profiter pleinement de cette expérience, quelques règles de savoir-vivre et d'organisation s'imposent :

- Le Dress Code : Optez pour le "Smart Chic". Pour les hommes, une chemise bien coupée et des chaussures fermées ; pour les femmes, une robe élégante ou un ensemble tailleur fluide.

- La Réservation : Ces lieux sont prisés des mois à l'avance. Anticipez votre venue,

surtout pour les groupes, via les plateformes en ligne ou par téléphone.

- La Ponctualité : Le forfait "brunch" dure généralement 3 à 4 heures. Arriver en retard, c'est réduire votre temps de dégustation et de fête.

*LE CONSEIL PRO : Ne faites pas l'erreur de trop manger avant de venir. Bien que servi à table, le rythme est soutenu et les portions sont généreuses. Demandez toujours au serveur quel est le plat signature du chef inclus dans le menu pour ne pas passer à côté de la pépite du restaurant.*

# Chapitre 9

## Le Guide de Survie de l'Expert : Tenir la Distance avec Élégance

Le Guide de Survie de l'Expert : Tenir la Distance avec Élégance

Un brunch festif à Dubaï n'est pas un simple repas, c'est un marathon de quatre heures où l'intensité ne redescend jamais. Pour profiter de l'ambiance sans finir épuisé dès la deuxième heure, une stratégie s'impose.

Étape 1 : La préparation avant l'effort

Tout se joue avant même de franchir les portes du restaurant. Un corps bien préparé est un corps qui résiste mieux aux excès.

- Hydratation préalable : Buvez au moins 1 litre d'eau durant la matinée précédant le brunch.
- Le petit-déjeuner léger : Ne venez jamais le ventre vide. Mangez quelque chose de protéiné (comme un œuf ou un yaourt grec) pour stabiliser votre glycémie.
- Le choix de la tenue : Privilégiez des matières naturelles comme le lin ou le coton pour laisser votre peau respirer, surtout si le brunch se déroule en terrasse.

Étape 2 : La gestion stratégique de l'assiette

Face aux buffets gargantuesques, la tentation est de vouloir tout goûter tout de suite. C'est l'erreur fatale qui mène à la saturation.

- La règle du premier tour : Consacrez les 45 premières minutes uniquement aux entrées froides (fruits de mer, salades, tartares). C'est frais et léger.

- Évitez le piège du pain : Le pain et les féculents lourds prennent une place précieuse et vous fatigueront rapidement.

- La qualité sur la quantité : Ciblez deux ou trois plats signatures plutôt que de remplir votre assiette de manière anarchique.

- Faites des pauses : Le service à Dubaï est rapide. N'hésitez pas à demander une pause de 15 minutes entre vos plats pour laisser la digestion faire son travail.

### Étape 3 : L'art de la consommation maîtrisée

L'alcool coule à flot durant ces événements. Pour garder votre élégance et votre énergie, la discipline est votre meilleure alliée.

- Le ratio de survie : Imposez-vous un grand verre d'eau entre chaque verre d'alcool. C'est le secret absolu des habitués.

- Méfiez-vous du sucre : Les cocktails colorés et sucrés sont traîtres. Ils provoquent des pics d'insuline suivis de "coups de barre" brutaux. Privilégiez les mélanges simples (Gin Tonic, Spritz ou Champagne).

- Ralentissez le rythme : Un verre doit durer au moins 20 minutes. Ne vous laissez pas influencer par le service ultra-réactif qui remplit votre verre dès qu'il est vide.

### Étape 4 : Gérer la chaleur et l'environnement

À Dubaï, le choc thermique entre la climatisation puissante et la chaleur extérieure peut être épuisant.

- Le "Cool Down" : Si vous dansez ou si l'ambiance grimpe, prenez 5 minutes toutes les heures pour aller vous rafraîchir le visage aux toilettes ou sortir prendre l'air (si la température le permet).

- L'emplacement stratégique : Si vous craignez la chaleur, demandez une table loin

des baies vitrées ou directement sous un flux d'air.

### Étape 5 : L'après-brunch, le moment critique

La fin du brunch à 16h ou 17h est le moment où beaucoup commettent l'erreur de continuer trop fort.

- L'hydratation finale : Avant de quitter la table, buvez un dernier grand verre d'eau plate ou pétillante avec du citron.
- Le sas de décompression : Prévoyez une heure de calme (sieste ou retour à l'hôtel) avant d'enchaîner sur une soirée. Votre corps vous remerciera.

*LE CONSEIL PRO : Appliquez la méthode du "Social Pacing". Ne restez pas assis durant les 4 heures. Le simple fait de se lever pour aller voir le buffet ou discuter avec des amis à une autre table relance la circulation et évite la somnolence post-repas.*

# Chapitre 10

## Instagrammable ! Capturer l'Instant sans Gâcher la Fête

Instagrammable ! Capturer l'Instant sans Gâcher la Fête

À Dubaï, le brunch n'est pas qu'un repas, c'est un spectacle visuel. Entre les buffets extravagants, les décors de palaces et les vues sur la skyline, la tentation de passer tout son temps derrière son écran est grande. Ce module vous apprend à immortaliser ces moments avec style, tout en profitant réellement de l'expérience.

Étape 1 : Identifier les meilleurs spots photo par ambiance

Chaque établissement possède son "Money Shot", l'endroit précis où tout le monde veut être pris en photo. Voici comment les repérer :

- Les Rooftops (ex: CÉ LA VI, Iris) : Cherchez les balançoires fleuries ou les bordures de terrasses avec vue directe sur la Burj Khalifa.
- Les Beach Clubs (ex: Nikki Beach, Saffron) : Privilégiez les lits de repos au bord de l'eau ou les douches extérieures au design épuré pour un look "tropics & luxe".
- Les Brunchs Intérieurs (ex: En fuego, Saffron) : Repérez les murs de néons, les plafonds couverts de fleurs ou les statues géantes à l'entrée.
- Le Buffet : Ne photographiez pas votre assiette à moitié mangée. Prenez les clichés des pyramides de fruits de mer ou des fontaines de chocolat dès votre arrivée, avant que les convives ne se servent.

Étape 2 : Maîtriser l'art du "Food Shot" et de la vidéo d'ambiance

Pour des photos qui donnent faim et des vidéos qui transmettent l'énergie de Dubaï,

suivez ces règles simples :

- La Lumière : Évitez le flash qui aplatit les textures. Placez votre assiette près d'une fenêtre ou sous une source de lumière naturelle.

- L'Angle : Pour les tables bien garnies, optez pour le "Flat Lay" (photo vue de dessus). Pour un cocktail élaboré ou un burger spectaculaire, préférez une prise de vue à 45 degrés pour donner du relief.

- Le Mouvement (Reels/TikTok) : Les photos fixes ne rendent pas justice à l'ambiance. Capturez le service d'un cocktail fumant, le versage de champagne ou le passage d'un danseur en utilisant le mode "Ralenti" (Slow Motion).

- La Propreté : C'est basique, mais essentiel : nettoyez votre lentille de smartphone avant chaque série de photos pour éviter l'effet "voile flou" causé par l'humidité ou les traces de doigts.

### Étape 3 : Gérer son image sociale sans sacrifier le moment présent

Le secret des habitués des brunchs festifs est de savoir quand poser le téléphone. Voici la méthode pour rester "social" au sens propre comme au figuré :

- Le "Batching" Photo : Accordez-vous 10 à 15 minutes au début du brunch pour faire toutes vos prises de vues (lieu, tenue, nourriture intacte).

- Le Mode Avion ou Ne pas déranger : Une fois les photos prises, coupez les notifications. Vous trierez et publierez vos clichés le lendemain ou pendant le trajet du retour.

- Vivre l'Instant : Si un spectacle commence (danseurs, acrobates), regardez-le d'abord avec vos propres yeux plutôt qu'à travers votre viseur. Un souvenir gravé dans la mémoire est plus précieux qu'une vidéo de 15 secondes que vous ne regarderez jamais.

- Le respect des autres : Dubaï est strict sur la vie privée. Veillez à ce que les autres clients ne soient pas les sujets principaux de vos vidéos sans leur accord.

*LE CONSEIL PRO : Pour vos vidéos d'ambiance, utilisez la technique du "Whip Pan". Commencez votre vidéo sur un détail (votre verre), puis effectuez un mouvement rapide vers la foule ou la vue. Cela crée une transition dynamique parfaite pour vos montages sans avoir besoin de logiciels complexes.*

# Chapitre 11

## The After-Brunch : Où se termine la Nuit ?

L'After-Brunch : Comment prolonger la magie jusqu'à l'aube

À Dubaï, le brunch n'est que la première partie de la journée. Vers 16h ou 17h, alors que les buffets ferment, une seconde énergie s'empare de la ville. C'est le moment de l'After-Brunch.

Étape 1 : Comprendre les avantages du "Bruncher"

- L'accès privilégié : De nombreux établissements proposent une entrée gratuite ou simplifiée aux personnes ayant participé au brunch de l'hôtel ou du complexe.
- Le bracelet magique : Gardez précieusement votre bracelet de brunch ; il sert souvent de laissez-passer pour les after-parties officielles.
- La transition fluide : Les meilleurs Afters se situent généralement dans le même établissement ou à moins de 5 minutes de marche.

Étape 2 : Les spots incontournables pour les prolongations

- The Penthouse (Five Palm Jumeirah) : Le roi incontesté des After-Brunchs avec une vue imprenable sur la Marina et des DJ internationaux dès 16h.
- Soho Garden (Meydan) : Un immense complexe où la fête s'intensifie au bord de la piscine ou dans les différents clubs thématiques après le brunch Play-and-Brunch.
- Bla Bla Dubai (JBR) : Avec ses 20 bars thématiques, c'est le lieu idéal pour changer d'ambiance sans changer d'adresse, avec une ambiance festive garantie jusqu'au petit matin.

- Seven Sisters (Business Bay) : Parfait pour ceux qui aiment une ambiance chic et urbaine avec des sessions de mixologie en plein air.

### Étape 3 : Chasser les "Happy Hours" immédiats

- Le timing stratégique : La plupart des bars lancent des Happy Hours spécifiques entre 16h00 et 19h00 pour capter les flux de brunchers.
- Les forfaits "Dégustation" : Certains lieux proposent des packages "3 boissons pour 100-150 AED" spécialement pour les groupes post-brunch.
- Lock, Stock & Barrel : Une institution à Dubaï pour une ambiance rock et décontractée avec des offres très agressives sur les boissons en fin d'après-midi.
- Barasti Beach : L'option idéale pour ceux qui veulent terminer la journée les pieds dans le sable avec des promotions régulières sur les seaux de bière et les cocktails.

### Étape 4 : La logistique et la sécurité

- Les applications de transport : Ne prenez jamais le volant. Utilisez Careem ou Uber. Les taxis sont très nombreux devant les grands hôtels à 16h30.
- Le code vestimentaire : Attention, si votre brunch était décontracté (piscine/plage), certains clubs sélectifs exigeront que vous vous changiez pour une tenue plus "Nightlife" après 20h.
- L'hydratation : Entre le brunch et l'after, imposez-vous 0,5L d'eau minimum. Le soleil de Dubaï et l'alcool ne font pas bon ménage sur la durée.

*LE CONSEIL PRO : Ne perdez pas de temps à chercher un nouveau lieu à 17h. Réservez toujours une table pour l'after en même temps que votre brunch. Les places assises deviennent une denrée rare et précieuse dès que les buffets ferment, et avoir une "base arrière" pour votre groupe fera toute la différence pour tenir jusqu'au bout de la nuit.*

# Chapitre 12

## Le Calendrier des Saisons : Du Brunch Indoor au Brunch Outdoor

Le Calendrier des Saisons : L'art de bruncher sous tous les climats

À Dubaï, le brunch n'est pas seulement un repas, c'est une institution qui s'adapte aux caprices du thermomètre. Pour profiter pleinement de l'expérience Dubaï Glitter, il est crucial de comprendre que le lieu de votre fête dépendra directement de la période de l'année.

Point Clé 1 : La Haute Saison (Octobre à Avril) – Le règne des terrasses

C'est l'âge d'or des brunchs en extérieur. Durant ces mois, les températures oscillent entre 20°C et 30°C, permettant de profiter des vues spectaculaires sur la Skyline ou sur le Golfe Persique.

- L'expérience Garden Party : De nombreux établissements ouvrent leurs jardins luxuriants pour des brunchs champêtres mais ultra-luxueux.
- Les Brunchs de plage : Les "Beach Clubs" deviennent les stars de la ville. On y déjeune les pieds dans le sable avec des sets de DJs internationaux.
- Rooftops iconiques : C'est le moment idéal pour réserver une table en hauteur et admirer le coucher du soleil tout en profitant de l'ambiance festive.
- Tenue vestimentaire : Privilégiez le style "Resort Chic". Pensez aux lunettes de soleil de créateurs et aux tenues légères mais élégantes.

Point Clé 2 : La Saison Indoor (Mai à Septembre) – Le spectacle sous climatisation

Quand le mercure dépasse les 40°C, Dubaï transforme ses intérieurs en véritables temples du divertissement. La fête ne s'arrête jamais, elle se déplace simplement à l'abri de la chaleur.

- Shows Immersifs : Pour compenser l'absence de vue extérieure, les restaurants misent sur des performances artistiques incroyables (cracheurs de feu, acrobates, danseurs de cabaret).

- L'ambiance "Club" : Les salles sont plongées dans une ambiance tamisée avec des jeux de lumières high-tech, créant une atmosphère de boîte de nuit en plein après-midi.

- Climatisation puissante : Prévoyez toujours une petite veste ou un châle. Les établissements maintiennent une température très fraîche pour compenser la chaleur extérieure.

- Gastronomie visuelle : L'accent est mis sur les buffets spectaculaires et les présentations de plats théâtrales (azote liquide, fumées odorantes).

### Point Clé 3 : Les Éditions Spéciales – Le calendrier de l'extravagance

Certains moments de l'année transforment les brunchs classiques en événements mondiaux qu'il faut réserver des mois à l'avance.

- La Festive Season (Décembre) : Les brunchs de Noël à Dubaï sont légendaires. Imaginez de la neige artificielle par 25°C et des buffets de fruits de mer à perte de vue.

- Le Brunch du Nouvel An : Souvent organisé le 1er janvier, c'est le "reboot" festif par excellence avec des thèmes souvent liés à la chance et au renouveau.

- Pâques (Easter Brunch) : Un moment plus familial mais tout aussi luxueux, avec des chasses aux œufs organisées dans des cadres somptueux et des fontaines de chocolat géantes.

- L'Aïd : Des brunchs spéciaux mettant à l'honneur la cuisine levantine moderne avec des animations culturelles revisitées.

#### Point Clé 4 : Conseils de réservation selon le calendrier

Pour ne pas rester à la porte des établissements les plus prisés, suivez ces règles logistiques simples :

- Anticipation : Pour la haute saison (octobre-avril), réservez vos brunchs en extérieur au moins 3 semaines à l'avance.
- Vérification météo : En période de transition (mai ou octobre), vérifiez si le restaurant a déjà activé son mode "Indoor" ou s'il dispose de brumisateurs en terrasse.
- Les "After-Brunch" : Quelle que soit la saison, la fête continue souvent après 16h ou 17h. Vérifiez si votre établissement propose un forfait "Sundowner" pour prolonger l'expérience.

*LE CONSEIL PRO : Ne vous fiez pas uniquement aux photos Instagram. Avant de réserver en été, demandez spécifiquement si la table est située dans une zone climatisée "fermée" ou simplement sous une tente ouverte. La différence de confort est radicale lorsque l'humidité atteint son sommet en août !*

**FIN**

*Merci d'avoir lu "Dubai Glitter : Le guide des brunchs festifs les plus fous du monde."*

Une œuvre écrite par Fusianima Expert

[Lire la version interactive et commenter](#)

[Découvrir les autres œuvres de l'auteur](#)