

7 octobre 2019

Un nouveau restaurant trois étoiles dans le Guide Michelin Grande-Bretagne et Irlande 2020

La nouvelle sélection étoilée du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande a été dévoilée aujourd'hui lors d'un événement organisé au Hurlingham Club de Fulham, à Londres. 187 restaurants étoilés figurant dans cette édition 2020, dont 1 nouveau trois étoiles, 4 nouveaux deux étoiles et 23 nouveaux une étoile.

Le point d'orgue de cette sélection est la promotion de l'établissement de Pierre Gagnaire **Sketch (The Lecture Room & Library)** à Mayfair et de son chef Johannes Nuding au rang de trois étoiles, la plus haute distinction décernée par le guide MICHELIN.

*“Nous nous réjouissons que cette édition soit aussi riche en matière d'étoiles et nous avons observé que beaucoup d'établissements rencontraient un franc succès dès leur ouverture », déclare Gwendal Poullennec, Directeur international des guides MICHELIN. « **Sketch** intègre cette année le cercle prestigieux des restaurants trois étoiles Michelin et rejoint quatre autres établissements déjà à ce niveau l'an dernier. Cette adresse londonienne de Pierre Gagnaire avait décroché sa première étoile en 2005, puis sa deuxième en 2013. Nos inspecteurs en apprécient la cuisine à la fois complexe et originale, dans laquelle chaque plat offre l'excellence tant en matière de structure, de composition et par-dessus tout de saveur », précise Gwendal Poullennec.*

Trois établissements passent de une à deux étoiles : **La Dame de Pic** à Londres, d'Anne-Sophie Pic et de son chef Luca Piscazzi ; **The Dining Room** à Malmesbury (Niall Keating) et **The Greenhouse** à Dublin (Mikael Viljanen). Dans le même temps, **Aimsir** à Celbridge (Jordan Bailey) fait une entrée remarquée dans le Guide Michelin en décrochant d'emblée deux étoiles.

Le Lake District est l'un des grands gagnants de cette sélection 2020, avec trois restaurants qui décrochent leur première étoile : le très charmant **Old Stamp House** à Ambleside; **Allium at Askham Hall** à Askham, qui utilise les produits de son propre potager ; et enfin **The Cottage in the Wood**, à Braithwaite.

Une étoile est également attribuée à **Interlude**, à Lower Beeding ainsi qu'à **Pensons** à Tenbury Wells, deux adresses qui mettent en avant les produits locaux. De son côté, le nouvel étoilé de Nottingham, le restaurant **alchemilla** fait la part belle aux produits végétaux.

Six des nouveaux restaurants étoilés sont tenus par des couples. Parmi eux, on retrouve le pub **Royal Oak** à Whatcote; le très intimiste **Stark** à Broadstairs, qui reçoit dix convives seulement ; **The Angel** à Hetton, qui appartient désormais au très expérimenté Michael Wignall, ou encore **Artichoke** de Laurie Gear à Amersham.

On observe une bonne répartition géographique des nouveaux restaurants étoilés de Londres, avec l'intimiste **Mãos** à Shoreditch; **Da Terra** situé dans le Town Hall Hotel restauré de Bethnal Green; **Dysart Petersham**, niché dans une charmante demeure du début du XXe siècle à Richmond, et le restaurant japonais **Endo at The Rotunda** dans l'ancien immeuble de la BBC à Shepherd's Bush. Ailleurs en Angleterre, le restaurant indien **Opheem** de Birmingham reçoit une étoile, tout comme l'élégant **Mana**, qui offre à Manchester sa première étoile depuis plus de 40 ans.

L'Ecosse accueille deux nouveaux restaurants étoiles : **Conditia** à Edinburgh et **Isle of Eriska**, implanté dans un impressionnant manoir de l'île du même nom. Du côté du Pays-de-Galles, le charmant restaurant **Beach House** à Oxwich reçoit une étoile, alors que le très branché **Muddlers Club** devient le troisième restaurant étoilé de Belfast, en Irlande du Nord.

La République d'Irlande n'est pas en reste, avec le petit bar à vin et bistrot **Bastion** à Kinsale, promu de Bib Gourmand à une étoile, alors que le moderne **Variety Jones** à Dublin le restaurant de l'hôtel **The Oak Room** à Adare reçoit sa première étoile.

« C'est un millésime formidable pour la République d'Irlande, qui compte cinq nouveaux restaurants étoilés, dont deux à deux étoiles, précise Rebecca Burr, Directrice du Guide Michelin Grande-Bretagne et Irlande. Il y a désormais dix-huit établissements étoilés dans le pays et c'est une juste récompense pour ces jeunes chefs déterminés qui s'illustrent sur la scène gastronomique irlandaise. »

« Tenir un restaurant est une responsabilité exigeante. Cela demande du temps, du dévouement, un esprit d'équipe et le soutien de son entourage. Je félicite toutes les brigades et tous les chefs qui ont gagné ou conservé une étoile dans ce guide 2020 », ajoute Rebecca Burr.

En complément des étoiles, trois récompenses ont été remises lors de la cérémonie :

Prix Michelin de l'accueil et du service 2020 – Team Bonwick de **The Crown at Burchetts Green**.

Prix Michelin du Sommelier 2020 – Jurica Gojevic de **Adare Manor** à County Limerick.

Prix Michelin du développement durable 2020 – **Loam** à Galway.

« Cette sélection 2020 est également symbolique car elle marque une étape supplémentaire dans l'énorme travail de digitalisation lancé par nos équipes, ajoute Gwendal Poullennec, Directeur international des guides Michelin. En effet, les gastronomes du monde entier peuvent désormais retrouver l'intégralité de la sélection du Guide Michelin Grande-Bretagne et Irlande en ligne, gratuitement, sur le site du guide Michelin, accompagnée d'un contenu éditorial exclusif et régulièrement enrichi tout au long de l'année. »

Les amateurs de bonnes tables, qu'ils soient britanniques et irlandais ou des touristes qui souhaitent sublimer leur séjour par une expérience culinaire de premier plan, pourront également réserver certaines tables en ligne et profiter d'offres exclusives.

En résumé, la sélection du guide Michelin Grande-Bretagne et Irlande 2020 compte :

- 1464 restaurants (dont 131 nouveaux)
- 5 restaurants trois étoiles (1 nouveau)
- 23 restaurants deux étoiles (4 nouveaux)
- 159 restaurants une étoile (23 nouveaux)
- 131 restaurants Bib Gourmand (22 nouveaux)
- 1146 restaurants Assiette (131 nouveaux)

Retrouvez plus d'informations au sujet du Guide Michelin sur <http://guide.michelin.com/gb> et <http://guide.michelin.com/ie>

Service de presse Michelin : + 33 (0) 1 45 66 22 22

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. 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 170 pays, emploie plus de 125.000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)

