



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Paris – 5 février 2024

Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2024 accueille un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN

- **The Ledbury devient le neuvième établissement trois Étoiles MICHELIN de la sélection Grande-Bretagne et Irlande**
- **Elle compte également 6 nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN, dont deux restaurants indiens, les premiers du Royaume-Uni à recevoir cette distinction**
- **18 nouveaux restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN**
- **6 nouvelles tables sont récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus durable**

Michelin a le plaisir de dévoiler la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2024, présentée au Midland Hotel, à Manchester, au cours d'une cérémonie spéciale. Cette année marque en effet le 50^e anniversaire du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande.

Parmi les 1 166 restaurants que compte cette nouvelle sélection, The Ledbury tient une place de choix puisqu'il devient le neuvième établissement de cette destination à décrocher trois Étoiles MICHELIN. À cette promotion viennent s'ajouter 6 nouvelles adresses distinguées de deux Étoiles MICHELIN et 18 tables récompensées de leur première Étoile MICHELIN. De plus, 6 restaurants ont reçu l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement en faveur d'une gastronomie plus durable. Enfin, les noms des 20 nouveaux établissements Bib Gourmand ont été dévoilés le 29 janvier dernier, soit une semaine avant la cérémonie.

Depuis les Cornouailles jusqu'au comté de Cork, les adresses récompensées cette année ne manqueront pas de faire voyager les gourmets à travers toute la Grande-Bretagne et l'Irlande. 2024 est notamment un très beau millésime pour Londres qui enrichit la sélection d'un restaurant trois Étoiles MICHELIN, de 3 adresses deux Étoiles MICHELIN et de 11 tables une Étoile MICHELIN.



GUIDE MICHELIN

Le comté de Cumbria ajoute quant à lui deux nouvelles adresses une Étoile MICHELIN à sa vaste collection et Birmingham accueille son tout premier établissement deux Étoiles MICHELIN. De la table à la campagne au dîner au comptoir en ville, toutes ces adresses brillent par la diversité de leurs styles. Cette nouvelle sélection se démarque aussi par des propositions culinaires variées, comme en témoigne l'attribution d'une Étoile MICHELIN à deux restaurants proposant des spécialités d'Afrique de l'Ouest, ou encore l'arrivée des premiers établissements indiens récompensés de deux Étoiles MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN, a déclaré : « *La scène culinaire de Grande-Bretagne et d'Irlande continue de nous impressionner par son caractère novateur. La sélection se pare cette année d'un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN et de 6 nouvelles adresses deux Étoiles MICHELIN, confirmant ainsi son importance sur dans le concert gastronomique mondial. La qualité, mais également la variété des expériences gastronomiques imaginées par les équipes des nouveaux établissements Étoilés MICHELIN sont tout simplement formidables. Ces adresses sont portées par des chefs talentueux qui proposent aussi bien des assiettes à partager que des spécialités cuites à la braise ou encore des sushis confectionnés avec une précision remarquable.*

Dans une période où les restaurants sont confrontés à de nombreux défis, nous sommes particulièrement fiers d'être porteurs de nouvelles si positives pour l'industrie de la restauration. C'est la preuve que le paysage culinaire britannique et irlandais a encore de beaux jours devant lui. Nous avons beaucoup de chance de célébrer le 50e anniversaire du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande avec une si belle sélection, qui nous permet de constater à quel point la gastronomie s'est développée et a évolué pendant toutes ces années. »

The Ledbury rejoint la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN

Parmi les bonnes nouvelles de cette année, nous pouvons citer la promotion d'un nouveau restaurant trois Étoiles MICHELIN. Brett Graham et toute l'équipe de **The Ledbury** font un travail formidable et ont amplement mérité cette distinction. Si les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont déjà dîné dans ce restaurant par le passé, l'expérience culinaire proposée cette année a dépassé toutes leurs attentes, avec des assiettes dignes des plus grands honneurs gastronomiques. La qualité des ingrédients a toujours été une priorité pour le chef, qui produit lui-même plusieurs d'entre eux. On retrouve par exemple dans ses plats des champignons cultivés sur place ainsi que du renne élevé sur ses terres. En



matière de créativité, ses associations raffinées et ses saveurs d'une grande profondeur sont incontestablement les points forts de The Ledbury.

6 nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN

Avec 6 nouvelles tables deux Étoiles MICHELIN, cette année est un excellent cru pour la gastronomie britannique et irlandaise. Il est important de souligner l'arrivée des deux premiers restaurants indiens deux Étoiles MICHELIN dans la sélection. Il s'agit de **Opheem**, situé à Birmingham, et de **Gymkhana**, une adresse londonienne. Selon ses propres termes, Aktar Islam, le chef propriétaire du premier établissement, propose une « cuisine indienne progressiste », tandis que Siddarth Ahuja, qui est aux commandes du second restaurant, réinterprète avec brio de grands classiques de la gastronomie indienne.

Toujours dans la capitale, le restaurant **Trivet**, précédemment récompensé d'une Étoile MICHELIN, s'est vu décerner une deuxième Étoile MICHELIN grâce à la cuisine savoureuse et à la technique impeccable de Jonny Lake et de son équipe. Pour dîner au **Brooklands**, les gourmets devront se rendre au luxueux Peninsula Hotel. Cette table dirigée par Claude Bosi fait une entrée remarquable au Guide MICHELIN en décrochant d'entrée de jeu deux Étoiles MICHELIN grâce à l'excellente qualité des produits cuisinés avec talent et précision par le chef de cuisine Francesco Dibenedetto.

À Crieff, **The Glenturret Lalique** devient la deuxième adresse deux Étoiles MICHELIN d'Écosse. Située aux abords de la distillerie The Glenturret, plus vieille distillerie encore en activité du pays, cette adresse se démarque, comme l'on peut s'y attendre, par sa remarquable carte des whiskys, mais également par la cuisine précise et sophistiquée proposée par le chef Mark Donald et sa brigade.

En Irlande, le comté de Cork ajoute une nouvelle table deux Étoiles MICHELIN à son palmarès grâce au restaurant **Terre**. Récompensés d'une première Étoile MICHELIN l'an passé, Vincent Crepel et son équipe ont fourni un magnifique travail au cours des douze derniers mois afin de proposer une expérience culinaire audacieuse, digne de cette nouvelle distinction.



18 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

Cette année est sans conteste un beau millésime pour l'Irlande, qui compte désormais 3 nouvelles tables une Étoile MICHELIN. Au **Homestead Cottage**, les gastronomes peuvent déguster une cuisine savoureuse qui complétera à merveille une escapade dans le comté de Clare, entre mer et prairies. Un peu plus loin dans les terres se trouve **The Bishop's Buttery**, le restaurant du Cashel Palace Hotel, où le chef exécutif Stephen Hayes sublime les produits de qualité qu'il sélectionne avec soin, tandis que **D'Olier Street** fait briller un peu plus fort la scène culinaire dublinoise avec des plats saisissants, tant sur le plan visuel que technique.

Pour poursuivre sur le thème des capitales, Londres n'est pas en reste puisqu'elle se pare cette année de 11 nouvelles adresses une Étoile MICHELIN. Les restaurants **Akoko** et **Chishuru** offrent à la cuisine d'Afrique de l'Ouest une place de choix dans le paysage culinaire londonien en décrochant tous deux leur première Étoile MICHELIN. Chacun apporte une véritable valeur ajoutée à la scène gastronomique du Royaume-Uni.

À Londres, les restaurants japonais se sont particulièrement illustrés cette année, comme en témoigne la sélection de deux nouvelles adresses une Étoile MICHELIN. Il s'agit de **Sushi Kanesaka**, où les convives peuvent vivre une expérience omakase traditionnelle, et de **Humble Chicken**, qui propose une cuisine plus créative. De son côté, la cuisine à la braise, qui a pour ambassadeurs **Mountain** et **Humo**, continue de faire sensation.

3 nouveaux établissements récompensés d'une Étoile MICHELIN sont dirigés par de grands noms de la gastronomie : tandis que le chef Simon Rogan laisse s'exprimer toute sa créativité chez **Aulis**, la cuisine de Yannick Alléno s'exporte en Grande-Bretagne au **Pavillon London** et **1890 by Gordon Ramsay** propose de grands classiques inspirés de la cuisine d'Auguste Escoffier.

Pour clôturer la liste des nouveaux restaurants consacrés à Londres, voici deux adresses situées dans deux des plus beaux quartiers de la ville. Rendez-vous à Notting Hill pour découvrir **Dorian**, dont la recette du succès repose sur deux éléments : des ingrédients de qualité et une cuisine sans prétention. Au cœur de la capitale, **Ormer Mayfair** propose une carte audacieuse qui marie avec justesse cuisines classique et moderne.



GUIDE MICHELIN

Direction le comté de Cumbria, qui continue de se distinguer en ajoutant à sa collection 2 nouveaux établissements une Étoile MICHELIN. **Lake Road Kitchen** devient ainsi le troisième établissement Étoilé MICHELIN dans la seule ville d'Ambleside, tandis que le chef qui a donné son nom au **Cedar Tree by Hrishikesh Desai** est récompensé pour sa nouvelle table. Il réaffirme ici son talent après avoir conservé pendant six années de suite une Étoile MICHELIN dans son ancien restaurant, HRiSHi.

De l'autre côté des Pennines, **mýse** offre sa première adresse Étoilée MICHELIN au petit village de Hovingham. Il s'agit indéniablement de l'une des plus belles ouvertures de l'année, c'est pourquoi notre équipe d'inspection a choisi de lui décerner dès à présent une Étoile MICHELIN. Plusieurs chambres sont également disponibles, l'occasion idéale de faire une étape dans cet établissement chaleureux.

Plus au sud, à St Mellion, le restaurant **Crocadon**, dont l'approche durable avait été saluée l'an dernier par l'Étoile Verte MICHELIN, continue sa progression en décrochant cette fois une Étoile MICHELIN grâce à son excellente cuisine. Le chef Dan Cox reste fidèle à sa philosophie en proposant une cuisine de la ferme à l'assiette parfaitement exécutée.

6 nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN

L'Étoile Verte MICHELIN a fait son entrée au Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande en 2021. Elle met en lumière les restaurants qui ouvrent la voie d'une gastronomie plus respectueuse de l'environnement en adoptant des pratiques durables. Leur engagement exemplaire est une source d'inspiration pour leurs convives, mais également pour l'ensemble du secteur de la restauration. Cette année, 6 adresses viennent étoffer les rangs des établissements récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à 33 le nombre de tables saluées pour leur engagement durable.

- **ANNWN**, Narberth
- **Exmoor Forest Inn**, Simonsbath
- **Forge**, Middleton Tyas
- **Interlude**, Lower Beeding
- **St. Barts**, London
- **The Whitebrook**, Whitebrook



Lauréats des Prix spéciaux MICHELIN

5 Prix spéciaux MICHELIN ont également été décernés. Ils mettent à l'honneur des individus exceptionnels, mais également des équipes remarquables, qui ont particulièrement impressionné notre équipe d'inspection tout au long de l'année.

- Prix MICHELIN du Chef Mentor – **Michel Roux**

Ce premier prix est décerné à Michel Roux, grand nom de la gastronomie britannique. La fermeture de son célèbre restaurant Le Gavroche le mois dernier a été l'occasion de revenir sur les nombreux chefs qui sont passés par ses cuisines avant de voler de leurs propres ailes. En plus de saluer l'importance qu'a eue cet établissement sur la scène culinaire londonienne, cette distinction témoigne de l'incroyable capacité de Michel à travailler aux côtés de jeunes professionnels et à révéler toute l'étendue de leur talent.

- Prix MICHELIN du Jeune Chef – **Jake Jones** de Forge, Middleton Tyas

Né à York, Jake Jones a fait ses armes dans plusieurs grandes cuisines du nord de l'Angleterre avant de poser ses valises chez Forge. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont été impressionnés par le potentiel de ce chef qui a réussi à imposer avec finesse son univers dans ce restaurant. Chez Forge, il a montré qu'il était capable de diriger une équipe et d'élaborer des plats originaux et captivants qui s'inscrivent dans une démarche durable. Preuve de cet engagement, son restaurant s'est également distingué cette année en décrochant l'Étoile Verte MICHELIN.

- Prix MICHELIN du Service – **L'équipe du Stage**, Exeter

Ce groupe d'amis a commencé son aventure sous le nom des Taco Boys, dans un van éponyme réaménagé et installé sur la plage de Polzeath, une petite ville de la côte ouest de l'Angleterre. Ils ont depuis ouvert un restaurant permanent nommé Stage, où ils proposent une expérience tout à fait exquise du début à la fin. Ici, la convivialité est de mise et chaque convive est accueilli comme un ami de longue date. Les cinq associés prennent un grand plaisir à échanger avec tous leurs clients, ce qui rend l'expérience d'autant plus plaisante.

- Prix MICHELIN de la Sommellerie – **Valentin Mouillard** de L'Enclume, Cartmel

Issu d'une famille de vigneron, Valentin Mouillard travaille à l'Enclume depuis maintenant sept ans. Ce jeune sommelier accueillant capte sans peine l'attention des convives auxquels il présente avec soin et fierté les



GUIDE MICHELIN

vins qu'il a sélectionnés. Valentin ne se perd pas dans de longues explications et n'essaie pas d'impressionner inutilement les personnes qu'il conseille. Au contraire, il expose son opinion de manière claire et succincte. La carte des vins qu'il a élaborée marie avec habileté de grandes appellations à des domaines moins connus. Il a également créé une carte de boissons sans alcool, inspirée par la ferme du restaurant et sa production.

· Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels – **Ryan McHarg** de The Spence, Édimbourg

Niché entre les murs de l'élégant Gleneagles Townhouse Hotel, au cœur de la ville, The Spence est l'endroit idéal pour déguster un cocktail. On trouve notamment à la carte les « Townhouse Classics », les classiques de la maison inspirés des six imposantes statues qui ornent la façade de l'hôtel. Ryan McHarg et son équipe sont de très bon conseil. Ces professionnels passionnés ont impressionné notre équipe d'inspection par leurs grandes connaissances.



GUIDE MICHELIN

NOUVEAU RESTAURANT TROIS ÉTOILES MICHELIN DU GUIDE MICHELIN GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE 2024 :

ANGLETERRE		
The Ledbury	Londres	

NOUVEAUX RESTAURANTS DEUX ÉTOILES MICHELIN DU GUIDE MICHELIN GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE 2024 :

ANGLETERRE		
Brooklands	Londres	Nouveauté
Gymkhana	Londres	
Opheem	Birmingham	
Trivet	Londres	

ÉCOSSE		
The Glenturret Lalique	Crieff	

RÉPUBLIQUE D'IRLANDE		
Terre	Castlemartyr	

NOUVEAUX RESTAURANTS UNE ÉTOILE MICHELIN DANS LE GUIDE MICHELIN GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE 2024 :

ANGLETERRE		
1890 by Gordon Ramsay	Londres	
Akoko	Londres	
Aulis	Londres	
Cedar Tree by Hrishikesh Desai	Brampton	Nouveauté
Chishuru	Londres	Nouveauté
Crocadon	St Mellion	
Dorian	Londres	Nouveauté
Humble Chicken	Londres	
Humo	Londres	Nouveauté
Lake Road Kitchen	Ambleside	
Mountain	Londres	Nouveauté
mýse	Hovingham	Nouveauté
Ormer Mayfair	Londres	
Pavillon London	Londres	Nouveauté
Sushi Kanesaka	Londres	Nouveauté

GUIDE MICHELIN

RÉPUBLIQUE D'IRLANDE		
D'Olier Street	Dublin	
Homestead Cottage	Doolin	Nouveauté
The Bishop's Buttery	Cashel	

La sélection des restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande est rejointe par la sélection des hôtels, disponible gratuitement sur le [site internet](#) et l'[application](#) du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Grande-Bretagne, en Irlande et dans le monde entier. Chaque hôtel de la sélection a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2024 en bref :

1 162 restaurants récompensés, dont :

- 9 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 27 restaurants deux Étoiles MICHELIN (6 nouveautés)
- 170 restaurants une Étoile MICHELIN (18 nouveautés)
- 33 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (6 nouveautés)
- 127 Bib Gourmand (20 nouveautés)

Partenaires officiels de la cérémonie du Guide MICHELIN
Grande-Bretagne et Irlande 2024


BLANCPAIN
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE




LACTALIS
PROFESSIONAL


EIRA
PURE NORWEGIAN
MINERAL WATER


CHAMPAGNE
CHARLES
HEIDSIECK
Fondéur de la maison en 1848


The MACALLAN


LAFONT


EXMOOR CAVIAR


TheFork



GUIDE MICHELIN

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, en France, Michelin est présent dans 175 pays, compte 132 200 employés et dirige 67 sites de fabrication de pneumatiques pour une production totale d'environ 167 millions de pneus en 2022. (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)