

Boulogne-Billancourt, le 2 octobre 2017

LE RESTAURANT THE ARAKI OBTIENT TROIS ÉTOILES DANS LE GUIDE MICHELIN GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE 2018



Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2018, qui sélectionne 2067 restaurants et 1155 hôtels et maisons d'hôtes. Une année qui confirme non seulement la réputation de Londres comme destination mondiale pour tous les amateurs d'expériences gastronomiques riches et parfois inédites, mais aussi le développement de l'offre culinaire en Grande-Bretagne et en Irlande grâce à des produits régionaux exceptionnels.

Cette année, le restaurant **The Araki** obtient trois étoiles dans le guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande. «*Lorsque le chef Mitsuhiro ARAKI a quitté Tokyo pour Londres en 2014, il s'est lancé le défi de réaliser une cuisine japonaise basée sur le travail de poissons européens. Aujourd'hui ses sushis, servis autour d'un comptoir qui compte neuf couverts, sont une pure merveille !*» commente Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. **The Araki** rejoint le cercle très fermé des restaurants trois étoiles situés en Grande-Bretagne: **The Fat Duck** et **The Waterside Inn** à Bray, **Alain Ducasse at the Dorchester** et le restaurant **Gordon Ramsay** qui conserve cette distinction sous la direction de son nouveau chef, Matt ABE.

Claude Bosi at Bibendum, qui a ouvert cette année, obtient deux étoiles dans la sélection 2018 : la cuisine française sophistiquée de Claude BOSI a tout naturellement trouvé sa place dans la célèbre Maison Michelin de Londres. Au total, le guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2018 compte 20 restaurants deux étoiles.

Cette année, 150 restaurants obtiennent une étoile, parmi lesquels 17 nouveaux : **The Wild Honey Inn**, un pub situé à Lisdoonvarna, en Irlande ; **Loch Bay**, le restaurant du chef Michael SMITH installé dans une ancienne maison de fermier sur l'île de Skye en Ecosse ; le pub de Tom Kerridge, **The Coach** situé à Marlow ou encore le bar à tapas **Paco Tapas** de Peter SANCHEZ-IGLESIAS, preuve de la vitalité de la scène culinaire de Bristol. Deux établissements à l'ambiance plus formelle obtiennent également une étoile: **Matt Worswick at The Latymer** dans le Surrey et **Coworth Park** à Ascot. Après être passé par **L'Enclume**, Mark BIRCHALL a mis à profit son expérience au **Moor Hall**, situé dans le Lancashire, et obtient une étoile pour son restaurant, tout comme **Lympstone Manor** dans le Devon. Enfin, **Whatley Manor** un établissement situé à Wiltshire et où exerce le jeune et talentueux chef Niall KEATING, est également distingué d'une étoile.

À Londres, sept restaurants obtiennent une étoile cette année : **A. Wong** qui propose une cuisine cantonaise contemporaine, **La Dame de Pic** où le chef Anne-Sophie PIC offre une cuisine française, **Elystan Street**, **Aquavit** qui sert des plats norvégiens traditionnels, ainsi que les deux restaurants indiens **Jamavar** et **Vineet Bhatia**.

Le guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande sélectionne également 27 nouveaux Bib Gourmand, des restaurants choisis par les inspecteurs pour le bon rapport qualité-prix de leur cuisine. Ces adresses reflètent la grande diversité des cuisines proposées en Grande Bretagne et en Irlande. Parmi les nouveaux restaurants distingués Bib Gourmand se

trouve **Kricket** et **Kiln**, à Soho. L'Irlande compte six nouveaux Bib Gourmand, notamment **Two Cooks** à Sallins et **Kai** à Galway. **Hare & Hounds** (Aberthin) au pays de Galles et **Noble** (Holywood) en Irlande du Nord se voient également décerner cette récompense.

Le **guide MICHELIN Londres 2018** est également disponible dès aujourd'hui. Ce guide présente les restaurants londoniens de manière plus détaillée et contient davantage d'illustrations et d'informations sur les établissements étoilés, ainsi qu'un plan dépliant.

Le guide MICHELIN Grande-Bretagne & Irlande 2018 et le guide MICHELIN Londres 2018 sont en vente en librairie dès le 5 octobre et sur <http://travel.michelin.co.uk/>.

La nouvelle sélection inclut :

- ✓ 5 restaurants trois étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau venu
- ✓ 20 restaurants deux étoiles MICHELIN, dont 1 nouveau venu
- ✓ 150 restaurants une étoile MICHELIN, dont 17 nouveaux venus
- ✓ 145 restaurants Bib Gourmand, dont 27 nouveaux venus

À propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels des 28 pays dans lesquels il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie dans le monde entier, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, ainsi que les nouvelles tendances et les jeunes chefs prometteurs. Le guide MICHELIN est un gage de valeur ajoutée pour les restaurants qu'il distingue chaque année. Il contribue au prestige de la gastronomie locale et renforce l'attrait touristique des villes et des pays. Grâce à sa méthode de sélection rigoureuse et sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN offre à ses lecteurs une expertise unique et un véritable service de qualité.

Les différentes sélections sont disponibles à la fois en version imprimée et en version numérique. Elles sont accessibles sur Internet et sur une large gamme d'appareils mobiles proposant des capacités de navigation adaptées à un usage individuel, ainsi que sous la forme d'un service de réservation en ligne.

Avec le guide MICHELIN, le groupe Michelin continue à accompagner des millions de voyageurs dans leurs déplacements pour leur faire vivre une expérience unique.

Ils nous accompagnent en Grande-Bretagne et en Irlande en 2018



Contact Presse:
Samuelle DOROL
Tel : +33 (0)1 45 66 22 22
Email : [samuelle.dorol@michelin.com](mailto:samuella.dorol@michelin.com)

