

Le 3 octobre 2016

FAT DUCK RÉINTÈGRE LE GUIDE MICHELIN GRANDE-BRETAGNE ET IRLANDE 2017 AVEC TROIS ÉTOILES... 20 NOUVEAUX ÉTABLISSEMENTS ÉTOILÉS FONT LEUR ENTRÉE !

Si La diversité de la scène culinaire londonienne n'est plus à prouver, les nouvelles étoiles attribuées par le guide MICHELIN soulignent également le dynamisme et la vitalité de la ville



Michelin a le plaisir de dévoiler la nouvelle sélection du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2017, qui met en lumière 20 nouveaux restaurants sur tout le territoire. « *La scène culinaire britannique et irlandaise déborde de vie et nos inspecteurs sont toujours impatients de découvrir de nouvelles adresses ! Cette sélection, qui représente plusieurs mois de travail, reflète le dynamisme sans précédent de la gastronomie sur ce territoire, qui a peu d'équivalent dans le monde* », indique Michael ELLIS, directeur international du guide Michelin.

Cette nouvelle sélection compte quatre restaurants trois étoiles : *Gordon Ramsay, Alain Ducasse at the Dorchester, Wasterside Inn*, et *Fat Duck*, qui réintègre le guide MICHELIN avec trois étoiles. Ce dernier offre une expérience multi-sensorielle absolument inoubliable, assortie d'une présentation intelligente. « *Nos inspecteurs sont venus à de nombreuses reprises au cours de l'année et ont redécouvert un restaurant revigoré, rajeuni et incontestablement digne de notre plus haute distinction* », précise Rebecca BURR, rédactrice en chef du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande.

La sélection 2017 du guide MICHELIN inclut un nouveau restaurant deux étoiles : *Raby Hunt* à Summerhouse, près de Darlington, où l'autodidacte James CLOSE cuisine des plats modernes et sans fioriture.

Dix-huit nouveaux établissements une étoile font partie de la sélection 2017 du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande, parmi lesquels deux pubs : *The Wild Rabbit* dans l'Oxfordshire, avec Tim ALLEN aux fourneaux, et *the Crown* à Burchetts Green, dans le Berkshire, sous la direction de Simon BONWICK et de sa famille.

Le Lake District compte deux nouvelles étoiles Michelin, *Forest Side* et *Gilpin Hotel*, et Dublin une nouvelle étoile, décernée au *Heron & Grey*.

Au pays de Galles, *Sosban & The Old Butchers* gagne une étoile, tout comme *James Sommerin* à Penarth.

Londres confirme son dynamisme et sa vitalité avec sept nouveaux venus distingués par une étoile MICHELIN. Cette scène culinaire est l'une des plus variées au monde. La sélection 2017 met en avant *The Ritz Restaurant* et *Veeraswamy*, le plus vieux restaurant indien de Londres, qui reçoivent chacun une étoile. « *Ces établissements illustres ont déjà une longue histoire, mais leur cuisine n'a jamais été aussi meilleure qu'aujourd'hui* » commente Rebecca BURR.

Cette sélection marque également le 20^{ème} anniversaire des Bib Gourmand, une distinction qui récompense les restaurants proposant un bon rapport qualité-prix. Cette année, le guide comporte plus de 140 Bib Gourmand, dont 24 nouveaux.

Le **guide MICHELIN Londres 2017** sort également aujourd'hui, au prix de 12,99 £ (14,99 € en Irlande). Ce guide fournit des informations plus détaillées sur les restaurants de Londres, avec des photographies et des renseignements sur tous les établissements étoilés, ainsi qu'une carte dépliant. Il comporte également un chapitre sur les meilleurs hôtels londoniens, dans toutes les catégories de confort.

Le guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2017 est disponible sur l'application MICHELIN Restaurants, téléchargeable sur IOS et Android. Elle permet de trouver et réserver instantanément les restaurants recommandés par Michelin, grâce à un service en ligne fiable et facile d'utilisation. Le guide recommande plus de 3 300 établissements, parmi lesquels :

- ✓ 4 restaurants trois étoiles (dont 1 nouveau)
- ✓ 21 restaurants deux étoiles (dont 1 nouveau)
- ✓ 147 restaurants une étoile (dont 18 nouveaux)
- ✓ 143 Bib Gourmands (dont 24 nouveaux)
- ✓ 525 pubs

Suivez les inspecteurs dans leurs visites ! @MichelinGuideUK

A propos du guide MICHELIN

Le guide MICHELIN sélectionne les meilleurs restaurants et hôtels à travers les 28 pays dans lequel il est présent. Véritable vitrine de la gastronomie mondiale, il met en lumière le dynamisme culinaire d'un pays, les nouvelles tendances et les talents de demain. Créateur de valeur pour les restaurants grâce aux distinctions qu'il attribue chaque année, le guide MICHELIN contribue au rayonnement de la gastronomie locale et à l'attractivité touristique des territoires. Fort de sa méthode de sélection rigoureuse et de sa connaissance historique du secteur de l'hôtellerie-restauration, le guide MICHELIN apporte à ses clients une expertise unique au monde qui lui permet de leur offrir un service de qualité.

Les sélections sont disponibles en versions papier et numérique. Elles sont accessibles sur le web comme sur l'ensemble des supports mobiles qui proposent une navigation adaptée aux usages de chacun, mais aussi un service de réservation en ligne.

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

Contact Presse :

Samuelle DOROL

Tel : +33 (0) 1 45 66 22 22

Mail : samuelle.dorol@fr.michelin.com

Ils nous accompagnent en Grande-Bretagne et en Irlande :

NESPRESSO


Veuve Clicquot
REIMS FRANCE

Détifrance
Inspired bakery


INFINITI
EMPOWER THE DRIVE


S.PELLEGRINO

Bookatable
by Michelin


MICHELIN
A better way forward