

Boulogne Billancourt, le 17 septembre 2015

DEUX RESTAURANTS JAPONAIS DISTINGUÉS DE DEUX ÉTOILES DANS LA NOUVELLE ÉDITION DU GUIDE MICHELIN GREAT BRITAIN & IRLAND

Le guide MICHELIN Great Britain & Ireland 2016 est disponible dès aujourd'hui.



La nouvelle édition du guide MICHELIN Great Britain & Ireland distingue cette année quinze nouveaux établissements 🌟 et deux nouveaux établissements 🌟🌟.

Cette année, deux nouveaux restaurants se voient attribuer deux étoiles par le guide MICHELIN : **Araki** et **Umu**, deux restaurants qui proposent une cuisine japonaise. « *En fermant son comptoir trois étoiles à Tokyo pour s'installer au Royaume-Uni et se confronter à une autre culture, le maître du sushi Mitsuhiro ARAKI a fait un beau compliment à Londres* », explique Rebecca BURR, rédactrice en chef du guide MICHELIN Great Britain & Ireland. « *Quant à Umu le chef Yoshinori ISHII n'a cessé ces dernières années d'affiner ses plats et les a élevés à un niveau inédit !* ». Au total, la sélection 2016 compte 23 restaurants deux étoiles.

A Londres, les restaurants **Lyle's**, **Bonhams**, **Portland** et **Dining Room at the Goring** entrent dans le cercle des établissements une étoile, tout comme **The Man Behind the Curtain**, à Leeds. « *Les nouveaux chefs cuisiniers se défendent bien face à leurs aînés qui ont déjà pignon sur rue. Ils ont chacun leur propre style et semblent promis à une grande carrière, étant donné leurs compétences et leur assurance* », ajoute Rebecca BURR. Près de Loughborough, le restaurant **John's House**, où John DUFFIN cuisine dans sa ferme familiale, obtient également sa première étoile.

En Ecosse, **The Cellar**, situé à Anstruther en Ecosse se voit lui aussi distingué d'une étoile, tout comme, en Irlande, **Eipic** et **OX**, tous deux situés à Belfast, **Greenhouse** à Dublin et **Loam** à Galway.

« *Cette année à nouveau, les inspecteurs du guide MICHELIN ont constaté sur le terrain la très forte popularité des restaurants Bib Gourmand, ces établissements qui proposent un excellent rapport qualité-prix* » constate Michael ELLIS, Directeur international des guides MICHELIN. Ainsi, 25 nouveaux établissements sont distingués d'un Bib Gourmand cette année, parmi lesquels **White Swan** à Fence, **Oli's Thai** à Oxford, le pub de Tom Kerridge **The Coach** à Marlow et **Taberna do Mercado** de Nuno Mendes à Spitalfields.

Le Bib Gourmand distingue les établissements proposant une bonne cuisine à un prix abordable (la limite étant 28 £ pour trois plats, 40 € en Irlande).

A noter : Le restaurant The Fat Duck de Heston BLUMENTHAL sera absent de l'édition 2016, car après un déménagement temporaire en Australie, il n'a pas rouvert assez tôt pour que les inspecteurs du guide MICHELIN puissent l'évaluer.

Le guide MICHELIN Great Britain & Ireland 2016 est disponible dès aujourd'hui au prix de **15,99 £** (**16,99 €** en Irlande).

Le guide MICHELIN London 2016 est également en vente au prix de **11,99 £** (**12,99 €** en Irlande).

L'application pour Iphone le guide MICHELIN 2016 est également disponible, et permet de trouver et réserver instantanément les restaurants recommandés par Michelin, grâce à un service en ligne fiable et facile d'utilisation.

Vous pouvez également suivre les inspecteurs sur Twitter ! Découvrez les coulisses du guide : @MichelinGuideUK.



Le guide MICHELIN Great Britain & Irland 2016 :

- ❖ 4046 établissements, dont
- ❖ 1764 hôtels et maisons d'hôtes
- ❖ 2292 restaurants

- ❖ 3 restaurants 🌟🌟🌟
- ❖ 23 restaurants 🌟🌟 dont 2 nouveaux
- ❖ 143 restaurants 🌟 dont 15 nouveaux
- ❖ 155 🌟🌟 dont 25 nouveaux

A propos du guide MICHELIN

Depuis plus d'un siècle, la collection des guides MICHELIN propose à ses lecteurs une sélection des meilleurs restaurants, hôtels et chambres d'hôtes à travers le monde. Les guides MICHELIN, au nombre de 24, couvrent 24 pays sur 4 continents.

Toujours à la recherche de nouvelles adresses et de perles rares, les inspecteurs du guide MICHELIN testent quotidiennement toutes sortes d'établissements et de styles de cuisine. Anonymes, ils se comportent comme des clients ordinaires et payent systématiquement leurs additions. Mais c'est en professionnels qu'ils évaluent chaque assiette, en s'appuyant toujours sur cinq critères : la qualité des produits utilisés, la personnalité de la cuisine, la maîtrise des cuissons et des saveurs, le rapport qualité-prix et bien entendu, la régularité. Les meilleures tables se voient décerner Bib Gourmand ou étoiles, distinctions uniquement fondées sur la qualité de la cuisine et toujours attribuées collégialement. Confort et service sont notés séparément de 🍴 à 🍴🍴🍴.

Avec le guide MICHELIN Great Britain& Irland, le groupe Michelin continue à aider des millions de voyageurs dans leurs déplacements. Cette mission du guide, qui existe depuis sa création en 1900, est aussi celle du groupe Michelin : offrir « une meilleure façon d'avancer ».

Contact Presse Michelin:

Samuelle DOROL

samuelle.dorol@fr.michelin.com

+ 33 1 45 66 22 22

