

70 nouveaux établissements sélectionnés dans le guide MICHELIN Eating Out in Pubs 2015 !

Entièrement revisitée, la nouvelle édition du guide MICHELIN Eating Out in Pubs recense plus de 590 pubs en Grande Bretagne et en Irlande, dont 70 nouveaux établissements, sélectionnés avant tout pour la qualité de leur cuisine.

« *Les pubs forment une composante essentielle de la vie britannique, commente Rebecca BURR, rédactrice de ce guide, et la qualité de leurs plats ne cesse de s'améliorer. On peut aller au pub en toute saison. Quoi de plus agréable que de déjeuner sur une terrasse ombragée en été ou de dîner au coin du feu dans une salle à l'ambiance feutrée en plein hiver ? Les pubs occupent une place primordiale dans la société, surtout à la campagne. Entre les concours de fléchettes et les parties de cricket, les soirées à thème ou les dégustations de vin, ils sont bien plus qu'un lieu de rencontre et représentent souvent le cœur de la communauté locale. Les clients demandent aujourd'hui aux chefs d'utiliser de plus en plus des produits locaux, ils réclament des spécialités et des recettes régionales. Les cuisiniers et les propriétaires des pubs ne se contentent pas de répondre à ces attentes : beaucoup vont encore plus loin, ils cultivent leurs fruits et légumes, leurs herbes aromatiques et élèvent même parfois poulets et cochons* ».

Cette nouvelle édition s'est totalement renouvelée, avec davantage de photos et une présentation plus simple pour faciliter la lecture. Chaque pub cité est accompagné de photos couleurs et d'une description détaillée, de la carte des bières, des prix et des coordonnées. Le guide comprend aussi des cartes régionales et un index des noms de pub et des noms de ville. Les pubs proposant un hébergement sont signalés, de même que ceux qui offrent un petit plus, les fameuses adresses préférées de nos inspecteurs (*Inspectors' Favourites*).

Le guide met aussi en valeur les 43 pubs récompensés par un Bib Gourmand, qui salue la qualité des plats servis, et les 16 établissements couronnés d'une étoile Michelin pour leur cuisine exceptionnelle, comme le Treby Arms, tenu par un ancien lauréat de la version britannique de MasterChef et le Hand and Flowers de Tom Kerridge, le seul à afficher deux étoiles.

Michelin élit également chaque année le Pub de l'année. Cette distinction a été décernée cette année au Wild Rabbit à Kingham. « *Ce pub à l'élégance discrète est situé dans un adorable village des Cotswolds. Le chef propose une cuisine anglaise de saison pleine de saveurs, avec les meilleurs ingrédients bio de la région. Atmosphère chaleureuse, service attentif, chambres simples et raffinées, ce pub a tout pour plaire* », résume Rebecca BURR.

L'édition 2015 du guide Michelin Eating Out In Pubs sera disponible en librairie dès le vendredi 31 octobre 2014, au prix de 13,99 livres (14,99 euros en Irlande).

Suivez nos inspecteurs sur Twitter dans leur périple à travers le pays ! @MichelinGuideUK.

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

