

Guide MICHELIN Great Britain & Ireland 2014

Cette nouvelle édition montre combien Londres a su s'imposer comme l'une des premières métropoles gastronomiques au monde

Michelin dévoile aujourd'hui la sélection d'établissements cités dans le **guide MICHELIN Great Britain & Ireland 2014**, sur son site ViaMichelin.co.uk.

Cette année, deux restaurants sont promus de une à deux étoiles : le **Dinner by Heston Blumenthal** qui, porté par son chef Ashley Palmer-Watts, rend hommage à l'héritage culinaire britannique, et **The Greenhouse**, qui met en valeur la cuisine innovante et l'incomparable maîtrise des gestes techniques d'Arnaud Bignon. Ces restaurants sont tous les deux situés à Londres.

Parmi les 15 tables nouvellement étoilées figurent le **Wilks**, restaurant de quartier situé à Bristol, et le **Campagne**, à Kilkenny, un établissement tenu par un couple de passionnés proposant une cuisine contemporaine. À Londres, le **Lima** est le premier restaurant péruvien à être récompensé par une étoile, une distinction qui illustre l'engouement croissant pour les saveurs sud-américaines. Deux restaurants de fruits de mer se voient également distingués par une étoile, l'**Angler** et l'**Outlaw's at The Capital**, de même que deux restaurants chinois, le **HKK** et le **Bo London**, un nouvel établissement du chef Jason Atherton le **Social Eating House**, le restaurant d'un jeune chef britannique le **Story** à Bermondsey et celui d'un chef français expérimenté qui se réinstalle outre-Manche, la **Brasserie Chavot**, à Mayfair.

« L'édition 2014 du guide MICHELIN Great Britain & Ireland offre à nos lecteurs une diversité et une variété sans précédent, explique Rebecca Burr, rédactrice en chef du guide. B&B fabuleux, pubs extraordinaires, hôtels tout en élégance, restaurants prestigieux, établissements plus modestes à des prix réfléchis, tous figurent dans notre guide. »

« L'année écoulée a été marquée par l'essor des restaurants « de comptoir » à l'ambiance conviviale, mais aussi l'ouverture de quelques grandes brasseries. Sortir au restaurant devient quelque chose de moins officiel, de moins structuré, et les horaires et les menus se font plus flexibles pour s'adapter à l'évolution de nos modes de vie. Des établissements conceptuels, axés autour d'un ou deux plats, ont également vu le jour. »

« Le guide MICHELIN propose depuis sa création une mine de bonnes adresses. Londres en particulier offre cette année un choix sans précédent d'établissements répondant à toutes les occasions et l'éventail de nouveaux restaurants, tous plus fantastiques les uns que les autres, semble ne connaître aucune limite. Carrefour de cuisines et d'influences culinaires des quatre coins du monde, la capitale britannique s'impose, sans surprise, comme l'une des premières métropoles gastronomiques au monde. »

« Si la présence de grands chefs de renommée internationale est une source de satisfaction, nous nous réjouissons aussi de l'ascension d'une nouvelle génération de jeunes chefs anglais talentueux et de l'évolution constante de la cuisine britannique. »

Le guide recense également 143 établissements dans la catégorie 'Bib Gourmand', dont 27 nouveaux noms, d'Édimbourg avec la **Galvin Brasserie de Luxe** à Belfast avec **Coppi** et **Home** en passant par Ramsbottom avec **Hearth of the Ram** et Newlyn avec **Tolcarne Inn**.

Les Bib Gourmand sont une récompense accordée aux tables servant une cuisine de qualité à prix modéré, soit trois plats pour une addition maximum de 28 livres. Ces adresses sont particulièrement appréciées de nos lecteurs.

La version papier du guide MICHELIN Great Britain & Ireland 2014 est d'ores et déjà accessible sur l'Apple Store au prix de 5,99 livres, soit environ 7 euros et sera disponible dans les librairies à partir du 4 octobre 2013 au prix de 15,99 livres et 16,99 euros en Irlande.

Le guide MICHELIN London 2014, publié le même jour au prix de 11,99 livres (12,99 euros en Irlande), offre un panorama plus complet des restaurants londoniens, assorti de photographies et d'informations sur l'ensemble des établissements étoilés ainsi que d'un plan détachable. Il comporte également une sélection des meilleurs hôtels de Londres, toutes catégories confondues.

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