

## INFORMATION PRESSE

Boulogne-Billancourt, le 28 septembre 2018

### 27 nouveaux Bib Gourmands font leur entrée dans le guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2019 !

Michelin est heureux de dévoiler, quelques jours avant la cérémonie de lancement de la nouvelle édition du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2019 qui se tiendra le lundi 1<sup>er</sup> octobre 2018 au cinéma BFI IMAX à Londres, les restaurants qui se sont vu attribuer un Bib Gourmand.

Créé en 1997, le Bib Gourmand est une distinction attribuée par les inspecteurs Michelin aux restaurants qui proposent une cuisine de qualité à prix mesuré.

Rebecca Burr, Directrice du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande, commente : « Le rapport qualité-prix est certes essentiel dans l'attribution d'un Bib Gourmand, mais cette distinction va bien au-delà : elle récompense la philosophie d'un restaurant ! Par ailleurs, les inspecteurs Michelin prennent un réel plaisir à dénicher de nouveaux Bib Gourmands qui ont toujours un franc succès auprès de nos lecteurs. »

L'édition 2019 du guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande compte 27 nouveaux restaurants Bib Gourmands portant à 143 le nombre total d'adresses s'étant vu décerner cette distinction. La ville de Londres comptabilise à elle seule 42 de ces établissements dont 4 nouveaux. Ceux-ci illustrent combien la scène londonienne est à la fois diverse et métissée et permettent de mettre en lumière de nombreux quartiers de la capitale. **Petits Pois**, à Hoxton, est un élégant bistro qui propose une cuisine française savoureuse. A Peckham, le restaurant **Kudu** sert des plats influencés par les racines sud-africaines du chef. **Frang** à Highbury régale les gourmets de spécialités de street food thaïlandaise quand le superbe **Sorella** transporte ses convives sur la côte amalfitaine depuis le quartier de Clapham.

A Newcastle, le restaurant **Route** et sa délicieuse cuisine traditionnelle ont fait gagné à la ville sa troisième adresse Bib Gourmand tandis qu'à Brighton, c'est le restaurant italien **Cin Cin** qui vient enrichir l'offre gastronomique locale. Bristol est une ville gourmande en plein essor comme en témoignent ses trois nouveaux établissements Bib Gourmands. Parmi ceux-ci, deux ont élu domicile dans de conteneurs sur le vieux quai : **Root**, où les légumes jouent le rôle principal dans les assiettes, et **Tare** qui propose une cuisine innovante et créative. La troisième adresse n'est autre que **Bell's Diner & Bar Rooms**, une institution à Bristol qui sert une cuisine aux couleurs et aux saveurs de la Méditerranée.

Les pubs sont également très bien représentés dans cette édition 2019 puisque six nouveaux établissements rejoignent la sélection pour la première fois. Ces adresses, pour la plupart dirigées par des couples de restaurateurs dévoués, jouent souvent un rôle social important dans la vie des habitants des villes où elles se trouvent puisqu'elles leur permettent de se retrouver dans la convivialité. Il en va ainsi au **Dog and Gun** à Skelton, au **Compasses Inn** à Crundale et au **Crown Inn** à Upton où les menus mettent en valeur les excellents produits du terroir.

L'Ecosse quant à elle comptabilise deux nouveaux restaurants Bib Gourmands dans la sélection 2019 : **Monadh Kitchen** à Glasgow et **Sugar Boat** à Helensburgh. Au Pays de Galles, c'est **Bryn Williams at Porth Eirias** qui décroche cette distinction portant à 3 le nombre d'établissements Bib Gourmands dans la pays.

La République d'Irlande voit quatre nouvelles adresses rejoindre cette édition 2019 qui compte donc maintenant 24 établissements : **Clanbrassil House** à Dublin, **Tartare** à Galway, **Dillion's** à

Timoleague et **Brownes** à Tuarn. Enfin en Irlande du Nord, c'est l'ancien chef étoilé Danni Barry qui voit son adresse **Clenaghans** distinguée par les inspecteurs Michelin.

**A propos du groupe Michelin :**

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur des pneumatiques, Michelin conçoit, fabrique et distribue les pneumatiques les plus adaptés à leurs besoins et à leurs usages ainsi que des services et des solutions pour améliorer l'efficacité de la mobilité. Michelin propose également des offres qui font vivre à ses clients des moments uniques au cours de leurs voyages et de leurs déplacements. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés aux industriels de la mobilité. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 171 pays, emploie plus de 114 000 personnes et exploite 70 usines dans 17 pays qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneumatiques en 2017 ([www.michelin.com](http://www.michelin.com))

**Contact :**

[eboucheranselin@tp.michelin.com](mailto:eboucheranselin@tp.michelin.com)

+33 (0)6 26 54 33 41