

Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande annonce sa sélection 2021 et lance pour la première fois, l'Etoile Verte MICHELIN pour une approche durable

Michelin a dévoilé l'édition 2021 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande. Les lauréats ont été annoncés lundi 25 janvier à l'occasion d'une présentation, en ligne uniquement.

« L'année a été extrêmement difficile pour le secteur de la restauration et nos pensées vont vers toutes celles et ceux qui ont souffert de la pandémie et des mesures de restriction mises en place » a déclaré Gwendal POULLENNEC, Directeur international du Guide MICHELIN. De nombreux chefs nous ont contactés tout au long de l'année pour nous demander si la parution du Guide était maintenue et si nous allions remettre nos distinctions annuelles. Le Guide MICHELIN va bien au-delà d'une simple reconnaissance pour ceux qui sont au sommet de leur profession : c'est aussi un effort de promotion du secteur dans son ensemble. Dans le contexte que nous connaissons aujourd'hui, nous tenions plus que jamais à mettre en lumière le travail, la ténacité ainsi que l'engagement des chefs et de leurs équipes » poursuit Gwendal POULLENNEC.

Les inspecteurs ont eu plus de seize mois pour travailler sur cette édition. Grâce à une parution repoussée de quelques mois et un guide disponible en version digitale uniquement, ils ont pu absorber sans difficultés les périodes de fermetures des établissements. La méthodologie est restée inchangée et les critères de notation sont les mêmes que chaque année, sans compromis sur le savoir-faire éprouvé du Guide MICHELIN. Les résultats sont là : en dépit des défis sans précédent auxquels a été confronté le secteur, la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande est aussi pertinente et robuste que celle des éditions antérieures. Elle ne comporte pas moins de 185 établissements étoilés, dont deux nouveaux trois Etoiles, trois nouveaux deux Etoiles et 17 nouveaux une Etoile.

Deux restaurants décrochent une troisième Étoile

La sélection est particulièrement marquée cette année par l'entrée de deux nouveaux établissements dans la plus haute distinction gastronomique : **CORE by Clare Smyth** et **Hélène Darroze at The Connaught** obtiennent tous deux trois Étoiles. Un véritable exploit en temps normal, mais plus impressionnant encore en cette année où la restauration a dû faire face à tant de défis inédits, avec des interruptions à répétition.

Trois nouvelles adresses sont distinguées de deux Étoiles

Londres compte aussi désormais trois nouveaux restaurants doublement étoilés : **Da Terra**, à Bethnal Green, qui avait conquis sa première Étoile en 2020 et qui continue de proposer des créations aux saveurs et aux textures captivantes et aux couleurs éclatantes ; **Story**, à Southwark, qui propose une cuisine créative et visuellement impressionnante, réalisée avec soin et précision ; et **A. Wong**, dans le quartier de Victoria, premier restaurant chinois au Royaume-Uni à recevoir deux Étoiles grâce à la cuisine de son chef Andrew Wong, aussi raffinée et sophistiquée que diverse et originale.

Dix-sept nouvelles tables distinguées d'une première Étoile

Pour compléter le palmarès de cette édition, dix-sept restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN. À Londres, ce sont notamment **Cornerstone** et **Casa Fofō**, tous deux situés dans le quartier de Hackney, **SO|LA** à Soho, **Davies and Brook** à Mayfair, **Muse** à Belgravia et **Behind** à London Fields. Le restaurant **Benares** regagne son Étoile. En Écosse, **Cail Bruich**, connu depuis longtemps à Glasgow, rejoint le cercle des étoilés tandis qu'en Irlande, la cuisine turque contemporaine du **dede**, à Baltimore, vaut à son chef Ahmet Dede sa première Étoile.

En Angleterre, Merlin Labron-Johnson s'est installé à Bruton, où il a ouvert **Osip**, tandis que **hide & fox** est le meilleur événement de la scène culinaire du Kent depuis longtemps. Le restaurant **Outlaw's New Road**, à Port Isaac, reçoit sa première Étoile et une brise venue de Suède semble souffler sur le mur d'Hadrien avec **Hjem**. À York, **Roots** est le nouveau restaurant étoilé du chef Tommy Banks, tandis que deux relais-châteaux reçoivent eux aussi une Étoile : **Shaun Rankin at Grantley Hall** et **Latymer** à Pennyhill Park. Quant au **Pea Porridge**, son exploit est emblématique de cette année mouvementée, puisque son chef et propriétaire Justin Sharp a profité du confinement pour se livrer à une petite introspection qui l'a conduit à renouveler son approche culinaire.

L'Étoile Verte MICHELIN : 23 restaurants engagés pour une gastronomie durable

L'édition 2021 du Guide voit aussi l'apparition d'une nouvelle distinction : l'Étoile Verte MICHELIN, qui récompense les restaurants particulièrement engagés pour une approche durable. « *Le lancement de cette nouvelle étoile consacrée à la gastronomie durable témoigne du fait que notre reconnaissance des restaurants va au-delà d'une simple quête de l'excellence culinaire. C'est aussi un coup de projecteur sur celles et ceux qui prennent très au sérieux leurs responsabilités envers l'environnement* », déclare Gwendal POULLENNEC, Directeur international du Guide MICHELIN.

Qu'ils mettent en valeur les produits locaux, qu'ils s'engagent aux avant-postes de la lutte contre le gaspillage alimentaire ou qu'ils cultivent eux-mêmes leur potager, ces restaurants ont été sélectionnés d'après les recherches, visites et enquêtes menées par nos inspecteurs.

En remettant les Étoiles Vertes, le Guide MICHELIN entend mettre en valeur les pratiques les plus vertueuses et les plus innovantes afin d'inspirer non seulement le reste du secteur, mais aussi l'ensemble des lecteurs et utilisateurs du Guide.

126 restaurants Bib Gourmand à prix raisonnables, dont 16 nouvelles adresses

Par ailleurs, 16 nouveaux établissements reçoivent un Bib Gourmand, récompense destinée aux restaurants proposant une cuisine de qualité à prix concurrentiel : ce sont, entre autres, **Peckham Cellars** et **Fallow** à Londres, **Noto** à Édimbourg, **Spitalfields** à Dublin et **Volpe Nera** à Blackrock.

Quatre prix spéciaux pour récompenser les talents du secteur de la restauration

Quatre prix spéciaux ont également été annoncés durant la présentation. Le prix du **Jeune Chef de l'année** va à Kray Treadwell, du restaurant 670 Grams à Birmingham, tandis que celui du **Chef Mentor**, offert par Blancpain, est remis à Ross Lewis du Chapter One (Dublin). Le prix de l'**Accueil et du service**, décerné avec le soutien de Lavazza, est attribué à Saul McConnell du Noble (Holywood) et celui du **Sommelier**, offert par Craft Irish Whisky, va à Karine Canevet de la Maison Bleue (Bury St Edmunds).

« Nous espérons que les restaurants retrouveront leurs clients au plus vite. Avec cette sélection 2021, nous voulons inspirer les amoureux des bonnes tables et leur montrer toute la richesse et la diversité de la scène culinaire et gastronomique au Royaume-Uni et en Irlande dont ils pourront profiter lorsque le cours normal des choses aura repris » a conclu Gwendal POULLENNEC.

Le Guide MICHELIN est publié cette année en version digitale exclusivement, à retrouver sur le site (Royaume-Uni : <https://guide.michelin.com/gb/en> ; Irlande : <https://guide.michelin.com/ie/en>) et via l'application pour iPhone : <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2021 en résumé :

- 7 restaurants 🌟🌟🌟, dont 2 nouveaux
- 20 restaurants 🌟🌟, dont 3 nouveaux
- 158 restaurants 🌟, dont 17 nouveaux
- 126 restaurants Bib Gourmand 🍷, dont 16 nouveaux
- 23 restaurants Étoile Verte MICHELIN pour une approche durable

Service de Presse Michelin : +33 (0)1 45 66 22 22

A propos de Michelin :

Michelin a pour ambition d'améliorer la mobilité de ses clients, durablement. Leader dans le secteur de la mobilité, 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 des transports. 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 à de nombreux domaines. Basé à Clermont-Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie plus de 125 000 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui ensemble ont produit environ 190 millions de pneus en 2018. (www.michelin.com)