



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

GUIDE MICHELIN

Boulogne-Billancourt, le 16 février 2022

Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2022 : un millésime exceptionnel pour distinguer une scène culinaire dynamique

- **L'Enclume reçoit trois Étoiles MICHELIN**
- **5 nouveaux restaurants deux-étoiles et 19 nouveaux restaurants une-étoile rejoignent la sélection**
- **Les engagements durables remarquables de 9 nouveaux restaurants sont récompensés par une Étoile Verte MICHELIN**

Michelin a le plaisir de présenter sa sélection 2022 de restaurants pour la Grande-Bretagne et l'Irlande. Avec un total de 1285 restaurants, dont 194 Étoiles MICHELIN et 122 Bib Gourmand, le millésime 2022 brille par le nombre impressionnant de nouveautés qui composent la sélection de cette année. Avec 1 nouvel établissement trois-étoiles, 5 nouveaux deux-étoiles et 19 nouveaux une-étoile rejoignant la sélection, le Guide 2022 est une vibrante illustration de la vivacité, de la créativité et de l'excellence qui irriguent les scènes culinaires britannique et irlandaise.

En raison du contexte de restrictions sanitaires, la présentation du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande s'est déroulée cette année uniquement en format numérique, via [Instagram](#), [Twitter](#) et le [Site web du Guide MICHELIN](#).

Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides Michelin, a déclaré :
« *Naturellement, nous avons été attristés de ne pouvoir accueillir les chefs et la profession à l'occasion d'un évènement. Cependant, nous avons voulu célébrer les réalisations des meilleurs restaurateurs du pays, qui se sont battus non seulement pour survivre, mais aussi pour exceller en ces temps difficiles. Le fait de décerner autant de nouvelles Étoiles cette année, dont un nouveau restaurant trois-étoiles, témoigne de la détermination et de la résilience de tous les professionnels du secteur de l'hôtellerie et de la restauration.* »

1 nouveau restaurant trois-étoiles MICHELIN

- **L'Enclume**, Cartmel, Cumbria - Chef Simon Rogan
Promu de deux à trois-étoiles MICHELIN. Le restaurant est également distingué d'une 'Étoile Verte MICHELIN.

Difficile de trouver plus belle harmonie qu'à **L'Enclume** et dans la région où il se niche, le Lake District. Le restaurant, qui a obtenu sa première étoile MICHELIN en 2005 et sa deuxième en 2013, fête cette année son 20^{ème} anniversaire. Au cours de cette période, l'établissement a été très actif, en créant sa propre ferme et de mettant en valeur les meilleurs ingrédients de la région, fidèle à sa philosophie durable. Un investissement et une créativité impressionnants sont consacrés à chaque plat, faisant de chacune des expériences vécues dans ce restaurant un moment inoubliable.

L'Enclume devient le huitième restaurant trois-étoiles recommandé par le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2022.

5 nouveaux restaurants deux-étoiles MICHELIN

- **Chapter One de Mickael Viljanen**, Dublin - Chef Mickael Viljanen
Nouvel ajout au Guide
- **The Clove Club**, Shoreditch, Londres - Chef Isaac McHale
Promu depuis la catégorie une-étoile MICHELIN
- **Ikoyi**, St James's, Londres - Chef Jeremy Chan
Promu depuis la catégorie une-étoile MICHELIN
- **Liath**, Blackrock, Dublin - Chef Damien Grey
Promu depuis la catégorie une-étoile MICHELIN
- **Ynyshir**, Machynlleth, Powys - Chef Gareth Ward
Promu depuis la catégorie une-étoile MICHELIN

C'est une grande année pour Dublin, qui voit non pas un, mais deux restaurants recevoir deux Étoiles MICHELIN. Mickael Viljanen, d'origine finlandaise, a quitté le sud pour le nord de la Liffey afin de devenir copropriétaire de **Chapter One**, et son restaurant entre directement dans le Guide avec deux Étoiles - un exploit rare. **Liath**, un restaurant intimiste situé dans un marché de banlieue bohème et dirigé par le Chef-propriétaire australien Damien Grey, passe quant à lui de une à deux Étoiles MICHELIN.

À Londres, deux très belles promotions sont à noter. Au **Clove Club**, le restaurant phare d'Isaac McHale - qui a reçu sa première Étoile en 2014 - les hautes aspirations et la détermination à aller sans cesse de l'avant du chef et de son équipe donnent ses saveurs à une cuisine créative et exceptionnellement équilibrée. A **Ikoyi** - qui a obtenu sa première Étoile en 2019 - ,

GUIDE MICHELIN

l'approvisionnement méticuleux, l'accent mis sur le bio et la biodynamie, le soin apporté aux mariages des saveurs ainsi que la passion du chef Jeremy Chef pour les épices d'Afrique de l'Ouest se fondent pour créer des plats vraiment originaux.

Au Pays de Galles, **Ynysir** - qui détient une Étoile MICHELIN depuis 2015 - a également été promu. Ici, le chef propriétaire Gareth Ward, à la personnalité flamboyante, propose l'une des expériences culinaires les plus insolites et immersives du pays. Les convives sont tous servis en même temps et sont entraînés dans un voyage extraordinaire de 30 plats, dans lesquels les produits gallois sont rehaussés d'influences asiatiques.

Ces 5 nouveaux ajouts dans cette distinction portent à 22 le nombre total de restaurants deux-étoiles.

19 nouveaux restaurants une-étoile MICHELIN

- **The Barn**, Aughton, Lancashire - Chef Nathan Cornwell
- **Bastible**, Dublin - Barry Fitzgerald
- **Bridge Arms**, Bridge, Canterbury - Chef Daniel Smith
Nouvel ajout au Guide
- **Dog and Gun Inn**, Skelton, Cumbria - Chef Ben Queen-Fryer
- **Evelyn's Table**, Soho, Londres - Chef Luke Selby
*Nouvel ajout au Guide. Également lauréat du **Prix du jeune Chef**.*
- **Grenouille d'Adam Handling**, Covent Garden, Londres - Chef Adam Handling
- **Le Glenturret Lalique**, Crieff, Perthshire - Chef Mark Donald
Nouvel ajout au Guide
- **Glovers Alley**, Dublin - Chef Andy McFadden
- **Home**, Penarth, Cardiff - Chef James Sommerin
Nouvel ajout au Guide
- **Jamavar**, Mayfair, Londres - Chef Surender Mohan
- **Kol**, Marylebone, Londres - Chef Santiago Lastra
Nouvel ajout au Guide
- **Meadowsweet**, Holt, Norfolk - Chef Greg Anderson
Nouvel ajout au Guide
- **Pin**, East Wallhouses, Northumberland - Chef Cal Byerley
*Nouvel ajout au Guide. Également distingué par une **Étoile verte MICHELIN**.*
- **Sollip**, Southwark, Londres - Chef Woongchul Park
- **SY23**, Aberystwyth, Ceredigion - Chef Nathan Davies
*Nouvel ajout au Guide. Également lauréat du **Prix de l'Ouverture de l'année**.*
- **Trivet**, Southwark, Londres - Chef Jonny Lake
- **Unalome par Graeme Cheevers**, Glasgow - Chef Graeme Cheevers
Nouvel ajout au Guide

GUIDE MICHELIN

- **Upstairs by Tom Shepherd**, Lichfield, Staffordshire - Chef Tom Shepherd
Nouvel ajout au Guide
- **Wild Honey St James**, St James's, Londres - Chef Anthony Demetre

Londres voit sept de ses restaurants recevoir une Étoile MICHELIN. Deux d'entre eux rejoignent la sélection pour la première fois : **Evelyn's Table**, un restaurant de 12 places situé dans la cave d'un pub géorgien (où les trois Chefs sont également lauréats du **Prix du Jeune Chef**), et **Kol** avec son menu attrayant de plats mexicains contemporains. Cinq autres restaurants sont également mis en avant : **Frog by Adam Handling**, le restaurant phare d'Adam Handling qui propose des plats colorés et joliment présentés ; **Jamavar**, qui offre une cuisine indienne authentique et préparée avec soin ; **Sollip**, où les techniques françaises s'allient à l'héritage coréen des propriétaires ; **Trivet**, où les plats modernes reflètent une dextérité évidente du chef et de ses équipes ; et **Wild Honey St James**, où l'expérience d'Anthony Demetre transparaît dans une cuisine maîtrisée.

Au nord de l'Angleterre, **Pine**, où la cueillette, l'approvisionnement éthique et les pratiques durables sont essentiels, fait son entrée dans le Guide avec à la fois une Étoile MICHELIN et une **Étoile Verte MICHELIN**. Deux restaurants ont également été promus : **The Barn**, qui utilise les ressources de son potager pour créer des plats pleins de saveurs, et le **Dog and Gun Inn** (anciennement Bib Gourmand), un pub sans chichi qui sert des plats audacieux et copieux.

Par ailleurs, trois nouveaux venus obtiennent une Étoile MICHELIN. Dans les Midlands, **Upstairs de Tom Shepherd**, où les plats britanniques raffinés sont réhaussés de subtiles influences asiatiques. À l'est, **Meadowsweet** avec un menu dégustation méticuleusement élaboré à partir d'ingrédients locaux. Et au sud, le **Bridge Arms**, où les plats sont particulièrement équilibrés.

Au Pays de Galles, les Étoiles MICHELIN sont attribuées à deux nouveaux établissements : **Home**, géré par James Sommerin et sa famille, où les plats mettent en valeur le garde-manger gallois, et **SY23** (également lauréat du prix de **l'Ouverture de l'année**), où le grill à charbon de bois apporte de la saveur aux plats.

En Écosse, le sophistiqué **Glenturret Lalique**, situé dans la plus ancienne distillerie de whisky d'Écosse, et **Unalome by Graeme Cheevers** - avec ses plats audacieux d'inspiration classique - sont tous deux ajoutés au Guide avec une Étoile MICHELIN.

En République d'Irlande enfin, deux restaurants sont mis en avant : **Bastible**, un restaurant de quartier décontracté, où les plats épurés offrent des accords de saveurs percutantes, et **Glovers Alley**, qui surplombe St Stephen's Green et sert des assiettes sophistiquées, présentées avec une parfaite maîtrise.



GUIDE MICHELIN

Avec les restaurants déjà primés qui conservent leur distinction cette année, le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2022 recense 164 restaurants une-étoile MICHELIN.

9 nouveaux restaurant Étoile Verte MICHELIN

Introduite en 2021 au Royaume-Uni et en Irlande, l'Étoile Verte MICHELIN met en avant les restaurants à l'avant-garde du secteur pour ce qui est de leurs pratiques durables.

Ces restaurants proposent des expériences culinaires qui allient l'excellence culinaire à des engagements éco-responsables remarquables. Ils sont une source d'inspiration tant pour les gourmets que pour le secteur de l'hôtellerie dans son ensemble.

Les nouveaux lauréats de 2022 sont :

- **CHAPTERS**, Hay-on-Wye, Powys (Chef Mark McHugo)
Nouvel ajout au Guide
- **Marle**, Heckfield, Hampshire (Chef Michael Chapman)
- **Moor Hall**, Aughton, Lancashire (Chef Mark Birchall)
Détient également deux Étoiles MICHELIN
- **Oak**, Bath, Somerset (Chef Pete Ellis)
- **Pensons**, Tenbury Wells, Worcestershire (Chef Chris Simpson)
Détient également une Étoile MICHELIN
- **Pine**, East Wallhouses, Northumberland (Chef Cal Byerley)
*Nouvel ajout au Guide. A également reçu **une Étoile MICHELIN**.*
- **Terroir Tapas**, Bournemouth, Dorset (Chef Jesse Wells)
Nouvel ajout au Guide
- **Tillingham**, Peasmarsh, East Sussex (Chef Tom Ryalls)
Nouvel ajout au Guide
- **Wilsons**, Bristol (Chef Jan Ostle)

Lauréats des prix spéciaux

Pour 2022, cinq prix spéciaux ont été décernés. Ils mettent en lumière des professionnels exceptionnels et des équipes remarquables qui ont particulièrement impressionné les inspecteurs MICHELIN au cours de l'année écoulée.

- Prix du Chef Mentor, sponsorisé par Blancpain - **Philip Howard** à Elystan Street
Philip Howard a détenu deux Étoiles MICHELIN pendant 17 ans au restaurant The Square, où il s'est imposé comme l'un des plus grands chefs



GUIDE MICHELIN

du Royaume-Uni. C'est un « chef de chef », qui ne se vante pas de ses réalisations, et dont la présence encore aujourd'hui derrière les fourneaux témoigne de sa passion et de sa détermination. De nombreux grands chefs sont passés par ses cuisines.

- Prix du Jeune Chef - **Luke, Nathaniel et Theo Selby** à Evelyn's Table
Pour la première fois, ce prix récompense non pas un mais trois jeunes chefs, les trois frères qui dirigent Evelyn's Table. Ayant jusqu'à présent gardé leurs vies professionnelles séparées, ils se sont réunis pour former un trio imbattable, qui dégage un enthousiasme contagieux.
- Prix de l'Accueil et du Service - **Dale Dewsbury** chez Andrew Fairlie à Gleneagles
Un grand sourire, une passion pour leur métier et une capacité à anticiper les besoins des clients créent ici une expérience de service exceptionnelle. Pendant plus de 20 ans, Dale Dewsbury n'a pas seulement montré l'exemple, mais il a aussi soutenu, encouragé et partagé ses connaissances avec sa merveilleuse équipe - qui ferait la fierté de feu Andrew Fairlie.
- Prix du Sommelier - **Isa Bal** à Trivet
Copropriétaire du Trivet, Isa a eu une carrière illustre qui s'étend sur plus de 20 ans, dont 12 ans en tant que chef sommelier au Fat Duck. Il suggère habilement des accords de vins à partir d'une carte conçue avec passion et très originale, et est un admirable porte-flambeau pour les régions moins connues.
- Prix de l'Ouverture de l'année - **SY23** à Aberystwyth
Le SY23, amusant et contemporain, apporte une bouffée d'air frais à cette ville balnéaire pittoresque. Il offre un bar animé, une musique vibrante et une atmosphère vivante - et la cuisine ouverte avec son grill au charbon de bois occupe le devant de la scène. Le menu, composé de 9 plats européens et asiatiques, est servi à tous les convives en même temps.

16 nouveaux Bib Gourmand MICHELIN

16 nouveaux restaurants Bib Gourmand ont été présentés le vendredi 11 février, avant que ne soient dévoilées les Étoiles MICHELIN. Cliquez [ici](#) pour plus de détails.



GUIDE MICHELIN

La sélection du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2022 en un clin d'oeil

- 8 restaurants récompensés par trois Étoiles MICHELIN 🌟🌟🌟, dont 1 nouveau venu
- 22 restaurants récompensés par deux Étoiles MICHELIN 🌟🌟 dont 5 nouveaux venus
- 164 restaurants récompensés par une Étoile MICHELIN 🌟, dont 19 nouveaux venus
- 31 restaurants récompensés par une Étoile verte MICHELIN, dont 9 nouveaux venus
- 122 restaurants récompensés par un Bib Gourmand MICHELIN 🍷, dont 16 nouveaux venus

La version intégrale du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2022 a été publiée en version numérique ce matin, le 16 février, à la fois sur le site web et sur l'application :

- Site Web Royaume-Uni <https://guide.michelin.com/gb/en>
- Site web République d'Irlande <https://guide.michelin.com/ie/en>
- Application iOS :
<https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>
- Application
Android : https://play.google.com/store/apps/details?id=com.viamichelin.android.gm21&referrer=utm_source=gm&utm_medium=web&utm_content=popup&utm_campaign=sg



Michelin a pour ambition d'améliorer durablement la mobilité de ses clients. 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 fournit des services numériques, des cartes et des guides pour contribuer à enrichir les voyages et les déplacements et en faire des expériences uniques. Michelin développe aussi des matériaux de haute technologie destinés à de nombreux domaines. Basé à Clermont- Ferrand, Michelin est présent dans 170 pays, emploie 123 600 personnes et exploite 71 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 170 millions de pneus en 2020. (www.michelin.com)

RELATIONS MÉDIAS DU GROUPE MICHELIN

+33 (0) 1 45 66 22 22

7 jours sur 7



GUIDE MICHELIN

www.michelin.com

 [@MichelinPress](https://twitter.com/MichelinPress)

27 cours de l'Ile Seguin, 92100 Boulogne-Billancourt