

Paris, 10 février 2026

Deux restaurants intègrent la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN dans le cadre de la sélection Grande-Bretagne et Irlande 2026

- Bonheur by Matt Abé décroche directement deux Étoiles MICHELIN
 - 20 restaurants sont récompensés d'une Étoile MICHELIN
- Tous les établissements triplement Étoilés MICHELIN conservent leur distinction

Michelin a le plaisir de dévoiler sa nouvelle sélection de restaurants pour la Grande-Bretagne et l'Irlande. Le palmarès 2026 a été révélé lors de la cérémonie annuelle qui s'est tenue le lundi 9 février au Convention Centre de Dublin.

Cette édition se compose de 1 214 établissements, dont 230 Étoilés MICHELIN. Comme à son accoutumée, la scène culinaire londonienne continue d'exceller et offre à la sélection deux nouvelles tables deux Étoiles MICHELIN. En plus de ces nouveautés, 20 établissements une Étoile MICHELIN et 37 restaurants récompensés du Bib Gourmand pour leur cuisine de qualité à prix abordable intègrent ce millésime. 7 nouvelles adresses ont également été récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leur engagement remarquable en faveur d'une gastronomie plus écoresponsable. Preuve de la qualité constante de leur offre, toutes les adresses saluées de trois Étoiles MICHELIN l'an passé conservent leur distinction.

Ces nombreuses distinctions ont été attribuées aux quatre coins de Grande-Bretagne et d'Irlande. Dublin, la ville hôte de cette année, se démarque en accueillant un nouveau restaurant Étoilé MICHELIN ainsi que trois Bib Gourmand. Brighton et Hove, les deux villes jumelles, peuvent également se réjouir, car elles comptent désormais un établissement Étoilé MICHELIN, le premier depuis près de 50 ans. Cuisine espagnole, indienne ou encore coréenne, un large éventail de styles différents sont représentés dans la famille des Étoiles MICHELIN.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « *Je suis ravi que 2026 soit un si beau millésime pour la sélection Grande-Bretagne et Irlande. Malgré une année riche en défis et turbulences dans le secteur de la restauration, les chefs et restaurateurs ont une nouvelle fois fait preuve d'une résilience et d'un sens de l'innovation admirables. Ces efforts ont porté leurs fruits, puisque c'est la première fois qu'autant de nouveaux restaurants intègrent le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande. Parmi eux se trouvent 2 tables*

deux Étoiles MICHELIN et 20 établissements une Étoile MICHELIN qui éblouiront sans aucun doute les gourmets grâce à leur cuisine d'exception. »

Deux nouveaux établissements reçoivent deux Étoiles MICHELIN

Bonheur by Matt Abé, qui décroche cette distinction quelques mois seulement après son ouverture, était l'une des nouveautés les plus attendues de 2025. C'est dans les locaux du légendaire Le Gavroche, qui a fermé ses portes en 2024, que le **chef Matt Abé** a décidé d'écrire un nouveau chapitre de sa carrière en ouvrant son propre établissement, après plusieurs années passées à la tête du Restaurant Gordon Ramsay. Bonheur incarne pleinement le style unique du chef, avec à la carte des plats légers et modernes, élaborés à l'aide de techniques classiques merveilleusement maîtrisées. Éléments clés de cette adresse, les sauces illustrent à elles seules le talent d'Abé et de sa brigade.

Après avoir décroché l'an dernier sa première Étoile MICHELIN, **Row on 5** continue son ascension et intègre la catégorie des adresses deux Étoiles MICHELIN aux côtés de Bonheur. Fruit de la collaboration entre **Jason Atherton** et **Spencer Metzger**, ce comptoir est le théâtre d'une expérience luxueuse portée par une cuisine de caractère. Les ingrédients, d'une qualité inégalable, sont sublimés grâce à la grande maîtrise technique et à la réflexion approfondie des chefs. Parmi les plats phares de la carte, la langoustine d'Inverness en plusieurs façons a particulièrement impressionné l'équipe d'inspection.

Au total, la sélection 2026 compte 28 tables deux Étoiles MICHELIN.

20 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN

En Irlande, deux établissements obtiennent leur première Étoile MICHELIN. Dans la capitale, **Forest Avenue** décroche une Étoile MICHELIN grâce à la cuisine décontractée du chef John Wyer qui sublime de magnifiques ingrédients triés sur le volet. Chez **The Pullman**, à Galway, le chef **Angelo Vagiotis** prend également soin de sélectionner des produits de qualité pour composer des plats captivants servis dans un cadre unique : deux authentiques wagons du mythique Orient-Express.

Deux nouvelles Étoiles MICHELIN ont également été décernées en Écosse, dans la région des Highlands. Situé près de Pitlochry, **Killiecrankie House** propose un concept original mêlant ingrédients locaux et influences japonaises, le tout sublimé par le talent du chef **Tom Tsappis**. Plus au nord, le restaurant **1887**, qui surplombe le Upper Loch Torridon, offre un cadre idyllique. Le chef **Danny Young**

crée ici des plats tout aussi éblouissants, à la fois admirables de sobriété et de créativité.

Installé à Vale, sur l'île de Guernesey, **Vraic** est une véritable destination à lui tout seul. Il s'agit du dernier projet en date du chef **Nathan Davies**, qui avait déjà décroché une Étoile MICHELIN pour son restaurant SY23 installé au Pays de Galles. C'est dans un décor hors du temps qu'il imagine désormais une cuisine inspirée qui met à l'honneur les nombreuses richesses naturelles de l'île.

De retour en Angleterre, le restaurant du chef **Luke French, JÖRO**, s'est rapidement développé après avoir quitté Sheffield pour s'installer près d'Oughtibridge. Dans ce nouvel environnement, le chef sert une cuisine osée et originale, mais également mesurée et nuancée. Plus au nord, à Harrogate, **FIFTY TWO** est installé dans un ancien container qui est devenu le terrain de jeu du chef **Adam Degg**, lequel imagine pour ses convives une cuisine maîtrisée. Degg s'appuie sur des ingrédients mis en bocaux, et travaille chaque élément de manière à laisser s'exprimer sa saveur dans ce qu'elle a de plus pur.

Dans les Midlands, deux restaurants recommandés par le Guide MICHELIN depuis près de dix ans voient leurs efforts récompensés en décrochant leur première Étoile MICHELIN. Chez **The Wilderness**, à Birmingham, **Alex Claridge** propose aux gourmets de vivre une expérience gastronomique immersive, originale et raffinée. Tout près de là, à Lichfield, **The Boat** décroche également sa première Étoile MICHELIN qui vient saluer le travail entrepris depuis des années par le chef Liam Dillon. Ses plats complexes mettent à l'honneur les plus beaux ingrédients locaux, dont certains sont cultivés sur sa microferme.

Sur la côte sud du pays, **Maré by Rafael Cagali** est devenu le premier restaurant Étoilé MICHELIN de Brighton et Hove depuis près de 50 ans. Cette charmante adresse de quartier installée à Hove a été créée par le chef qui lui a donné son nom, et qui tient également le restaurant deux Étoiles MICHELIN Da Terra à Londres. Ici, il a laissé les commandes au chef exécutif Ewan Waller qui crée avec son équipe des assiettes aux saveurs cosmopolites. Toujours en bord de mer, **Ugly Butterfly by Adam Handling** a déménagé à une nouvelle adresse à Newquay, une renaissance réussie qui lui permet d'obtenir une Étoile MICHELIN grâce à ses plats aux saveurs équilibrées et à sa grande maîtrise technique.

Cependant, le chef Handling n'est pas le seul chef à avoir obtenu une nouvelle Étoile MICHELIN. À Londres, la cheffe **Nieves Barragán Mohacho**, déjà à la tête de Sabor, a ouvert **Legado**, à Shoreditch, qui met également à l'honneur les saveurs espagnoles de la plus belle des manières. De l'autre côté de la ville, à Belgravia, **Corenucopia by Clare Smyth** est une adresse bistronomique créée par la cheffe du même nom. Elle a confié la responsabilité de sa cuisine à **Gary Mundi** qui prépare pour ses convives les plus grands classiques britanniques

réinterprétés avec une touche de raffinement supplémentaire. À Mayfair, l'équipe du restaurant deux Étoiles MICHELIN Trivet, composée du chef **Jonny Lake** et de son co-propriétaire et sommelier **Isa Bal**, s'est lancé un nouveau défi en ouvrant **Labombe by Trivet**, un jeune restaurant qui tient toutes ses promesses. D'apparence épurée, les plats éclectiques imaginés par le chef **Evan Moore** sont une explosion de saveurs.

Le célèbre chef **Michael Caines**, originaire du Devon, a ouvert sa première adresse londonienne, **Michael Caines at The Stafford**, qui connaît déjà un grand succès. Ici, le chef Simon Ulph transcrit avec brio le style classique et familier de Caines, sublimant des ingrédients d'exception en s'appuyant sur des associations éprouvées. De son côté, le groupe Gordon Ramsay ajoute une nouvelle Étoile MICHELIN à son palmarès. Du haut du 60e étage du bâtiment qui l'abrite, le **Restaurant Gordon Ramsay High** est peut-être connu pour sa vue imprenable, mais la cuisine du chef **James Goodyear** est tout aussi remarquable. Ce dernier travaille des produits de qualité et livre des assiettes mêlant équilibre et précision.

Toujours à Londres, le **The Kerfield Arms**, installé dans le quartier de Camberwell, est devenu l'un des deux seuls pubs de la capitale à décrocher une Étoile MICHELIN. Le chef **Jay Styler** a impressionné les inspectrices et inspecteurs avec des plats épurés, mais ô combien délicieux, à l'image du donut garni d'une crème au coing et au laurier. À Knightsbridge, le maître des fruits de mer **Tom Brown** décroche aussi une nouvelle Étoile MICHELIN. Avec le restaurant **Tom Brown at The Capital**, il retourne dans l'hôtel où il a forgé sa réputation et crée des plats élaborés à partir d'ingrédients de grande qualité.

Le groupe JKS, qui possède déjà Gymkhana et Trishna, compte désormais un nouvel établissement indien Étoilé MICHELIN avec **Ambassadors Clubhouse**. Le chef **Manmeet Singh Bali** sert ici un séduisant menu porté par des plats aux saveurs osées qui s'inspirent de recettes traditionnelles du Punjab. Enfin, **Somssi by Jihun Kim** a reçu une Étoile MICHELIN pour les élégants plats coréens du chef **Kim**, parsemés de touches françaises et réalisés à partir de superbes ingrédients britanniques.

Le millésime 2026 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande compte 192 adresses une Étoile MICHELIN (incluant les établissements conservant leur distinction cette année).

Les 10 restaurants récompensés de trois Étoiles MICHELIN l'an passé conservent tous leur distinction

Intégrer la famille des adresses qui valent le voyage est une consécration, une chance qui n'est accordée qu'aux meilleurs restaurants. Les 10 établissements récompensés de trois Étoiles MICHELIN en 2025 maintiennent leur distinction, preuve de l'engagement et de la constance du travail fourni par leurs équipes.

Les restaurants trois Étoiles MICHELIN sont :

- **Alain Ducasse at The Dorchester**, Londres
- **CORE by Clare Smyth**, Londres
- **Hélène Darroze at The Connaught**, Londres
- **L'Enclume**, Cartmel
- **Moor Hall**, Aughton
- **Restaurant Gordon Ramsay**, Londres
- **Sketch, The Lecture Room and Library**, Londres
- **The Fat Duck**, Bray
- **The Ledbury**, Londres
- **The Waterside Inn**, Bray

Sept nouvelles Étoiles Vertes

L'Étoile Verte a la volonté de mettre un coup de projecteur sur les restaurants dont les engagements ont impressionné l'équipe d'inspection grâce à des pratiques inspirantes qui contribuent à façonner la gastronomie de demain.

Cette année, sept nouvelles adresses viennent étoffer les rangs des établissements récompensés de l'Étoile Verte, ce qui porte à 37 le nombre de tables saluées.

Les nouvelles Étoiles Vertes sont :

- **1887**, Torridon
- **Eight at Gazegill by Doug Crampton**, Rimington
- **Forest Side**, Grasmere
- **Glebe House**, Southleigh
- **Knepp Wilding Kitchen**, près de Horsham

- **The Free Company**, Balerno
- **Timberyard**, Édimbourg

37 nouveaux Bib Gourmand

Avec la distinction Bib Gourmand, le Guide MICHELIN met en lumière les établissements qui proposent une cuisine de très belle facture proposée à un prix mesuré. Si chaque adresse récompensée est unique dans son style et dans son approche, toutes partagent ce même esprit de générosité. Une semaine avant la cérémonie de remise des distinctions, le 2 février, 37 nouveaux Bib Gourmand ont été dévoilés sur le site internet du Guide MICHELIN. Ces adresses qui proposent une cuisine de grande qualité à prix abordable en Grande-Bretagne et en Irlande représentent un large éventail de styles différents.

Les nouveaux restaurants récompensés du Bib Gourmand sont :

- **Akara**, Londres
- **Alba**, St Peter Port
- **Almanac**, Glossop
- **Angeethi by Sagar Massey**, Cardonald
- **Beau**, Belfast
- **BIGFAN**, Dublin
- **BORGO**, Dublin
- **Cadet**, Londres
- **Café Spice Namasté**, Londres
- **Calong**, Londres
- **Cantaloupe**, Stockport
- **Canteen**, Londres
- **Counter Culture**, Newquay
- **Erst**, Manchester
- **Farmgate Lismore**, Lismore
- **Forêt**, Dublin
- **Gina**, Chingford

- **Goodbye Horses**, Londres
- **Jai Ho**, Bishop's Cleeve
- **Kruk**, Londres
- **Lai Rai**, Londres
- **Mara**, Aberdeen
- **Norman's Neighbourhood Kitchen**, Kirkburton
- **Oren**, Londres
- **Piccalilli**, Nottingham
- **Post**, Newnham
- **Purple Poppadom**, Cardiff
- **RAGÙ**, Bristol
- **Sebb's**, Glasgow
- **Shwen Shwen**, Sevenoaks
- **Singburi**, Londres
- **ssam ssam**, Londres
- **Tamila**, Londres
- **The Clarence**, Glasgow
- **The Gaff**, Abergavenny
- **The Oarsman**, Marlow
- **The Yurt at Nicholsons**, North Aston

Lauréats des Prix spéciaux MICHELIN

Avec les Prix Spéciaux MICHELIN, l'équipe d'inspection tient à mettre en avant des professionnels de talent qui l'ont particulièrement impressionnée.

- **Prix MICHELIN de l'Ouverture de l'Année – Shwen Shwen**, Sevenoaks. Le restaurant Shwen Shwen de Maria Bradford a été l'un des plus grands triomphes de l'année, ce qui a valu à la cheffe autodidacte de remporter un Bib Gourmand bien mérité. L'équipe d'inspection a été impressionnée par ses plats généreux, saisissants et succulents inspirés par son héritage sierra-léonais. Outre la proposition culinaire, c'est toute l'expérience proposée qui séduira les gourmets, à

commencer par la salle à manger colorée et le service attentif assuré par les équipes.

- **Prix MICHELIN du Jeune Chef**, sponsorisé par La Rousse Foods – **Tom Earnshaw** du *Bohemia, Saint Helier*. Tom Earnshaw, qui est devenu à 27 ans le chef exécutif de cette institution installée sur l'île de Jersey, a ébloui les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN par son talent, permettant à Bohemia de conserver une année de plus son Étoile MICHELIN. Sa cuisine technique est empreinte d'originalité et de maturité, et les équipes d'inspection ont particulièrement apprécié le crabe de Jersey accompagné d'une panna cotta au curry rouge thaïlandais et d'un sorbet au combava.
- **Prix MICHELIN du Service – Barbara Nealon**, du *Saint Francis Provisions, à Kinsale*. À la fois propriétaire et cheffe d'équipe du charmant Saint Francis Provisions, Barbara Nealon incarne à merveille la célèbre hospitalité irlandaise. Elle a largement contribué à faire de cet établissement un incontournable de la scène gastronomique du comté de Cork. Grâce à son approche décontractée et personnalisée du service, les convives passent ici un agréable moment et chaque opération est exécutée avec efficacité. C'est le genre de restaurant qui exsude l'amour, celui d'où l'on ressort un sourire aux lèvres en se promettant d'y retourner.
- **Prix MICHELIN de la Sommellerie – Roxane Dupuy** qui fait partie de l'équipe du *Row on 5, à Londres*. Peu de restaurants peuvent se targuer d'avoir une carte des vins aussi qualitative que celle du restaurant deux Étoiles MICHELIN Row on 5, qui ne compte pas moins de 2 400 références. La sommelière, Roxane Dupuy, s'appuie sur ses nombreuses connaissances pour conseiller aux convives de fascinantes cuvées issues du monde entier, le tout avec naturel et implication. Ses recommandations avisées et sa décontraction lui permettent de mettre rapidement à l'aise ses interlocuteurs et de créer un lien de confiance.
- **Prix MICHELIN des Cocktails Exceptionnels**, sponsorisé par Tokaj – **Alasdair Shaw** qui officie chez *Sebb's, à Glasgow*. C'est une excellente année pour Sebb's qui décroche non seulement le Bib Gourmand, mais également le Prix des Cocktails Exceptionnels grâce au travail de son directeur des boissons, Alasdair Shaw. Avec sa carte des boissons sur laquelle on trouve aussi bien des granités intemporels que des shooters ou encore de belles créations, ce restaurant bar ne laissera pas les amoureux de cocktails indifférents. L'un des membres de l'équipe d'inspection a particulièrement apprécié le miso and malt old fashioned, un classique réinventé qui offre une belle rondeur, avec des saveurs beurrées et une pointe de fruit de la passion pour la fraîcheur.

La sélection des restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande est rejoints par la sélection des hôtels, disponible gratuitement sur le [site internet](#) et [l'application](#) du Guide MICHELIN. Elle met en avant les lieux de séjour les plus originaux et tendance à ne pas manquer en Grande-Bretagne, en Irlande et dans le monde entier. Chaque hôtel de la sélection a été choisi par les experts du Guide MICHELIN pour son style, son service et sa personnalité uniques et peut être réservé directement sur le site internet et l'application du Guide MICHELIN.

Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2026 en bref :

1 210 restaurants récompensés, dont :

- 10 restaurants trois Étoiles MICHELIN
- 28 restaurants deux Étoiles MICHELIN (2 nouveautés)
- 192 restaurants une Étoile MICHELIN (20 nouveautés)
- 37 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (7 nouveautés)
- 168 Bib Gourmand (37 nouveautés)

À propos de Michelin

Michelin construit un manufacturier leader mondial des composites et expériences qui transforment notre quotidien. Pionnier de la science des matériaux depuis plus de 130 ans, Michelin s'appuie sur une expertise unique pour contribuer significativement au progrès humain et à un monde plus durable. Grâce à sa maîtrise inégalée des composites polymères, Michelin innove constamment pour fabriquer des pneus de haute qualité et des composants critiques pour des secteurs aussi exigeants que la mobilité, la construction, l'aéronautique, les énergies bas carbone ou la santé. Le soin apporté à ses produits et sa connaissance intime des usages lui permettent de faire vivre à ses clients des expériences exceptionnelles, qu'il s'agisse de solutions basées sur les data et l'intelligence artificielle pour les flottes professionnelles, ou de la découverte des restaurants et hôtels remarquables que le Guide MICHELIN recommande. Basé à Clermont-Ferrand, en France, Michelin est présent dans 175 pays et emploie 129 800 personnes (www.michelin.com).

Suivez toutes nos actualités sur

X @Michelin





GUIDE MICHELIN