



GUIDE MICHELIN

Paris – 11 février 2025

## **Le restaurant Moor Hall décroche trois Étoiles MICHELIN dans l'édition 2025 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande**

- Trois nouveaux établissements reçoivent deux Étoiles MICHELIN
- 22 nouvelles adresses sont récompensées d'une Étoile MICHELIN, parmi lesquelles le premier restaurant végétarien de la sélection
- Cinq nouvelles Étoiles Vertes sont décernées
- 36 tables sont distinguées du Bib Gourmand pour leur cuisine de qualité abordable

Michelin a le plaisir de présenter sa nouvelle sélection de restaurants pour la Grande-Bretagne et l'Irlande. Révélé lors de la cérémonie annuelle qui s'est tenue ce lundi 10 février au Kelvingrove Art Gallery & Museum de Glasgow, le palmarès 2025 célèbre 1 147 restaurants, dont 220 adresses Étoilées MICHELIN.

**Moor Hall** tutoie les sommets en devenant le dernier établissement en date à décrocher trois Étoiles MICHELIN. Le millésime 2025 s'enrichit de 3 nouvelles tables deux Étoiles MICHELIN et 22 restaurants une Étoile MICHELIN. 36 établissements rejoignent la catégorie Bib Gourmand grâce à une offre culinaire de très bonne facture associée à une gamme de prix contenus. Enfin, 5 nouvelles tables ont été récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN pour leurs engagements remarquables en faveur d'une gastronomie plus responsable.

Si ces distinctions ont été décernées à travers toute la Grande-Bretagne et l'Irlande, Édimbourg se démarque tout particulièrement avec deux nouvelles tables étoilées MICHELIN. Au Pays de Galles, Cardiff obtient sa première Étoile MICHELIN tandis qu'en Angleterre, Bristol s'enrichit d'une nouvelle Étoile MICHELIN mais aussi de

trois nouveaux Bib Gourmand. Comme à l'accoutumée, une riche palette de styles culinaires est mise à l'honneur. Mais cette année revêt une saveur particulière : pour la première fois, la catégorie des tables une Étoile MICHELIN s'enrichit d'un restaurant grec, d'une adresse dédiée aux saveurs coréennes et d'un établissement vegan.

Gwendal Poullennec, Directeur international du Guide MICHELIN, a déclaré : « 2025 est un très beau millésime pour la Grande-Bretagne et l'Irlande. Les chefs et restaurateurs locaux ont surmonté bien des défis et tout en démontrant que leur talent, leur engagement et leur ingéniosité ne connaissent pas de limites. Parmi les nouvelles les plus importantes figure le triomphe du restaurant Moor Hall qui rejoint la famille des adresses trois Étoiles MICHELIN. Nous pouvons également nous réjouir d'accueillir 22 nouvelles tables une Étoile MICHELIN dans notre palmarès. Les 36 Bib Gourmand sélectionnés cette année illustrent quant à eux le potentiel de la scène culinaire locale et témoignent de la motivation des équipes à offrir à leurs convives des expériences d'un excellent rapport qualité-prix. Enfin, n'oublions pas les adresses récompensées de l'Étoile Verte MICHELIN, qui ouvrent la voie d'une véritable transition gastronomique et ne manquent pas d'inspirer leurs pairs. »

### **Moor Hall rejoint la famille des établissements trois Étoiles MICHELIN**

À la tête du restaurant **Moor Hall**, le chef **Mark Birchall** et son équipe n'ont eu de cesse de se perfectionner jusqu'à atteindre l'excellence. Ils travaillent majoritairement des ingrédients cultivés sur les terres du restaurant, qui sont d'une qualité incomparable. La brigade, quant à elle, brille par sa technique et son approche des saveurs. Elle sait exactement quand prioriser la simplicité et quand miser sur la complexité, ce qui lui permet de livrer des plats aboutis et envoûtants. Les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN ont particulièrement apprécié le turbot au beurre noisette avec sa garniture de saison composée de potimarron et de crevettes Mylor.

Cette nouvelle adresse porte à 10 le nombre de restaurants qui offrent une *cuisine unique* dans la sélection.

### **Trois nouveaux établissements sont récompensés de deux Étoiles MICHELIN**

Deux des trois établissements nouvellement récompensés sont situés à Londres, confirmant la place qu'occupe actuellement la capitale anglaise en tant que haut lieu de la gastronomie mondiale.

À Soho, le cœur battant de la ville, le restaurant **Humble Chicken** avec son chef Angelo Sato ont réalisé une très belle performance en décrochant leur deuxième Étoile MICHELIN, douze mois seulement après la première. Aussi délicieuse que

captivante, la cuisine novatrice du chef n'a pas manqué d'impressionner les inspectrices et inspecteurs dès la première bouchée.

Le nouveau venu dans la catégorie des restaurants deux Étoiles MICHELIN est un nom bien connu de tous : **The Ritz**. Symbole du luxe et de la qualité britannique depuis de nombreuses années, cette institution s'est parée d'un supplément d'âme avec son restaurant, actuellement au sommet de son art. Le chef John Williams et sa brigade s'illustrent dans leur domaine en proposant de grands classiques (avec quelques références à Auguste Escoffier) qu'ils modernisent avec originalité.

Au sud de Londres, près de la côte, le duo formé par Allister Barsby et Alice Bussi écrit un nouveau chapitre de sa formidable histoire puisque **hide and fox** vient de décrocher deux Étoiles MICHELIN. La cuisine d'Allister et de son équipe propose de beaux produits travaillés avec respect afin de créer des plats saisissants, tant sur le plan gustatif que visuel. L'équipe d'inspection a particulièrement apprécié le crabe de Brixham, gelée de crabe, épices tandoori et pickles de légumes. Tout aussi qualitatif, le service contribue au charme de l'expérience globale.

Au total, la sélection 2025 compte 29 adresses deux Étoiles MICHELIN.

## **22 nouveaux restaurants une Étoile MICHELIN**

À Édimbourg, la capitale écossaise, deux restaurants se sont vu attribuer une Étoile MICHELIN. Le premier, **LYLA**, est une adresse élégante tenue par le chef restaurateur Stuart Ralston, déjà à la tête de deux établissements Bib Gourmand. Il s'applique ici à mettre en valeur des produits sourcés avec brio.

Le second est **AVERY**. Né à San Francisco, ce restaurant a été délocalisé à Édimbourg après que son chef Rodney Wages est tombé amoureux de la ville.

En Irlande, près de Maynooth, **The Morrison Room** a conquis l'équipe d'inspection grâce à un sourcing de produits d'exception et à l'inventivité de son chef Adam Nevin.

Un peu plus à l'ouest, chez **Ballyfin**, Richard Picard-Edwards et son équipe livrent une sublime cuisine dans l'enceinte de l'hôtel Ballyfin Demesne, récompensé de trois Clefs MICHELIN. Dans le comté de Galway, **LIGNUM** a décroché sa première Étoile MICHELIN grâce à la cuisine originale de Danny Africano qui s'appuie sur des cuissons à la braise pour révéler toutes les saveurs de ses produits.

À Cardiff, le restaurant **Gorse**, tenu par le chef Tom Waters, entre dans l'histoire en devenant le premier établissement étoilé MICHELIN de la ville. Le chef use de son talent pour rendre hommage aux richesses du terroir gallois.

De l'autre côté de la frontière anglaise, Bristol brille d'une nouvelle Étoile MICHELIN grâce à **Wilsons**, adresse familiale proposant une cuisine de saison imaginée par le

chef Jan Ostle et mettant en lumière la qualité extraordinaire des produits cultivés par Mary Wilson, son épouse, sur leur petite propriété. Non loin de là se trouve **33 The Homend**, une adresse tenue par James et Elizabeth Winter qui avaient déjà été récompensés d'une Étoile MICHELIN lorsqu'ils étaient à la tête de The Butchers Arms, à Eldersfield. Tout l'expertise du chef James Winter se reflète dans les plats assumés et dépourvus de superflu qu'il crée pour ses convives.

Un peu plus à l'est, les gourmets découvriront l'univers de **Starling**. Cette adresse de quartier est la première entreprise en solitaire de Nick Beardshaw, qui s'est fait une réputation en travaillant aux côtés de Tom Kerridge.

Un peu plus loin dans les terres, à Caistor St Edmund se trouve le restaurant **Mark Poynton at Caistor Hall** qui propose un mariage réussi entre cuisine gastronomique réalisée par le chef Poynton et une ambiance « maison de campagne ».

Plus au nord, **Skof** fut l'une des ouvertures les plus attendues de l'année, et le résultat est à la hauteur des espérances puisqu'il brille d'une Étoile. Tom Barnes, qui travaillait auparavant à L'Enclume, a apporté sa touche personnelle à cette adresse située dans le centre-ville de Manchester.

Jake Jones, le lauréat du Prix du Jeune Chef 2024, s'illustre quant à lui en proposant chez **Forge**, à Middleton Tyas, une cuisine engagée et aboutie.

Londres n'est pas en reste et continue de s'illustrer sur l'échiquier culinaire mondial en accueillant plusieurs nouvelles Étoiles MICHELIN.

Situé à côté de Borough Market, **OMA** devient le premier restaurant grec étoilé MICHELIN de la sélection grâce aux succulents plats du chef Jorge Paredes. La cuisine thaïlandaise aussi est bien représentée, grâce à **AngloThai**, où John Chantararak cultive son héritage anglo-thaïlandais de la manière la plus délicieuse qui soit.

C'est au cœur du Mandarin Oriental Mayfair, auréolé de deux Clefs MICHELIN, à la table du restaurant coréen **DOSA** que se déguste la cuisine raffinée et parfaitement maîtrisée du chef Jihun Ki.

D'autres chefs de la capitale laissent les légumes guider leur inspiration. **Plates London** est ainsi devenu le premier restaurant végétarien de la sélection britannique à décrocher une Étoile MICHELIN. Ici, le chef Kirk Haworth s'appuie sur sa formation classique et sur sa créativité pour transformer des plats connus en assiettes entièrement végétales. Si viande et poisson sont bien au menu chez **Mauro Colagreco at Raffles London at The OWO**, ils sont accompagnés de superbes propositions végétales imaginées par le chef Leonel Aguirre.

Les fans des adresses de la franchise Portland and Clipstone seront ravis d'apprendre que **64 Goodge Street**, dernier-né de ce mini-groupe vient de se voir attribuer une Étoile MICHELIN, récompensant le travail de Stuart Andrew, lequel décrit son approche comme « de la cuisine française du point de vue d'un étranger ». Pour trouver d'autres classiques revisités, direction **Cornus**, où Gary Foulkes, l'ancien chef d'Angler, montre une fois de plus l'étendue de son talent avec un travail de grande maîtrise, notamment avec des produits de la mer pêchés en Cornouailles pour créer des plats assurés, aux saveurs limpides.

Plus à l'ouest, dans le célèbre quartier de Notting Hill, **Caractère**, le restaurant tenu par Diego Ferrari et Emily Roux, remporte une Étoile MICHELIN grâce à la cuisine technique du chef italien. Pendant ce temps, à Marylebone, Luke Ahearne capture l'air du temps chez **Lita** en proposant des plats cuits à la braise, aux saveurs audacieuses. Le dernier-né de la catégorie des adresses une Étoile MICHELIN, **Row on 5** est la nouvelle adresse de Jason Atherton, avec en cuisine le chef Spencer Metzger en cuisine. Ici, les convives peuvent déguster des ingrédients de luxe cuisinés avec talent.

Le millésime 2025 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande compte 181 adresses une Étoile MICHELIN (incluant les établissements conservant leur distinction cette année).

### **Cinq nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN**

L'Étoile Verte MICHELIN, introduite au cœur de la sélection dès 2021, met en avant les établissements qui se démarquent par leur manière de repenser l'impact de leur activité ainsi que l'avenir de la gastronomie. Leur engagement en faveur d'une gastronomie plus respectueuse de l'environnement est une source d'inspiration pour leurs convives, mais également pour l'ensemble du secteur de la restauration. Cette année, 5 nouvelles adresses viennent étoffer les rangs des établissements récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à 36 le nombre de tables saluées pour leurs engagements.

Les nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN sont :

- **Homestead Kitchen**, Goathland
- **Jericho**, Plungar
- **Native**, Tenbury Wells
- **Pythouse Kitchen Garden**, Tisbury
- **Wild Shropshire**, Whitchurch

### **36 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. Cette année, 36 établissements rejoignent la famille des Bib Gourmand en Grande Bretagne et en Irlande.

Les nouveaux restaurants récompensés du Bib Gourmand sont :

- **AGORA**, Londres
- **Ardfern**, Leith
- **argoe**, Newlyn
- **Artusi**, Londres
- **Baba'de**, Baltimore
- **Bavette**, Horsforth
- **Briar**, Bruton
- **daróg**, Galway
- **Donia**, Londres
- **Engine Social Dining**, Sowerby Bridge
- **Fish Shop**, Ballater
- **GaGa**, Glasgow
- **Goat On The Roof**, Newbury
- **Heathcock**, Cardiff
- **Horse & Groom**, Bourton-on-the-Hill
- **Josephine Bouchon**, Londres
- **July**, Londres
- **Kolae**, Londres
- **Little Hollows Pasta**, Bristol
- **Mambow**, Londres
- **Margo**, Glasgow

- **Miga**, Londres
- **Mignonette**, Londres
- **Morchella**, Londres
- **mrDeanes**, Belfast
- **North Street Kitchen**, Fowey
- **OTHER**, Bristol
- **Peacock Inn**, Chelsworth
- **Pythouse Kitchen Garden**, Tisbury
- **Riverine Rabbit**, Birmingham
- **Skua**, Édimbourg
- **Tare Bistro**, Bristol
- **The Hero**, Londres
- **THE SCHELLY**, Ambleside
- **Tropea**, Birmingham
- **Wildebeest**, Stoke Holy Cross

### **Lauréats des Prix spéciaux**

Avec ses Prix spéciaux, 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 – OMA, Londres**

Peu de restaurants ont eu le même impact qu'OMA sur la scène culinaire londonienne dès leur ouverture. Sa cuisine d'inspiration grecque a fait souffler un vent de fraîcheur sur la ville, avec des plats helléniques comme en ont rarement vu les inspectrices et inspecteurs du Guide MICHELIN en Grande-Bretagne. Il n'est donc pas surprenant que le chef Jorge Paredes et le propriétaire du lieu, David Carter, aient également vu leurs efforts récompensés d'une Étoile MICHELIN. L'atmosphère du lieu et le service contribuent à l'attrait d'OMA, tout comme son restaurant jumeau, AGORA, situé à l'étage inférieur. Cette version moderne du « souvla bar » a décroché quant à elle un Bib Gourmand

· **Prix MICHELIN du Chef Mentor – Adam Byatt, *Trinity, Londres***

Le lauréat de cette année est un vrai « chef de chefs ». Adam Bryatt est un homme qui a nourri des générations de jeunes talents en les aidant et en leur prodiguant ses conseils. De grands noms de la scène gastronomique britannique sont passés par les cuisines de Trinity, son restaurant étoilé. On peut notamment citer Tom Sellers, à la tête de Story, deux Étoiles MICHELIN, ainsi que Graham Squire, le chef de The Goring, une Étoile MICHELIN. Autre nom évocateur, Angelo Sato, le chef de Humble Chicken, l'un de nos nouveaux restaurants deux Étoiles MICHELIN, a également fait ses armes auprès d'Adam Byatt, qui lui a beaucoup appris.

· **Prix MICHELIN du Jeune Chef – Ash Valenzuela-Heeger, *Riverine Rabbit, Birmingham***

Cette année a été riche en émotions pour Ash Valenzuela-Heeger : après avoir ouvert Riverine Rabbit avec sa conjointe Erin et décroché un Bib Gourmand, la voici récompensée du Prix du Jeune Chef par l'équipe d'inspection du Guide MICHELIN qui a décelé le potentiel de cette étoile montante de la gastronomie britannique. Originaire d'Afrique du Sud, Ash est connue à Birmingham depuis quelques années grâce à son passage dans plusieurs pop-ups. Elle est aujourd'hui copropriétaire d'une adresse permanente qui égaye la scène culinaire locale grâce à sa créativité et à sa cuisine novatrice. Sa cuisine est portée par des saveurs audacieuses et des influences diverses allant de l'Afrique du Sud jusqu'à l'Asie.

· **Prix MICHELIN du Service – Jasmine Sherry de *chez Fish Shop, Ballater***

Un service de qualité, voici la touche finale qui permet de transformer un agréable repas en expérience inoubliable et cela, Jasmine Sherry et son équipe l'ont bien compris. Jasmine est sur tous les fronts et a su trouver le juste équilibre afin d'emmener son équipe toujours plus loin avec un souci de bienveillance permettant à chacun de travailler dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Le service attentif offert aux convives vient sublimer la cuisine de qualité proposée chez Fish Shop, nouveau Bib Gourmand 2025.

· **Prix MICHELIN de la Sommellerie – Zsolt Lukács, *daróg, Galway***

Le dernier lauréat des Prix Spéciaux MICHELIN est Zsolt Lukács, copropriétaire et sommelier du restaurant daróg, situé à Galway. Si ce bar à vin/bistrot est si chaleureux et accueillant, c'est notamment grâce à Zsolt qui a, de toute évidence, composé la carte des vins de cette adresse avec passion. Ses recommandations toujours adaptées et

réfléchies et son naturel permettent aux convives tant novices que connaisseurs de se sentir à l'aise et de pouvoir échanger autour de la carte.

La sélection des restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande est rejointe 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 2025 en bref :

1,147 restaurants récompensés, dont:

- 10 restaurants trois Étoiles MICHELIN (1 nouveauté)
- 29 restaurants deux Étoiles MICHELIN (3 nouveautés)
- 181 restaurants une Étoile MICHELIN (22 nouveautés)
- 36 restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN (5 nouveautés)
- 150 Bib Gourmand (36 nouveautés)

L'ensemble des photos de la cérémonie sont disponibles [ici](#)

### Merci à nos partenaires:



## **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 132 200 personnes.