

GUIDE MICHELIN



---

Paris, le 27 mars 2023

## **Le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2023 est dévoilé**

- **Trois nouveaux restaurants sont récompensés de deux Étoiles MICHELIN et 20 nouveaux restaurants d'une Étoile MICHELIN**
- **Quatre nouveaux restaurants reçoivent l'Étoile Verte MICHELIN**
- **Cinq lauréats se voient attribuer des Prix Spéciaux, dont le premier « Prix MICHELIN du Cocktail d'Exception », qui**

## **récompensent des professionnels talentueux du secteur de la restauration**

Michelin a le plaisir de présenter la sélection 2023 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande.

C'est au cours de la Cérémonie du Guide MICHELIN organisée ce 27 mars 2023, au cœur du mythique Circuit de Silverstone en Angleterre que les nouvelles Étoiles MICHELIN, les Étoiles Vertes MICHELIN et les Prix Spéciaux ont été dévoilés. Cette année, 20 nouveaux restaurants se voient attribuer une Étoile MICHELIN, trois nouveaux restaurants reçoivent deux Étoiles MICHELIN et quatre nouveaux restaurants sont distingués de l'Étoile Verte MICHELIN.

Au total, la sélection du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2023 se compose de 1 143 restaurants, dont 206 sont étoilés, 29 distingués de l'Étoile Verte MICHELIN et 116 recommandés avec un Bib Gourmand.

« La Grande-Bretagne et l'Irlande ne cessent de nous impressionner par la diversité des restaurants étoilés. Que les convives soient à la recherche d'un lieu chic ou décontracté, historique ou moderne, il y a forcément un établissement Étoilé MICHELIN prêt à ravir leurs papilles. Que cela soit en Irlande ou en Grande-Bretagne, on trouve désormais des chefs extrêmement talentueux dont la cuisine savoureuse et accomplie séduit les gourmets. Récompenser 20 nouveaux établissements d'une Étoile MICHELIN et trois nouveaux restaurants de deux Étoiles MICHELIN au cours d'une année où l'industrie hôtelière a dû faire face à de nombreux défis est une réussite remarquable.

L'ajout de quatre nouvelles Étoiles Vertes MICHELIN à cette sélection est également une brillante illustration de la préoccupation croissante, au sein de l'industrie de la restauration, en faveur d'une gastronomie plus durable », commente Gwendal Poullennec, Directeur international des Guides MICHELIN.

Du comté de Devon à la ville d'Édimbourg, en passant par le Surrey et le Cumbria, les 20 nouveaux restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN sont localisés dans toutes les régions de Grande-Bretagne et d'Irlande. Le Cumbria est le comté qui compte le plus grand nombre d'établissements récemment promus, avec trois restaurants Étoilés MICHELIN, tandis que le Devon héberge deux nouveaux Étoilés MICHELIN. Du côté des villes, Londres arrive en tête. En effet, quatre nouveaux restaurants reçoivent une Étoile MICHELIN et deux restaurants sont promus au rang de deux Étoiles MICHELIN. La variété en matière d'établissements et de concepts est particulièrement notable : parmi cette sélection se trouvent des auberges, des maisons victoriennes, des établissements à l'architecture édouardienne, en passant par des manoirs de campagne et des restaurants contemporains situés en centre-ville. Dans les assiettes également, la diversité est au rendez-vous : les cuisines japonaises, italiennes, turques ainsi que d'autres influences mondiales côtoient une cuisine britannique contemporaine.

### **Trois nouveaux restaurants rejoignent la sélection 2023 avec deux Étoiles MICHELIN**

La sélection met en avant trois restaurants nouvellement récompensés de deux Étoiles MICHELIN. Le premier restaurant fait son grand retour, le second est nouvellement promu et le troisième décroche directement deux Étoiles MICHELIN. La réouverture de **The Ledbury** a été applaudie par de nombreux gourmets, le restaurant de Brett Graham étant l'un des plus appréciés de la capitale anglaise depuis de nombreuses années. En Irlande, l'incomparable cuisine turque du chef Ahmet Dede et de sa brigade fait du restaurant **Dede** une destination à ne pas manquer. L'établissement d'Alex Dilling, chef du restaurant éponyme **Alex Dilling at Hotel Café Royal** entre quant à lui dans le Guide MICHELIN et la cuisine exceptionnelle de ce chef des plus talentueux est directement récompensée de deux Étoiles MICHELIN.

Au total, 25 restaurants sont distingués de deux Étoiles MICHELIN par le Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2023. Cette année, les huit restaurants précédemment distingués de trois Étoiles MICHELIN conservent leurs Étoiles.

### **Vingt restaurants sont distingués d'une Étoile MICHELIN**

Dans le millésime 2023, la ville de Devon brille particulièrement fort. En effet, deux de ses restaurants font partie de la sélection et se voient récompensés d'une Étoile MICHELIN. Le restaurant **Gidleigh Park** à la cuisine moderne contrastant avec l'époustouflant cadre à l'architecture édouardienne est à nouveau récompensé d'une Étoile MICHELIN, pour le plus grand bonheur des férus de gastronomie. L'établissement **Àclèaf**, situé au cœur du fantastique Boringdon Hall Hotel à Plymouth, propose quant à lui une cuisine classique.

À Cheltenham, le restaurant **Lumière** est un exemple de persévérance. Depuis plus de 14 ans, les inspecteurs ont vu la cuisine mûrir et sont aujourd'hui ravis de pouvoir le récompenser d'une Étoile MICHELIN. Il en va de même pour le restaurant **Twenty-Two** situé à Cambridge. L'équipe de cet établissement collabore depuis 2018 et n'a cessé de s'améliorer jusqu'à être aujourd'hui récompensée d'une Étoile MICHELIN.

À Egham, dans le Surrey, **The Tudor Pass** et sa cuisine élégante proposant des produits en provenance directe du jardin de l'hôtel sont distingués d'une Étoile MICHELIN. **Grace & Savour**, restaurant situé dans le comté des Midlands de l'Ouest est un établissement niché au cœur d'un hôtel. Ses influences nordiques se retrouvent dans le menu surprise. L'Étoile MICHELIN décernée à l'établissement **The Pass** et son chef Ben Wilkinson est la preuve que son déménagement de la région Lake District pour la ville Horsham a été une grande réussite.

Cette année, l'un des plus petits restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN est **Store**. Situé dans le comté de Norfolk, ce restaurant propose un incroyable menu en plusieurs services dans une salle comprenant cinq tables uniquement.

La sélection de cette année est exceptionnelle pour le comté de Cumbria, à l'image d'une Étoile MICHELIN attribuée au restaurant **The Samling**, où la cuisine est aussi impressionnante que la vue sur le lac Windermere. **heft** est un établissement situé au cœur d'une bâtisse du XVIIe siècle restaurée par les soins de Kevin et Nicola Tickle. Le lieu offre le décor parfait pour une cuisine au style créatif. Le restaurant **Pentonbridge Inn**, une auberge du XVIIIe siècle, est distingué d'une Étoile MICHELIN grâce aux efforts déployés sans relâche par toute l'équipe.

Dans le Lancashire, le chef Tim Allen, qui pour la première fois fait cavalier seul, voit son restaurant **sō-iō** distingué d'une Étoile MICHELIN. À Newcastle, le chef chevronné Kenny Atkinson et son restaurant **Solstice** sont également récompensés d'une Étoile MICHELIN.

À Londres, plusieurs restaurants font partie de la sélection et sont nouvellement récompensés d'une Étoile MICHELIN. La cuisine italienne du restaurant **Luca** propose des plats de haute volée. Le chef Takuya Watanabe, qui a quitté les rangs des établissements parisiens pour s'installer à Londres, illustre avec son établissement **Taku**, la maturité de la scène gastronomique japonaise dans la capitale anglaise. **Cycene**, restaurant situé dans le quartier de Shoreditch, propose un environnement frais et contemporain, où les chefs eux-mêmes servent leurs mets d'exception, tandis que le **St. Barts** occupe un somptueux espace à la hauteur de l'élégance de sa cuisine.

Édimbourg compte désormais deux nouveaux restaurants Étoilés MICHELIN. **Timberyard** a trouvé le chef idéal pour sa cuisine : les expériences culinaires proposées sont simples, tout en étant parfaitement équilibrées. Dans le quartier de Leith, toute la passion et l'enthousiasme des deux chefs (et propriétaires) du restaurant **Heron** se reflètent dans l'assiette.

Le restaurant **Terre**, situé dans le splendide Castlemartyr Resort à Cork, propose des assiettes raffinées et saisissantes, inspirées des voyages internationaux de son chef.

Au total, la sélection 2023 du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande recommande 173 restaurants distingués d'une Étoile MICHELIN.

## **Les engagements vertueux de quatre restaurants sont récompensés de l'Étoile Verte Michelin**

L'Étoile Verte MICHELIN a été introduite au Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande en janvier 2021. Elle est attribuée aux restaurants à l'avant-garde du secteur en matière de gastronomie durable. Leur engagement éco-responsable exceptionnel est une source d'inspiration, que cela soit pour les gourmets ou pour l'ensemble du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. La sélection de cette année met en avant quatre nouveaux restaurants récompensés de l'Étoile Verte MICHELIN, ce qui porte à 29 le nombre total d'établissements récompensés. **Apricity** à Londres, **Crocandon** à St Mellion, **CULTURE** à Falmouth et **Osip** à Bruton ont tous les quatre une approche et des initiatives qui leur sont propres.

Cependant, ils partagent les mêmes ambitions et placent l'écoresponsabilité au cœur de leur approche. Dans le restaurant Crocandon, côté cuisine, l'établissement possède sa propre ferme biologique ainsi que son propre jardin maraîcher et sa micro-brasserie. L'équipe se concentre sur la santé et la régénération des sols. Côté salle, le restaurant fabrique sa propre vaisselle et ses propres céramiques. Les produits utilisés pour le nettoyage sont naturels et les installations sont fabriquées à partir de déchets qui ne peuvent pas être compostés.

## **Cinq Prix Spéciaux sont décernés à des lauréats et des équipes talentueuses**

La sélection 2023 a également présenté cinq Prix Spéciaux. Des professionnels exceptionnels ainsi que des équipes remarquables qui ont particulièrement impressionné les Inspecteurs MICHELIN sont lauréats des Prix Spéciaux.

Le Prix MICHELIN du Chef Mentor 2023, présenté par Blancpain, est décerné à **Michael Deane**. Le chef est un féru de travail, comme en témoignent ses sept restaurants proposant chacun une cuisine locale et variée. De nombreux chefs ont été formés dans ses cuisines. Il a transmis à ses brigades son savoir-faire, ses valeurs et son professionnalisme. Véritable figure de proue du secteur, le nom du chef irlandais est synonyme d'une cuisine de grande qualité.

Le Prix MICHELIN du Jeune Chef 2023 est décerné à **Sarah Hayward**, du restaurant The Coach à Marlow, déjà distingué d'une Étoile MICHELIN. De ses débuts sur l'île de Wight jusque dans les rangs du chef Tom Kerridge, nul ne peut ignorer l'ascension fulgurante de Sarah. Persévérante, déterminée et modeste, elle incarne le parfait modèle pour tout chef qui rêve de progresser dans le secteur. La cuisine n'est pas le seul secteur qui lui réussit puisqu'elle a même trouvé le temps de s'entraîner et de courir le marathon de Londres l'année dernière. Nous l'avons remarquée pour la première fois au restaurant Bull & Bear de Manchester et nous avons été ravis d'apprendre sa nomination comme cheffe du restaurant The Coach, qui conserve son Étoile MICHELIN dans la sélection 2023.

Le Prix MICHELIN du Service 2023 est attribué à **Declan Maxwell** et son équipe de salle du restaurant Spitalfields, à Dublin. L'Irlande est réputée pour être un pays qui rime avec hospitalité et le Prix de cette année est décerné à un professionnel qui soutient et renforce cette réputation. Le service d'exception ne fait aucune distinction, que le convive soit un habitant de la ville venu boire un verre ou un visiteur venant se délecter d'un menu en trois services, Declan Maxwell fait en sorte que chaque personne se sente véritablement la bienvenue. Au cœur de ce petit pub très fréquenté, son enthousiasme est inébranlable et contagieux.

Le Prix MICHELIN de la Sommellerie 2023 est décerné à **Tara Ozols**, du restaurant So|La à Londres. L'expertise de Tara en matière de vins américains, ainsi que sa charmante personnalité et sa manière d'évaluer à la perfection les attentes de la clientèle font d'elle la digne lauréate de ce prix.

Pour la première fois en Grande-Bretagne et en Irlande, le Guide MICHELIN met en lumière une remarquable carte des cocktails et décerne le Prix MICHELIN du Cocktail d'Exception, parrainé par The Craft Irish Whiskey Co. Ce nouveau prix est décerné au restaurant londonien **Park Chinois** et à sa talentueuse équipe dirigée par le mixologue **Makis Kazakis**. Une soirée placée sous le signe du glamour au sein de Park Chinois, dans le quartier de Mayfair, n'est pas complète sans un ou deux cocktails. Le restaurant compte deux somptueux bars à cocktails, décorés dans un style qui rappelle le Shanghai des années 1930. Derrière les comptoirs, des équipes professionnelles et sympathiques préparent des créations originales ainsi que des boissons plus classiques qui s'accordent à la perfection avec l'élégance du lieu.

La sélection des nouveaux restaurants distingués d'un Bib Gourmand a été annoncée avant la Cérémonie Guide MICHELIN, le mercredi 22 mars.

L'ensemble de la sélection de restaurants du Guide MICHELIN Grande-Bretagne et Irlande 2023 est disponible gratuitement sur le site et l'application mobile du Guide MICHELIN. Ces restaurants complètent la sélection d'hôtels du Guide MICHELIN, qui présente les établissements hôteliers les plus singuliers et extraordinaires de Grande-Bretagne et d'Irlande, ainsi que du monde entier.

Chaque hôtel présenté dans le Guide MICHELIN est sélectionné pour son style, son service et sa personnalité remarquables.

Des options qui conviennent à tous les budgets sont proposées et chaque hôtel peut être réservé directement via le site Web ou l'application mobile du Guide MICHELIN. La sélection Grande-Bretagne et Irlande met à l'honneur les hôtels les plus spectaculaires de ces pays. On y retrouve notamment des établissements pionniers en termes de développement durable comme le NoMad à Londres, des établissements de la collection « Premium » comme The Westbury à Dublin ou le Virgin Hotel à Édimbourg, des boutique-hôtels au style rock-and-roll situés dans les grandes villes comme le Chateau Denmark à Londres et des hôtels proposant une escapade à la campagne comme The Royal Crescent à Bath.

**Merci à nos partenaires qui soutiennent la Cérémonie du Guide MICHELIN**



## Deux Etoiles MICHELIN\*\*

<b>ANGLETERRE</b>		
The Ledbury	Londres	
Alex Dilling at Hotel Café Royal	Londres	Nouvel ajout au Guide MICHELIN

<b>IRLANDE</b>		
dede	Baltimore	

## Une Etoile MICHELIN\*

<b>ANGLETERRE</b>		
The Samling	Ambleside	
sō-lō	Aughton	
Restaurant Twenty-Two	Cambridge	
Gidleigh Park	Chagford	
Lumière	Cheltenham	
The Tudor Pass	Egham	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
Grace & Savour	Hampton in Arden	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
Ben Wilkinson at The Pass	Horsham	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
Cycene	Londres	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
Luca	Londres	
St. Barts	Londres	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
Taku	Londres	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
SOLSTICE BY KENNY ATKINSON	Newcastle upon Tyne	Nouvel ajout au Guide MICHELIN
heft	Newton in Cartmel	
Pentonbridge Inn	Penton	
Àclèaf	Plymouth	
Store	Stoke Holy Cross	Nouvel ajout au Guide MICHELIN

---

<b>ÉCOSSE</b>		
Timberyard	Édimbourg	
Heron	Leith	
<b>IRLANDE</b>		
Terre	Castlemartyr	Nouvel ajout au Guide MICHELIN

### **A propos de Michelin**

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 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 175 pays, emploie 132 200 personnes et exploite 67 usines de pneumatiques qui, ensemble, ont produit environ 167 millions de pneus en 2022. ([www.michelin.com](http://www.michelin.com)).