

We're sorry, this article is only available in English.



## Les nouveaux restaurants britanniques récompensés d'une étoile verte Michelin

Sept restaurants britanniques – quatre en Angleterre et trois en Écosse – ont été honorés en 2026 d'une prestigieuse étoile verte Michelin pour leur engagement en faveur d'une cuisine durable. La Grande-Bretagne compte désormais 36 établissements détenteurs de cette distinction, créée en 2020 pour récompenser à la fois l'excellence culinaire et les pratiques respectueuses de l'environnement. Promouvant la cuisine de la ferme à l'assiette, les initiatives zéro déchet et le «nose-to-tail», ces restaurants transforment le paysage gastronomique britannique. Découvrez les nouveaux lauréats de l'étoile verte Michelin du Guide Michelin 2026 pour la Grande-Bretagne et l'Irlande, et

# découvrez comment ils font de la durabilité la véritable star de la table.

Gastronomie

Angleterre

Scotland

July 2026

## Angleterre

*Découvrez les nouvelles étoiles vertes Michelin en Angleterre...*

### **Eight at Gazegill, Rimington, Lancashire**

[Eight at Gazegill](#) fait partie d'une ferme biologique en activité dans la vallée de la Ribble, ce qui signifie que de nombreux ingrédients n'ont aucun kilomètre à parcourir avant d'arriver dans la cuisine du chef-proprétaire Doug Crampton. Qu'il s'agisse de bœuf d'antan élevé sur place ou d'herbes cueillies dans les haies locales, la cuisine de Crampton met en lumière la richesse culinaire du Lancashire. Le menu dégustation «?Taste of Gazegill?» propose des chipolatas provenant des porcs de la ferme, du cabillaud séché au varech accompagné de crevettes locales de Morecambe Bay, ainsi qu'une tarte à la poire anglaise. Parmi les événements culinaires saisonniers, le «?Forager's Feast?» met à l'honneur les meilleurs ingrédients de la campagne environnante. Pour compléter ses engagements durables, le restaurant fonctionne entièrement à l'énergie renouvelable.

### **Forest Side, Grasmere, Cumbria**

[Forest Side](#) s'inspire du garde-manger naturel du parc national du Lake District, avec 90% de ses ingrédients provenant d'un rayon de 10 miles autour du restaurant de Grasmere. Installé dans un manoir gothique chargé d'atmosphère, dans le village où vécut William Wordsworth, le restaurant dirigé par le chef Paul Leonard met l'accent sur une cuisine durable. Des fruits, légumes et herbes du potager aux ingrédients sauvages cueillis dans la campagne du Lake District, l'équipe valorise la saisonnalité et prépare même sa propre charcuterie et ses pickles. Les convives peuvent choisir entre un menu de quatre ou huit plats, avec notamment le filet de lotte rôti accompagné de raifort sauvage, lait fermenté et légumes côtiers, ou la rhubarbe du Yorkshire avec chocolat blanc et gingembre.

### **Glebe House, Southleigh, Devon**

Installé sur une petite exploitation de 15 acres dans l'est du Devon, [Glebe House](#) défend la cuisine de la ferme à l'assiette et est membre du mouvement Slow Food. Les menus du chef David Knapman s'inspirent de la cuisine campagnarde italienne et française, avec un accent sur le «?nose-to-tail?» et la réduction des déchets. Les fruits, légumes et herbes sont cultivés sur place selon des principes biologiques, tandis que les ingrédients sauvages sont transformés en sirops maison. Parmi les plats remarquables, on trouve la seiche poêlée à la sauce nduja et au fenouil, les tortellinis au parmesan et à la pomme de terre fumée, ainsi que la charcuterie maison issue des porcs du restaurant.

### **Knepp Wilding Kitchen, près d'Horsham, West Sussex**

Depuis 2000, le domaine de 37500 acres de Knepp est au cœur d'un projet de «rewilding», redonnant vie au paysage de Low Weald. [Knepp Wilding Kitchen](#) suit une philosophie «de la terre à l'assiette», célébrant les meilleurs produits de saison. Viande et produits biologiques proviennent du domaine, tandis que le poisson durable est pêché à la journée sur la côte proche. Le chef Alex Dome élabore chaque jour un menu de déjeuner mettant en valeur les ingrédients locaux et de saison: tagine de courge du jardin, ou filet de chevreuil de Knepp accompagné de betteraves du jardin. Le dîner est servi le samedi, de fin mars à Noël, selon la saison.

## **Ecosse**

*Découvrez les nouvelles étoiles vertes Michelin en Ecosse...*

### **1887 Restaurant at The Torridon, Achnasheen, Highlands**

Au bord du Loch Torridon, le [1887 Restaurant](#) est le restaurant phare du plus septentrional hôtel cinq étoiles de Grande-Bretagne, The Torridon. Les menus célèbrent la cuisine de la ferme à la table: herbes, fruits et légumes proviennent du potager de deux acres, tandis que le bétail Highland, les poules et les porcs Tamworth sont élevés à Torridon Farm. Les convives peuvent visiter le jardin, les serres et le verger pour découvrir l'origine exacte de leurs aliments. Parmi les produits écossais proposés: langoustines du loch voisin, cabillaud de la mer du Nord et fromages locaux. Le chef Danny Young a été sacré National Chef of the Year par le Craft Guild of Chefs en 2025.

### **The Free Company, Balerno, Edimbourg**

Au pied des Pentland Hills, en périphérie d'Édimbourg, [The Free Company](#) est une ferme «no-dig» dirigée par les frères Charlie et Angus Buchanan-Smith. Ils élèvent des races locales de bovins, moutons et porcs, et cultivent leurs propres fruits et légumes, que le chef Charlie transforme en menus à la carte saisonniers. Parmi les plats imaginatifs: rutabaga cuit au foin avec orge et chou January King, hogget des Shetland avec skirlie (accompagnement à l'avoine), tattie cake et neeps, ou glace aux graines de courge avec rutabaga confit. La boucherie sur place permet de ne rien gaspiller.

### **Timberyard, Edimbourg**

Familial et situé dans la vieille ville d'Édimbourg, [Timberyard](#) valorise les produits de saison. Installé dans un ancien entrepôt rustique, le restaurant est dirigé par le chef exécutif Bart Stratfold et privilégie une cuisine centrée sur l'ingrédient, approvisionnée localement. Les menus hebdomadaires mettent en avant les richesses de la terre et de la mer écossaises, avec des plats tels que coquille Saint-Jacques de Barra avec algues, poireaux et sherry, ou champignons sauvages et cultivés avec thym, alliums, noix et chou kale.