

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



2027 : une nouvelle génération de chefs britanniques aux commandes

D'un chef français triplement étoilé qui s'installe dans l'un des restaurants les plus emblématiques de Grande-Bretagne à une nouvelle génération de chefs qui réinventent la cuisine britannique autour des produits locaux et des influences internationales, la scène gastronomique britannique ouvre un nouveau chapitre. La gastronomie britannique connaît une véritable transformation. Si Londres reste l'une des grandes capitales gastronomiques mondiales, les initiatives les plus passionnantes émergent désormais bien au-delà de la capitale, du Yorkshire au Cumbria, de Liverpool à Brighton et à l'Oxfordshire.

Les chefs britanniques à suivre en 2027

Parallèlement aux grandes signatures internationales, une nouvelle génération de chefs transforme la restauration britannique. Les sélections 2026 des [National Restaurant Awards](#), notamment les catégories *Rising Stars* et *Chef to Watch*, donnent un bon aperçu des talents susceptibles de façonner la scène gastronomique britannique dans les prochaines années.

Jamie Keeble – Yorkshire

Jamie Keeble, chef du [restaurant Mýse](#) à Hovingham, dans le North Yorkshire, a été sacré Rising Star Chef 2026 et a largement contribué à l'ascension de Mýse. Sa participation à l'émission *Great British Menu* a également contribué à accroître sa notoriété. Son parcours illustre parfaitement le retour à une cuisine profondément ancrée dans le territoire, fondée sur les produits et les producteurs de proximité.

Jack Bond – Lake District

Dans la Cumbria, Jack Bond fait partie des jeunes chefs à suivre. À [The Cottage in the Wood](#), près de Windermere, il développe une cuisine contemporaine qui s'appuie sur l'extraordinaire terroir du Lake District. Après un parcours qui l'a notamment conduit au Eleven Madison Park à New York, il a choisi de revenir dans le Lake District. Son parcours illustre une tendance croissante : faire du voyage gastronomique une nouvelle manière de découvrir les paysages britanniques.

Mark McCabe – Lake District

Toujours dans le Lake District, Mark McCabe, aux commandes des cuisines du restaurant de Simon Rogan, [Henrock](#), propose une cuisine centrée sur les produits, la saisonnalité et les producteurs locaux. Avec Jack Bond, il participe à faire de la région une véritable destination gastronomique, où l'on vient autant pour goûter les produits du territoire que pour découvrir ses paysages.

Livia Alarcon – Liverpool

À Liverpool, **Livia Alarcon** incarne une autre facette de la nouvelle scène gastronomique britannique. Cheffe-propriétaire de [La Bistroteca](#) et [Chin Zano](#), elle est devenue cheffe de cuisine à seulement 21 ans. Son passage dans l'émission *The Chefs' Brigade* a contribué à la faire connaître, mais elle a choisi de développer ses propres établissements. Son parcours illustre le dynamisme de la scène culinaire indépendante de Liverpool.

Ewan Waller – Brighton

À seulement 24 ans, Ewan Waller fait également partie des jeunes talents à suivre. Son travail au restaurant [Dilsk](#) a contribué au retour d'une étoile Michelin à Brighton & Hove après plus de cinq décennies. Une belle illustration du dynamisme de Brighton, devenue une destination privilégiée pour une cuisine contemporaine, créative et indépendante, à quelques pas de la mer.

Meedu Saad – Londres

Au cœur de Soho à Londres, Meedu Saad, Chef to Watch 2026, développe sa propre identité avec [Impala](#), restaurant d'inspiration nord-africaine nourri par ses expériences en Afrique et son enfance dans le nord de Londres. Son parcours illustre parfaitement l'identité culinaire contemporaine de Londres : cosmopolite, multiculturelle et profondément personnelle.

Holly Middleton-Joseph – Peckham

Au restaurant [Hausu](#), dans le quartier de Peckham à Londres, Holly Middleton-Joseph mêle ses héritages chinois et trinitadien dans une cuisine contemporaine inventive. Elle faisait également partie des *Rising Stars* des National Restaurant Awards 2026, illustrant l'importance croissante des influences multiculturelles dans la nouvelle gastronomie britannique.

Dara Klein – Hackney

Dara Klein s'est fait connaître avec son restaurant [Tiella](#) à Hackney. Après plusieurs résidences, son établissement permanent est devenu l'une des tables les plus recherchées de l'est londonien, incarnant une autre tendance forte : celle des petits restaurants indépendants dirigés par leurs chefs, où la personnalité et le lien avec le quartier comptent autant que la gastronomie.

Deepak Mallya – Londres

Autre nom à suivre : Deepak Mallya, qui a passé 14 ans au [Ritz](#) de Londres et a participé à l'obtention de la deuxième étoile Michelin du restaurant. Son parcours illustre la manière dont les grandes institutions gastronomiques britanniques contribuent elles aussi à former la prochaine génération de chefs.

Maria Bradford – Kent

A Sevenoaks dans le Kent, Maria Bradford, fondatrice du restaurant sierra-léonais [Shwen Shwen](#), contribue à élargir la définition même de la gastronomie britannique. Elle a reçu le titre de Trailblazer of the Year aux National Restaurant Awards 2026, tandis que Shwen Shwen a également été distingué par le Guide Michelin. Sa cuisine fait entrer les saveurs et traditions d'Afrique de l'Ouest au cœur de la scène gastronomique britannique contemporaine.

Les ouvertures à suivre en 2027

AREE – Notting Hill, Londres

Ancienne cheffe de cuisine de Kiln, Karla Knowles doit ouvrir AREE à Notting Hill début 2027. Inspiré par ses voyages en Thaïlande, notamment à Bangkok et dans le nord du pays, le restaurant mettra l'accent sur la cuisine thaïlandaise régionale, la cuisson au feu et une approche *nose-to-tail*.

Le Manoir aux Quat'Saisons – Oxfordshire

L'un des événements gastronomiques majeurs de 2027 sera sans aucun doute la réouverture du [Le Manoir aux Quat'Saisons](#), dans l'Oxfordshire. Fondé en 1984 par Raymond Blanc, ce restaurant-hôtel mythique, doublement étoilé au Michelin, est actuellement fermé pour une importante rénovation et doit rouvrir à l'été 2027. Après plus de 40 ans à sa tête, Raymond Blanc en deviendra l'ambassadeur à vie. À ses côtés arrive Arnaud Donckele, l'un des chefs français les plus renommés au monde, triplement étoilé à La Vague d'Or, à Saint-Tropez, et à Plénitude, au Cheval Blanc Paris. Il s'agit de sa première grande aventure culinaire au Royaume-Uni. Son ambition n'est pas de reproduire une gastronomie française en Angleterre, mais de travailler avec les jardins du Manoir, les agriculteurs et les producteurs locaux afin de créer une cuisine ancrée dans le terroir britannique, tout en conservant sa signature française. Le domaine devrait également accueillir plusieurs nouveaux concepts culinaires dans le cadre de sa transformation.

La nouvelle donne de la gastronomie britannique

Ce qui rend 2027 particulièrement intéressant n'est donc pas seulement le nombre de nouvelles tables, mais l'évolution de la géographie et de l'identité de la gastronomie britannique. Du Yorkshire au Cumbria, de Liverpool à Brighton, du Kent à l'Oxfordshire, la gastronomie se développe désormais largement en dehors de Londres. Les jeunes chefs reviennent vers les territoires, travaillent avec les producteurs locaux et font du paysage une composante essentielle de leur cuisine. Dans les grandes villes, parallèlement, une nouvelle génération de chefs puise dans des héritages culturels multiples pour créer une gastronomie britannique résolument contemporaine. Le résultat est une cuisine ancrée dans le territoire mais ouverte sur le monde, régionale mais cosmopolite, traditionnelle mais résolument tournée vers l'avenir.