

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



Le guide Michelin met en lumière l'excellence de la gastronomie écoresponsable en Grande-Bretagne

Plus haute distinction de la gastronomie, la cérémonie de remise des Etoiles Michelin fait vivre, année après année, l'art culinaire. Cette année encore, la Grande-Bretagne a brillé avec 28 étoiles décernées à 21 restaurants : 15 restaurants ont reçu une étoile, 5 établissements ont reçu deux étoiles et un établissement a reçu trois étoiles, The Ledbury à Londres.

Gastronomie

Angleterre

Londres

Pays de Galles

Yorkshire et Humber

April 2026

En 2024, six établissements britanniques ont reçu cette distinction pour la première fois.

The Whitebrook, Monmouthshire, Pays de Galles

Situé dans la charmante vallée de Wye, [le Whitebrook](#) (une étoile Michelin et 4 rosettes AA) figure régulièrement dans le prestigieux Top 50 des restaurants du Royaume-Uni. Le menu change chaque semaine et s'inspire des meilleurs ingrédients. Autre point fort de l'établissement, sa carte des vins propose des vins locaux provenant de vignobles indépendants, de producteurs bio et de cépages moins connus. La philosophie de l'établissement consiste à limiter les déchets, à recycler ou à composter dans la mesure du possible et à utiliser des produits locaux. En utilisant leur propre potager et en travaillant en étroite collaboration avec des producteurs locaux partageant les mêmes valeurs, ils sélectionnent des produits issus de l'agriculture biologique, collectés dans des boîtes réutilisables afin de réduire les emballages. Toute la viande est élevée localement et 100 % du poisson provient de pêcheries britanniques durables.

St Barts, Londres

Le [St Barts](#) fait son entrée dans le Guide Michelin après avoir reçu sa première étoile Michelin en 2023. Un menu dégustation réunissant le meilleur de la cuisine britannique traditionnelle a fait de cet établissement une excellente option gastronomique dans la capitale. Chaque plat est élaboré à partir des meilleurs produits britanniques d'origine naturelle. Conformément à la philosophie de l'équipe, un menuisier local, Archie Faber, crée les tables artisanales du restaurant à partir du bois tombé des platanes londoniens. Fabriquée par le cofondateur Luke en partenariat avec le céramiste Adrian Gonzales, la vaisselle exclusive s'inspire du littoral britannique afin de rehausser la beauté de chaque plat et d'ajouter une touche artistique pour enrichir l'expérience gastronomique.

Interlude au Leonardslee Lakes & Gardens, Horsham, Angleterre

Situé dans les jardins historiques du domaine de Leonardslee, [Interlude](#) détient une étoile Michelin depuis 2019. La carte du restaurant s'inspire de ce merveilleux environnement et privilégie les produits de son propre verger tout en faisant appel à des agriculteurs locaux qui défendent les principes de l'agriculture biologique et les produits traditionnels. Il est possible de transformer la soirée en une escapade relaxante en passant la nuit dans l'une des chambres de l'établissement, chacune conçue par de grands décorateurs d'intérieur britanniques.

Forge at Middleton Lodge, North Yorkshire, Angleterre

Niché dans la campagne du Yorkshire, [Forge](#) est un restaurant contemporain respectueux de l'environnement et entièrement consacré au développement durable. Avec des menus inspirés par l'environnement, dîner au Forge est une expérience unique. Ils sont composés d'ingrédients cultivés de manière durable dans les environs, aussi bien dans les vergers de la propriété que dans les parcs et les forêts de la région. Ils mettent également l'accent sur la saisonnalité, en utilisant les meilleurs produits de saison. Restaurant autosuffisant, Forge utilise des techniques de cuisson et de conservation traditionnelles afin de réduire son impact sur l'environnement.

Exmoor Forest Inn, Minehead, Angleterre

[Exmoor Forest Inn](#) présente le meilleur du concept de gastro pub au cœur de l'Angleterre rurale. Situé dans un domaine de Simonsbath, l'Exmoor Forest Inn propose des plats savoureux élaborés à partir de bœuf nourri à l'herbe et produit dans une ferme biologique, de poisson et d'autres ingrédients d'origine locale. Situé juste non loin de la côte, au cœur de la nature, l'Exmoor Forest Inn offre une expérience gastronomique exquise, un décor de bon goût et un service qui vise à faire en sorte que chacun se sente le bienvenu.

Annwn, Narbeth, Narbeth, Pays de Galles

Champion autoproclamé de la gastronomie galloise, [Annwn](#) propose des «expériences culinaires sauvages au cœur du Pembrokeshire». Le menu unique change chaque saison pour mettre en valeur la qualité et la diversité de la gastronomie galloise, tout en collaborant avec les meilleurs producteurs locaux durables. On y découvre le meilleur de la gastronomie galloise au milieu de falaises escarpées et de charmants villages de pêcheurs.