

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



Les nouvelles Etoiles Vertes Michelin de Grande-Bretagne

Cinq restaurants britanniques ont été récompensés par une prestigieuse étoile verte Michelin pour leur engagement en faveur de la restauration durable dans le dernier guide Michelin. Introduite en 2021, cette distinction récompense les restaurants qui associent l'excellence culinaire à des pratiques respectueuses de l'environnement. De l'approvisionnement hyper-local aux initiatives zéro déchet, ces restaurants pionniers contribuent à redéfinir la gastronomie moderne. Voici les nouveaux lauréats de l'Etoile Verte du Guide Michelin 2025 pour la Grande-Bretagne dont les démarches en faveur du développement durable sont remarquables.

Gastronomie

August 2025

Homestead Kitchen, Whitby, North Yorkshire

Situé dans le parc national des North York Moors, [Homestead Kitchen](#) met à l'honneur l'approvisionnement hyper-local et la gastronomie durable. Le restaurant, dirigé par le chef Peter Neville et sa partenaire Cecily Fearnley, collabore étroitement avec les fermiers et les bergers des environs, et puise dans son propre potager, pour élaborer un menu évoluant au rythme des saisons. Des plats tels que le flétan de la mer du Nord, les moules marinières, les racines caramélisées aux noix ou encore la tarte au fromage bleu accompagnée d'une sauce aux truffes mettent en valeur les meilleurs produits de la région. La durabilité constitue le cœur de l'éthique du restaurant. L'équipe s'efforce de limiter le gaspillage en conservant, congelant ou saumurant les ingrédients excédentaires, tandis que l'approche « de la truffe à la queue » permet d'utiliser chaque partie de l'animal. Tout au long de l'année, le couple organise également des ateliers et des promenades accompagnées de déjeuners conviviaux.

Jericho, Plungar, Leicestershire

Situé dans le village de Plungar, près de Melton Mowbray dans le Leicestershire, [Jericho](#) est un véritable restaurant « de la ferme à la table », où la durabilité guide chaque aspect de son fonctionnement. Installé au cœur d'une ferme familiale, l'établissement est dirigé par le chef Richard Stevens, agriculteur de quatrième génération, et par son épouse Grace, en charge de l'accueil. Le restaurant s'approvisionne en grande partie dans sa propre exploitation, garantissant ainsi la fraîcheur et la saisonnalité des produits proposés à la carte. Des plats emblématiques, tels que la vache de réforme d'un an accompagnée de raifort, illustrent l'engagement profond de Jericho en faveur d'une agriculture éthique, autosuffisante et respectueuse de l'environnement. L'équipe du restaurant applique les principes de l'agriculture biologique et adopte des pratiques régénératrices afin de minimiser son empreinte écologique. La réduction des déchets constitue une priorité : les déchets de cuisine sont systématiquement compostés pour nourrir les cultures à venir.

Wild Shropshire, Whitchurch, North Shropshire

[Wild Shropshire](#), situé à Whitchurch, est un restaurant qui adopte une approche micro-saisonnaire de la gastronomie en élaborant quotidiennement un menu dégustation en fonction des produits disponibles. Le chef-propriétaire, James Sherwin, privilégie la cueillette sauvage et l'approvisionnement local durable. Parmi les plats proposés, on trouve par exemple une aile de poulet de Wackley Brook accompagnée de garum de wagyu et de sirop de bouleau, ou encore un rumsteck de wagyu mûré pendant 70 jours, servi avec du shoyu blanc et de la carotte sauvage. Le restaurant dispose également de sa propre ferme d'un hectare, située à seulement trois kilomètres de l'établissement. Créée en mars 2023 sur un terrain offert par les beaux-parents de James Sherwin, cette ferme est cultivée selon des méthodes biologiques, sans labour et sans recours aux désherbants, pesticides ou engrais artificiels. Les produits issus de cette exploitation sont intégrés aux plats du restaurant, tandis que les surplus sont fermentés ou compostés.

Pythouse Kitchen Garden, Tisbury, Wiltshire

Niché au cœur d'un jardin clos victorien du XVIIIe siècle à Tisbury, dans le Wiltshire, [Pythouse Kitchen Garden](#) propose une expérience gastronomique durable, intimement liée à son environnement naturel. Sa philosophie, fondée sur le principe « de la parcelle à l'assiette », met à l'honneur les fruits et légumes cultivés sur les 1.2 hectares du jardin, qui constituent l'essence même de ses menus saisonniers. Sous la houlette du chef Darren Broom, l'établissement se distingue par sa cuisine en plein air, au feu de bois, une méthode qui sublime les plats en leur apportant des saveurs authentiques, tout en s'inscrivant dans une démarche respectueuse de l'environnement. La carte évolue au rythme des saisons, proposant notamment des créations

telles que l'artichaut du jardin ou encore la truite de Chalkstream grillée au charbon de bois, deux exemples révélateurs de la fraîcheur et de la qualité des produits cultivés sur place.