

# INFORMACIÓN DE PRENSA

10/10/2019

## UN NUEVO RESTAURANTE CON TRES ESTRELLAS EN LA GUÍA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND 2020

MICHELIN HA PRESENTADO LA NUEVA SELECCIÓN DE ESTRELLAS DE LA GUÍA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND, EN UN EVENTO ORGANIZADO EN EL HURLINGHAM CLUB DE FULHAM, LONDRES. UN TOTAL DE 187 RESTAURANTES CON ESTRELLA FIGURAN EN ESTA EDICIÓN DE 2020, ENTRE LOS CUALES SE INCLUYEN 1 NUEVO CON 🌟🌟🌟, 4 NUEVOS CON 🌟🌟 Y 32 NUEVOS CON 🌟.

El especial motivo de orgullo de esta selección, es la promoción del establecimiento de Pierre Gagnaire *Sketch (The Lecture Room & Library)* en Mayfair, y de su chef Johannes Nuding, al nivel de 🌟🌟🌟, la más alta distinción otorgada por la Guía MICHELIN.

“Nos alegramos de que en esta edición abunden las Estrellas, y hemos observado que muchos establecimientos han registrado un gran éxito desde su apertura”, declara Gwendal Poullennec, Director Internacional de la Guías MICHELIN. “*Sketch* accede este año al prestigioso círculo de restaurantes con 🌟🌟🌟, uniéndose a los otros 4 establecimientos que ya el año pasado ostentaban esta distinción. El establecimiento londinense de Pierre Gagnaire logró su primera Estrella en 2005, y su segunda Estrella en 2013. Nuestros inspectores aprecian su cocina sofisticada y al mismo tiempo original, en la que se refleja en cada plato la excelencia, tanto en lo referido a estructura como a composición y, por encima de todo, en cuanto a sabor”, precisa Gwendal Poullennec.

3 establecimientos pasan de 🌟 a 🌟🌟: *La Dame de Pic* en Londres, de Anne-Sophie Pic y su chef Lucas Piscazzi; *The Dining Room* en Malmesbury (Neil Keating); y *The Greenhouse* en Dublín (Mikael Viljanen). Paralelamente, *Aimsir* en Celbridge (Jordan Bailey) entra directamente en esta selección de la Guía MICHELIN con 🌟🌟.

El Lake District es uno de los grandes ganadores de esta selección 2020, con 3 restaurantes que consiguen su primera Estrella: el seductor *Old Stamp House* en Ambleside; *Allium at Askham Hall* en Askham, que ofrece productos de su propio huerto; y también *The Cottage in the Wood*, en Braithwaite.

También reciben 🌟 *Interlude*, en Lower Beeding, así como *Pensons* en Tenbury Wells, 2 restaurantes que realzan los productos locales. Por su parte, el nuevo merecedor de 🌟 en Nottingham, el restaurante *alchemilla*, se enfoca especialmente en productos vegetales.

6 de los nuevos restaurantes con Estrella son gestionados por parejas. Entre ellos, se encuentra el pub *Royal Oak* en Whatcote; el intimista *Stark* en Broadstairs, que admite solamente a diez comensales; *The Angel* en Hetton, que pertenece ahora al experimentado Michael Wignall; o *Artichoke*, de Laurie Gear, en Amersham.

Se observa un buen reparto geográfico de los nuevos restaurantes con Estrella en Londres, con el intimista *Mãos* en Shoreditch; *Da Terra*, situado en el restaurado Town Hall Hotel de Bethnal Green;

**Dysart Petersham**, enclavado en una encantadora mansión de inicios del siglo XX en Richmond; y el restaurante japonés **Endo at The Rotunda**, en el antiguo edificio de la BBC en Shepherd's Bush. Fuera de Londres, el restaurante indio **Opheem**, en Birmingham, recibe 🌟, así como el elegante **Mana**, que ofrece en Manchester su primera Estrella en más de 40 años.

En Escocia se sitúan 2 nuevos restaurantes con Estrella: **Condita** en Edimburgo, e **Isle of Eriska**, implantado en una impresionante residencia de la isla con el mismo nombre. En cuanto al País de Gales, el acogedor restaurante **Beach House**, en Oxwich, recibe 🌟. Por su parte, **Muddlers Club**, muy de moda, se convierte en el tercer restaurante con Estrella en Belfast, Irlanda del Norte.

La República de Irlanda también tiene nuevas incorporaciones, por ejemplo con el pequeño bar y bistró **Bastion**, en Kinsale, promovido de Bib Gourmand (🍷) a la categoría de 🌟. Tanto el moderno **Variety Jones**, en el centro de Dublín, como el restaurante del hotel **The Oak Room**, en Adare, reciben su primera Estrella.

“Es un momento formidable para la República de Irlanda, que cuenta con 5 nuevos restaurantes con Estrella, 2 de ellos con 🌟🌟”, precisa Rebecca Burr, Directora de la Guía MICHELIN Great Britain & Ireland. “Hay ahora 18 establecimientos con Estrella en el país, lo que es una justa recompensa para estos chefs jóvenes y decididos, que destacan en la gastronomía irlandesa. Dirigir un restaurante es una responsabilidad exigente que demanda tiempo, dedicación, espíritu de equipo y el respaldo de su familia. Felicito a todos los equipos y chefs que han ganado o mantenido Estrellas en esta Guía 2020”, añade Rebecca Burr.

Además de las Estrellas, en este evento se han entregado tres premios:

Premio Michelin a la Acogida y Servicio 2020 – Equipo Bonwick en **The Crown at Burchetts Green**.

Premio Michelin al Sumiller 2020 – Jurica Gojevic de **Adare Manor**, condado de Limerick.

Premio Michelin al Desarrollo Sostenible 2020 – **Loam** en Galway.

“Esta selección 2020 tiene también un carácter simbólico, pues marca una nueva etapa en el enorme trabajo de digitalización desplegado por nuestros equipos”, añade Gwendal Poullennec. “Los gastrónomos del mundo entero pueden ahora encontrar online y gratuitamente la totalidad de la selección de la Guía MICHELIN Great Britain & Ireland, en la web de la Guía MICHELIN, acompañada por un contenido editorial exclusivo, regularmente actualizado a lo largo del año”.

Los amantes de las buenas mesas, tanto si son británicos o irlandeses, o bien turistas que desean añadir a su estancia una experiencia culinaria de primera fila, también podrán reservar on line en algunos establecimientos, así como aprovechar ofertas exclusivas.

### La selección de la guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2020 incluye

- 1.464 restaurante (131 nuevos)
- 5 restaurantes con 🌟🌟🌟 (1 nuevo)
- 23 restaurantes con 🌟🌟 (4 nuevos)
- 159 restaurants con 🌟 (23 nuevos)
- 131 restaurantes Bib Gourmand
- 1.146 restaurantes “El Plato MICHELIN” (🍷)

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 – angel.pardo-castro@michelin.com



### **Sobre la Guía MICHELIN**

*La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escapate de la gastronomía mundial, descubre el dinamismo culinario de un país, así como las nuevas tendencias y los futuros talentos. Creador de valor para los restaurantes gracias a las distinciones que atribuye cada año, la Guía MICHELIN contribuye al prestigio de la gastronomía local y al atractivo turístico de los territorios. Gracias a su riguroso sistema de selección y a su amplio conocimiento histórico del sector de la hostelería y la restauración, la Guía MICHELIN aporta a sus clientes una experiencia única y un servicio de calidad.*

*Las diferentes selecciones están disponibles tanto en versión impresa como digital. Son accesibles tanto por Internet como para todos los dispositivos móviles que proporcionen una navegación adaptada al uso individual, además de contar con un servicio de reserva online.*

*Con la Guía MICHELIN, el Grupo continúa acompañando a millones de viajeros en sus desplazamientos, lo que les permite vivir una experiencia única de movilidad.*

### **Sobre MICHELIN**

*Michelin tiene la ambición de mejorar de manera sostenible la movilidad de sus clientes. Líder del sector del neumático, Michelin diseña, fabrica y distribuye los neumáticos más adaptados a las necesidades y a los diferentes usos de sus clientes, así como servicios y soluciones para mejorar la eficacia del transporte. Michelin ofrece igualmente a sus clientes experiencias únicas en sus viajes y desplazamientos. Michelin desarrolla también materiales de alta tecnología para diversas utilidades. Con sede en Clermont-Ferrand (Francia), Michelin está presente en 170 países, emplea a 125.400 personas y dispone de 67 centros de producción de neumáticos que en 2018 han fabricado 190 millones de neumáticos. ([www.michelin.es](http://www.michelin.es))*

**DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL**

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid - ESPAÑA

Móvil: +34 609 452 532 - [angel.pardo-castro@michelin.com](mailto:angel.pardo-castro@michelin.com)

