

LA GUÍA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND 2021

LA GUÍA MICHELIN GREAT BRITAIN & IRELAND PRESENTA SU SELECCIÓN 2021, EN LA QUE DESTACAN 2 NUEVOS RESTAURANTES EN LA CATEGORÍA DE 🌟🌟🌟. TAMBIÉN SE ESTRENA LA ESTRELLA VERDE MICHELIN, QUE RECONOCE A 23 ESTABLECIMIENTOS POR SU COMPROMISO CON LA GASTRONOMÍA SOSTENIBLE.

Michelin ha desvelado la selección 2021 de la Guía MICHELIN Great Britain & Ireland a través de un evento digital en el que se han anunciado los nuevos restaurantes galardonados.

"Ha sido un año extremadamente difícil para la industria de la restauración. Nuestro corazón está con todos los que han sufrido la pandemia y se han visto afectados por las medidas restrictivas implementadas", declaró Gwendal Poullennec, Director Internacional de las Guías MICHELIN. "Muchos chefs nos contactaron a lo largo del año para confirmar si seguíamos adelante con la publicación de la Guía y con nuestras distinciones anuales. La Guía MICHELIN va mucho más allá del mero reconocimiento a todos aquellos que se encuentran en la cima de su profesión; también realiza un esfuerzo para promocionar a todo el sector en su conjunto. Y por eso queríamos, más que nunca, destacar el trabajo, la tenacidad y el compromiso de los chefs y sus equipos", añade Poullennec.

Los inspectores han tenido más de dieciséis meses para trabajar en esta edición de la Guía. Al posponerse unos meses la publicación y pasar a un formato únicamente digital, pudieron adaptarse a los periodos de cierre de los establecimientos. La metodología de trabajo y los criterios de evaluación se han mantenido inalterados, sin comprometer la integridad de la Guía MICHELIN. Y los resultados están a la vista: a pesar de los retos sin precedentes a los que se ha enfrentado el sector, la selección de restaurantes de la Guía MICHELIN Great Britain & Ireland 2021 es tan relevante y sólida como la de ediciones anteriores. Cuenta con nada menos que 185 establecimientos con Estrellas MICHELIN, entre ellos 2 nuevos con 🌟🌟🌟, 3 nuevos con 🌟🌟 y 17 nuevos con 🌟.

2 nuevos restaurantes con 🌟🌟🌟

La selección de este año está especialmente marcada por la entrada de 2 nuevos establecimientos en la máxima distinción: **CORE by Clare Smyth** y **Hélène Darroze at The Connaught** ascienden a la categoría de 🌟🌟🌟. Un verdadero logro en tiempos normales, pero todavía más impresionante en este año en el que el sector ha tenido que afrontar numerosos retos sin precedentes, incluyendo repetidas interrupciones del negocio.

3 nuevos restaurantes con 🌟🌟

Londres cuenta ahora con 3 nuevos establecimientos con 🌟🌟: **Da Terra**, en Bethnal Green, que ganó su primera Estrella en 2020 y continúa ofreciendo creaciones con sabores y texturas cautivadores y colores vibrantes; **Story**, en Southwark, que ofrece una cocina creativa y visualmente impresionante elaborada con sumo cuidado y precisión; y **A. Wong**, en el distrito de Victoria, el primer restaurante chino del Reino

Unido que recibe 🌸🌸 gracias a la cocina del chef Andrew Wong, tan refinada y sofisticada como diversa y original.

17 nuevos restaurantes con 🌸

17 nuevos establecimientos reciben 🌸. En Londres se suman **Cornerstone** y **Casa Fofō**, ambas en Hackney; **SO/LA**, en el Soho; **Davies and Brook**, en Mayfair; **Muse**, en Belgravia; y **Behind** en London Fields. Por su parte, **Benares** recupera su Estrella. En Escocia, el conocido restaurante **Cail Bruich**, en Glasgow, se une a los restaurantes con 🌸. Y en Irlanda, la moderna cocina turca del chef Ahmet Dede recibe 🌸 por su restaurante **dede**, ubicado en Baltimore.

En Inglaterra, Merlin Labron-Johnson se trasladó a Bruton, donde abrió **Osip**, mientras que **hide & fox** es la aparición más relevante en la escena gastronómica de Kent en mucho tiempo. El restaurante **Outlaw's New Road**, en Port Isaac, recibe su primera Estrella, mientras que en el muro de Adriano parece soplar una suave brisa de Suecia con **Hjem**. En York, **Roots** es el nuevo restaurante galardonado con Estrella del chef Tommy Banks. Y dos Relais-Châteaux también reciben 🌸: **Shaun Rankin at Grantley Hall**, en Ripon; y **Latymer**, en Pennyhill Park. Cabe destacar la hazaña de **Pea Porridge's** durante este año complicado, ya que su chef y propietario, Justin Sharp, aprovechó el confinamiento para realizar una pequeña introspección y renovar su enfoque culinario.

La Estrella Verde MICHELIN: 23 restaurantes comprometidos con la gastronomía sostenible

La edición 2021 de la Guía también cuenta con la llegada de una nueva distinción: la Estrella Verde MICHELIN, que reconoce a los restaurantes particularmente comprometidos con un enfoque sostenible de la gastronomía. *“El lanzamiento de este nuevo galardón dedicado a la gastronomía sostenible es la prueba de que nuestro reconocimiento a los restaurantes va más allá de la simple búsqueda de la excelencia culinaria. También nos sirve para poner el foco mediático en quienes demuestran un importante grado de responsabilidad con el medio ambiente”*, explicó Gwendal Poullennec.

Ya sea por la utilización de productos locales, por estar a la vanguardia en la lucha contra el desperdicio de alimentos o por cultivar sus propios huertos, estos restaurantes han sido seleccionados en base al trabajo de campo y a las visitas e investigaciones realizadas por los inspectores. Con el galardón de la Estrella Verde, la Guía MICHELIN pretende destacar las prácticas más virtuosas e innovadoras con el fin de inspirar no solo al resto del sector, sino también a todos los lectores y usuarios de la Guía.

126 restaurantes Bib Gourmand (🌟), incluyendo 16 nuevas referencias

Además, 16 nuevos establecimientos han recibido la distinción Bib Gourmand (🌟), que reconoce a restaurantes que ofrecen una cocina de calidad a precios competitivos. Entre ellos están **Peckham Cellars** y **Fallow**, en Londres; **Noto**, en Edimburgo; **Spitalfields**, en Dublín; y **Volpe Nera**, en Blackrock.

Cuatro premios especiales para destacar el talento en el sector de la restauración

Durante la presentación de la Guía también se han anunciado cuatro premios especiales. El premio al **Young Chef of the Year** es para Kray Treadwell, del restaurante 670 Grams de Birmingham. Mientras que el **Chef Mentor Award**, patrocinado por Blancpain, es para Ross Lewis, de Chapter One, en Dublín. El **Service and Welcome Award**, presentado con el apoyo de Lavazza, es para Saul McConnell, de Noble, en Holywood. Y el **Sommelier Award**, ofrecido por Craft Irish Whiskey, recae en Karine Canevet, de Maison Bleue, en Bury St Edmunds.

“Esperamos que los restaurantes puedan recuperar a sus clientes lo antes posible. Con esta selección 2021 queremos inspirar a los amantes de la buena mesa y mostrarles toda la riqueza y diversidad del panorama culinario y gastronómico de Reino Unido e Irlanda. Una oferta que podrán disfrutar en cuanto se retome el curso normal de la vida”, concluyó Gwendal Poullennec.

Esta edición de la Guía MICHELIN se publica exclusivamente en formato digital. Puede encontrarse en la página web y en la aplicación para iPad/iPhone en los siguientes enlaces:

Reino Unido: <https://guide.michelin.com/gb/en>;

Irlanda: <https://guide.michelin.com/ie/en>

App iOS: <https://apps.apple.com/gb/app/michelin-guide-worldwide/id1541129177>



La Guía MICHELIN Gran Bretaña e Irlanda 2021 en cifras:

- 7 restaurantes con 🌟🌟🌟 (2 nuevos)
- 20 restaurantes con 🌟🌟 (3 nuevos)
- 158 restaurantes con 🌟 (17 nuevos)
- 126 restaurantes Bib Gourmand (🍷) (16 nuevos)
- 23 restaurantes Estrella Verde MICHELIN 🌿

Sobre la Guía MICHELIN

La Guía MICHELIN selecciona los mejores restaurantes y hoteles de los 30 países en los que está presente. Escaparate 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).

DEPARTAMENTO DE COMUNICACIÓN COMERCIAL

Avenida de los Encuartes, 19

28760 Tres Cantos - Madrid – ESPAÑA

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

