



Τα αστέρια MICHELIN Μεγάλης Βρετανίας και Ιρλανδίας



Στις 16 Φεβρουαρίου η αναμονή για τα fine dining εστιατόρια του Ηνωμένου Βασιλείου τελειώνει: βγήκε στον αέρα ο φετινός Οδηγός MICHELIN Μεγάλης Βρετανίας και Ιρλανδίας, οπότε μάθαμε ποια είναι τα εστιατόρια που κέρδισαν για πρώτη φορά αυτή τη διάκριση, καθώς και εκείνα που την διατήρησαν. Πιο αναλυτικά, 8 εστιατόρια κατέκτησαν τρία αστέρια MICHELIN, έχοντας ανάμεσά τους και 1 νέο, 22 εστιατόρια βραβεύτηκαν με δύο αστέρια MICHELIN, εκ των οποίων τα 5 για πρώτη φορά, ενώ 164 εστιατόρια κατέχουν πλέον ένα αστέρι MICHELIN, με 19 από αυτά να είναι new entries. Κι όλα αυτά έχοντας στο μυαλό ότι και το 2022 ήταν μια εξίσου ασταθής χρονιά.

Η φετινή ανακοίνωση των MICHELIN έβαλε επιτέλους τέλος στην αγωνία του Simon Rogan για το άπιαστο τρίτο του αστέρι, καθώς το L'Enclume έγινε το όγδοο εστιατόριο με τρία αστέρια Michelin στη Μεγάλη Βρετανία και την Ιρλανδία. Ενημερωτικά, το L'Enclume άνοιξε το 2002, έλαβε το πρώτο του αστέρι το 2005 και το δεύτερο το 2013, ενώ η ιδιαίτερη κουζίνα του Simon Rogan με έμφαση στην εποχικότητα επηρέασε καθοριστικά κατά τη διάρκεια αυτών των ετών πολλούς σεφ ανά τον κόσμο.

Το Λονδίνο συνέχισε πάντως να τραβά τους προβολείς της δημοσιότητας. Κάποιοι σεφ επέστρεψαν θριαμβευτικά στον Οδηγό MICHELIN, όπως ο Jonny Lake του Trivet, ο Luke Selby του Evelyn's Table και ο Anthony Demetre του Wild Honey St. James. Ο Adam Handling κατάφερε και κέρδισε τελικά ένα αστέρι για τη μαγειρική του στο The Frog στο Covent Garden και οι Jeremy Chan και Iré Hassan-Odukale έλαβαν δύο αστέρια για τα καινοτόμα μενού τους (εμπνευσμένα από τη Δυτική Αφρική) στο Ikoji. Και μπορεί η βρετανική πρωτεύουσα να μην φιγουράρει στην πρώτη θέση σε αριθμό μισελενάτων εστιατορίων (αυτή η τιμή ανήκει στο Τόκιο), αλλά όπως και να το κάνουμε, στην Ευρώπη, το Λονδίνο έρχεται δεύτερο μετά το Παρίσι: διαθέτει πάνω από 60 εστιατόρια βραβευμένα με αστέρια MICHELIN, ενώ ο Οδηγός το συμπεριέλαβε στις λίστες του το 1926. Σημειώστε ότι οι διακρίσεις των δύο και των τριών αστεριών ξεκίνησαν για το Λονδίνο το 1933. Για φέτος πάντως, τα τρία αστέρια παρέμειναν στα Alain Ducasse at The Dorchester, Core by Clare Smyth, Hélène Darroze at The Connaught, Restaurant Gordon Ramsay και Sketch.

Το Ηνωμένο Βασίλειο διαθέτει 187 εστιατόρια με αστέρι MICHELIN εκ των οποίων 74 εστιατόρια στο Λονδίνο. Το μακροβιότερο εστιατόριο



τριásτερο στον Οδηγό Michelin για τη Μεγάλη Βρετανία και την Ιρλανδία είναι το The Waterside Inn στο Bray του Berkshire, όπου θα βρείτε επίσης το Heston Blumenthal's Fat Duck.

Εκτός Λονδίνου, το Moor Hall συνέχισε την καλή του πορεία στον Οδηγό, ενώ και το The Barn at Moor Hall πήρε επίσης ένα αστέρι. Ο Gareth Ward έλαβε ένα πολυαναμενόμενο δεύτερο αστέρι για τα ευρηματικά μενού γευστηγνώσιας του στο Ynyshir. Παράλληλα ανακοινώθηκαν νέα αστέρια για τους Unalome και Glenturret Lalique στη Σκωτία και τρία νέα αστέρια Michelin στο Δουβλίνο για το Bastible, το Glovers Alley και το Chapter One του Mickael Viljanen.

Στα ειδικά βραβεία, ο θρυλικός Λονδρέζος σεφ Phil Howard τιμήθηκε με το βραβείο Chef Mentor - ο εν λόγω σεφ κατείχε δύο αστέρια Michelin για το The Square επί σχεδόν δύο δεκαετίες προτού το εστιατόριο μετακομίσει στην οδό Elystan στο Τσέσι (σήμερα κατέχει ένα αστέρι). Τέλος, ο Luke, ο Theo και ο Nathaniel Selby - τα αδέρφια που διαχειρίζονται την κουζίνα στο Evelyn's Table - έλαβαν από κοινού το βραβείο Young Chef της Michelin (για πρώτη φορά στα χρονικά), αλλά και ένα αστέρι ταυτόχρονα, ενώ ο Οδηγός MICHELIN Μεγάλης Βρετανίας και Ιρλανδίας απένευσε 9 Green Stars σε εστιατόρια για τις "πράσινες" πρακτικές και 16 Bib Gourmand, μια διάκριση που επιβραβεύει την καλή σχέση ποιότητας-τιμής.

