



Découvrir le dynamisme de la scène gastronomique britannique en 2024

Innovante, la scène gastronomique de Grande-Bretagne apporte au paysage culinaire une multitude de plats du monde et d'expériences passionnantes.

Gastronomie

Angleterre

Londres

Nord-Est de l'Angleterre

Scotland

Pays de Galles

August 2024

Des lieux avant-gardistes en expériences immersives, la Grande-Bretagne offre à ses visiteurs un monde de saveurs et d'expériences inoubliables. Entre tradition et innovation, chaque bouchée est une découverte. La Grande-Bretagne une destination où gastronomie et créativité convergent.

Des lieux immersifs et innovants débordant de saveurs

Boxpark, Liverpool

Après le succès remarquable de ses trois établissements à Londres, [Boxpark](#) sort de la capitale avec un nouvel établissement qui a ouvert à Liverpool en avril. Niché dans le quartier du Baltic Triangle, au cœur de la scène créative et culturelle de Liverpool, Boxpark propose une sélection variée de street food du monde entier, préparés par des restaurateurs indépendants. Au-delà de ses délicieuses offres culinaires, ce lieu innovant est un lieu de divertissement avec music live et jeux. De la salsa du lundi au quiz du jeudi, il y en a pour tous les goûts.

Cambridge Street Collective, Sheffield

Depuis le mois de mai dernier, [Cambridge Street Collective](#) offre un tout nouvel espace de restauration original en plein cœur de Sheffield, l'un des plus grands d'Europe. Réparties sur trois étages, les cuisines proposent des menus culturellement diversifiés, avec le meilleur de la cuisine asiatique et de la street food. Le site abrite plus de 24 cuisines, une école et une boulangerie, ainsi qu'un roof top avec vue imprenable sur la ville.

Guinness Microbrewery, Londres

L'une des ouvertures les plus attendues de Londres aura lieu cet hiver. Guinness devrait lancer une [microbrasserie](#) comprenant un restaurant et un roof top bar dans Old Brewer's Yard, au cœur de Covent Garden. Les racines brassicoles du site remontent à 1722, et sa rénovation en fera un lieu de restauration et de divertissement incontournable dans un espace impressionnant de 4.600 mètres carrés. Outre des visites de la brasserie en compagnie d'experts Guinness, des dégustations et des événements seront organisés dans la cour centrale couverte, par ailleurs des boutiques proposeront des souvenirs en édition spéciale.

Silo, Londres

Situé dans le quartier éclectique d'Hackney Wick, à l'est de Londres, [Silo](#) est un restaurant zéro déchet conçu pour démontrer que l'industrie culinaire peut être durable. Le zéro déchet est atteint grâce à un système préindustriel qui consiste à utiliser des matériaux réutilisables tout au long du processus et à éliminer complètement les poubelles. Le restaurant propose un menu eurasiatique extrêmement appétissant, composé uniquement d'ingrédients entiers et frais.

Bombay Sapphire Distillery, Hampshire

Une visite de la [distillerie Bombay Sapphire](#) permet de découvrir les innombrables innovations apportées à cette marque emblématique, de visites des coulisses en ateliers cocktails, en passant par les soirées cinéma. L'incroyable merveille d'ingénierie de la serre abrite dix plantes botaniques uniques et a reçu le prix BREEAM pour sa conception industrielle, établissant ainsi la norme pour de meilleures pratiques en matière de conception durable.

Plongée dans le meilleur de la gastronomie britannique à l'occasion de festivals

Spirit of Speyside Whisky Festival & Spirit of Speyside Distilled, Elgin, Ecosse

1 – 6 mai 2024 & 6 – 7 septembre 2024

Spirituelles, inspirantes et écossaises, chaque année, les [distilleries de la Spey](#) ouvrent leurs portes et invitent les visiteurs du monde entier à déguster les meilleurs whiskies disponibles.

Organisée dans la région de Speyside, dans les Highlands écossais, connue pour ses nombreuses distilleries, cette manifestation fait découvrir la passion qui se cache derrière le célèbre spiritueux de la région avec des événements, de la musique live, des visites et bien plus encore. La prochaine édition aura lieu en septembre.

Street Food Circus: The Big Banquet, Caldicot, Pays de Galles

24 mai – 2 juin 2024

Le [Big Banquet](#) imprègne le château de Caldicot d'une énergie folle à partager entre gourmands. On y trouve de nombreux stands de street food, des numéros de cirque, et un spectacle pyrotechnique au coucher du soleil. Ce festival est né de l'imagination d'un groupe de vétérans du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, à l'origine de la révolution des expériences gastronomiques immersives, le dynamique collectif Street Food Circus.

Norwich Wine Week, Norwich

14 – 22 juin 2024

La [Semaine du vin de Norwich](#) revient pour la deuxième année consécutive après un festival réussi en 2023. L'événement débute par un festival de deux jours dans les pittoresques jardins de Chapelfield. Ce week-end payant propose des dégustations de vin, des ateliers, de la musique live, des stands de restauration et la possibilité de rencontrer des viticulteurs, des producteurs et des propriétaires de vignobles passionnés de la scène viticole florissante de Norwich.

Brit Fest, Cheshire

5 – 7 juillet 2024

À l'image de la Grande-Bretagne, le [Brit Fest](#) a de quoi plaire à chacun, de la cuisine traditionnelle, comme le fish and chips, à une grande variété de stands de street food. Des divertissements de haut niveau sont également proposés, comme des ateliers consacrés à l'artisanat du bois ou une silent disco. Le Brit Fest associe le meilleur de la tradition et de la culture britanniques en organisant un melting-pot de ce qu'il y a de mieux dans le pays.

York Food and Drink Festival, York

20 – 29 septembre 2024

Le [York Food and Drink Festival](#), l'un des plus grands festivals gastronomiques de Grande-Bretagne, permet de découvrir le terroir qui se cache derrière les plats. Il célèbre le meilleur de la cuisine locale et régionale. Les années précédentes ont été marquées par une série d'événements passionnants, allant de dégustations de vins et de mets à des démonstrations de cuisine et des ateliers pratiques organisés dans les bâtiments historiques emblématiques de la ville.

See what's in store on these exciting food and wine tours

Great British Wine Tours, Sussex

[Great British Wine Tours](#) propose des circuits en bus «hop-on/hop-off» pour les visiteurs qui n'aiment pas les visites guidées ou les horaires stricts. Ils ont ainsi la possibilité de visiter des vignobles et des brasseries, ou encore participer à des dégustations de délicieuses spécialités culinaires. Au programme, entre autres, Artelium Estate, Court Garden Vineyard, Ridgeview Wine Estate et Bedlam Brewery. Les visiteurs peuvent réserver dégustations et expériences en cours de route. Ils ont la possibilité de trouver leur propre chemin ou d'emprunter l'un des itinéraires proposés. Les bus partent de Brighton Pier, Haywards Heath et Burgess Hill.

Galahad Tours Winery Tour, Bath

[Galahad Tours](#) dispose d'un grand nombre de caves et de vignobles de premier ordre à portée de main, ce qui lui permet d'organiser des wine tours privés, un nouveau volet de ses expériences immersives dans le Somerset. À bord d'une luxueuse Mercedes V Class et sous la houlette de Matthias, un guide local expert, chaque visite est personnalisée en fonction des participants qui ont le choix entre des promenades guidées dans de magnifiques vignobles, des visites de caves légendaires ou encore des dégustations.

GOOD Stories in Food, Bristol

[GOOD Stories in Food](#) présente des restaurateurs indépendants qui utilisent des produits locaux et saisonniers et font découvrir aux visiteurs de nouvelles saveurs. La visite «Bristol Hotspots and Hidden Treasures» a lieu les samedis entre la mi-avril et la fin novembre. Le Tour «Wine and Cheese Tasting in Cheddar Valley» permet d'explorer la campagne environnante. Il a lieu le premier vendredi de chaque mois, de mai à octobre. La dernière offre en date est la visite «Happiest Hour», qui a lieu une fois par mois le jeudi.

Experience Glasgow, Glasgow

Rendez-vous à Glasgow pour une visite de la ville recommandée par les locaux, autour d'un café ou d'une bière. [Cette expérience de visite autoguidée](#) a été lancée à l'automne 2023. Les visiteurs découvrent les lieux endroits de la ville où savourer une ou deux verres tout en rencontrant des producteurs locaux et des propriétaires passionnés.