



Michelin-gids zet duurzame gastronomische toppers van Groot-Brittannië in de schijnwerpers

Als hoogste onderscheiding in de gastronomie brengt de uitreiking van Michelinsterren de culinaire kunsten jaar na jaar tot leven. Groot-Brittannië schitterde ook dit jaar weer met 28 sterren die werden toegekend aan in totaal 21 restaurants. Green Star baanbrekers, een categorie die in 2021 werd geïntroduceerd, hebben duurzaamheid in hun DNA en zijn al versierd met Michelinsterren. Ze nodigen je uit om je volgende culinaire obsessie te ontdekken, wetende dat elke hap een duurzaam doel steunt.

Eten en drinken

Engeland

Londen

Wales

Yorkshire en Humber

July 2024

Deze zes verse Green Star winnaars hebben in 2024 voor het eerst een [Green Star](#) gekregen:

The Whitebrook, Monmouthshire, Wales

Het [Whitebrook](#) met kamers ligt in de charmante Wye Valley en heeft een eigen Michelinster en 4 AA Rosettes. Het staat regelmatig in de prestigieuze Top 50 van restaurants in het Verenigd Koninkrijk. Het menu verandert wekelijks, geïnspireerd door ingrediënten op hun best. Een ander sterk punt is de uitgebreide wijnkaart met lokale wijnen van onafhankelijke wijnmakerijen, biologische producenten en minder bekende druivensoorten. Hun filosofie is gericht op het beperken van afval, recycling of compostering waar mogelijk en het gebruik van lokale producten. Door gebruik te maken van hun eigen moestuin en nauw samen te werken met gelijkgestemde lokale producenten, stellen ze biologisch geteelde producten samen, verzameld in herbruikbare dozen om verpakkingsafval te verminderen. Al het vlees wordt lokaal gekweekt en 100% van de vis is vers en afkomstig van duurzame Britse visserijen.

St Barts, London, England

[St Barts](#) debuteerde in de Michelinids nadat het in 2023 zijn eerste Michelinster ontving. Een proefmenu dat het beste van de traditionele Britse keuken samenbrengt, heeft het gepositioneerd als een geweldige gastronomische optie in de hoofdstad. Elk gerecht wordt bereid met alleen de beste lokale Britse producten van natuurlijke oorsprong. In overeenstemming met de duurzaamheidsfilosofie van het team maakt een lokale timmerman Archie Faber de handgemaakte tafels van het omgevallen hout van de London Plane bomen. Het exclusieve servies, gemaakt door medeoprichter Luke en in samenwerking met keramist Adrian Gonzales, haalt inspiratie uit de Britse kustlijn met als doel de schoonheid van elk gerecht te benadrukken en een artistieke flair toe te voegen om je eetervaring te verrijken.

Interlude at Leonardslee Lakes & Gardens, Horsham, England

[Interlude](#) ligt in de historische tuinen van het Grade I monumentale Leonardslee Estate en heeft sinds 2019 een Michelinster. Interlude haalt inspiratie uit hun prachtige omgeving. Ze geven voorrang aan hun eigen boomgaardproducten, terwijl ze ook lokale boeren betrekken die biologische principes en traditionele producten voorstaan. Maak van de avond een ontspannen weekendje weg met een overnachting in een van hun boetiekkamers, elk ontworpen door vooraanstaande Britse interieurontwerpers.

Forge at Middleton Lodge, North Yorkshire, England

[Forge](#) ligt verscholen op het platteland van Yorkshire en is een eigentijds en milieubewust restaurant dat duurzaamheid hoog in het vaandel heeft staan. Met menu's die geïnspireerd zijn door hun omgeving is dineren bij Forge een unieke ervaring. Hun menu's bestaan uit ingrediënten die duurzaam zijn verbouwd in de omgeving, zowel in de boomgaarden van hun eigen landgoed als in de plaatselijke parken en bossen. Ze richten zich ook op seizoensgebondenheid en gebruiken de beste seizoensproducten. Forge wil een zelfvoorzienend restaurant zijn en gebruikt traditionele kook- en conserveringstechnieken om de impact op het milieu te beperken.

Exmoor Forest Inn, Minehead, Engeland

Geniet van het beste van het gastro pub concept in het hart van landelijk Engeland. De [Exmoor Forest Inn](#) maakt deel uit van een landgoed in Simonsbath en biedt smaakvolle gerechten op basis van traditioneel biologisch, op de boerderij geproduceerd grasgevoerd rundvlees, ongelooflijk verse vis en andere ingrediënten van lokale herkomst. Exmoor Forest Inn ligt vlak voor de zuidwestkust in het hart van de natuur en biedt een voortreffelijke eetervaring, een smaakvolle inrichting en een service die erop gericht is iedereen zich welkom te laten voelen bij Exmoor.

Annwn, Narbeth, Wales

Zelfbenoemde kampioenen van de Welshe voedselbeweging, [Annwn](#) biedt „Wild food-ervaringen in het hart van Pembrokeshire”. Het unieke menu verandert elk seizoen om de kwaliteit en diversiteit van de Welshe gastronomie te laten zien, terwijl er ook wordt samengewerkt met de beste duurzame lokale producenten. Ervaar het beste van de Welshe keuken omgeven door ruige kliffen en charmante vissersdorpjes.