

## Les 10 meilleurs restaurants de Londres ... sélectionnés par Mark Tazzioli, British Airways Menu Design Manager, et Christopher Cole, Food & Beverage Manager

Le 20 juin 2016 – Mark Tazzioli, British Airways Menu Design Manager et Christopher Cole, Food & Beverage Manager, vous présentent leurs dix restaurants londoniens préférés.

Voici, selon Mark et Christopher, le top 10 des meilleurs restaurants de Londres. Ils se rendent volontiers dans ces établissements (allant du grill convivial au gastronomique raffiné), afin d’y trouver l’inspiration pour leurs propres [créations servies à bord](#).



### The Ledbury (Notting Hill)

Ce restaurant dont le chef, Brett Graham, est australien, possède [deux étoiles au Michelin](#). Il s’agit actuellement de notre premier choix à Londres. Il ne fait pour ainsi dire aucune publicité, mais qu’importe car, même sans cela, il est constamment complet. Donc, si vous parvenez à réserver une table, vous ne le regretterez pas. L’addition un peu plus élevée en vaut largement le coup !



### Cau (Blackheath, St Catherine’s Dock of Wimbledon)

Si vous aimez le steak, c’est chez [Cau](#) qu’il faut aller. Il s’agit de l’enseigne sœur de la célèbre chaîne Gaucho qui a ouvert plusieurs restaurants un peu partout dans Londres. Chez Cau aussi, les steaks sont argentins et d’excellente qualité, pour un prix très correct. Il existe 13 restaurants Cau en Grande-Bretagne. Ce nom n’est peut-être pas encore très connu, mais nous devrions assister à une véritable expansion ces prochaines années.



### Cinnamon Club (Westminster)

Brick Lane est sans conteste l'adresse phare du curry à Londres, mais si vous recherchez un niveau un peu plus élevé, vous devez découvrir le [Cinnamon Club](#) à Westminster. C'est le chef Vivek Singh qui dirige la cuisine du restaurant indien le plus chic de Londres, situé dans l'ancienne bibliothèque de Westminster, classée dans la liste des monuments historiques du Royaume-Uni. Doté d'un style culinaire résolument moderne, le restaurant est connu pour ses créations uniques à base de gibier, telles que le râble Tandoori ou le cerf Oisin.



[Cinnamon Club](#)  
Flickr Creative Commons – Jan Mark Holzer



[Pitt Cue](#) Flickr Creative Commons – Ross Bruniges



### Pitt Cue (Soho)

Un barbecue vous tente ? Dans ce cas, n'hésitez pas à pousser la porte de ce restaurant BBQ très en vogue. [Pitt Cue](#) s'est d'abord lancé comme petit food truck, mais a rapidement acquis une popularité telle, qu'il a pu s'établir dans un véritable *hot spot* à Soho. Le restaurant n'est cependant pas très grand. Avec ses 30 couverts, il ne prend pas de réservations. Il faut donc être disposé à patienter un certain temps à l'entrée. Un petit conseil si vous n'arrivez pas à faire votre choix sur la carte du Pitt Cue : le « pulled pork » et le « bone marrow mash » (purée de moelle) sont irrésistibles !



### Jason Atherton Social Eating House (Soho)

Tous les [restaurants de Jason Atherton](#) sont fantastiques. Mais celui-ci surpasse encore son 'Pollen Street Social'. Vous le trouverez dans Soho et, comme bon nombre de restaurants dans ce quartier, la façade n'est pas des plus avenantes. Cependant, ici aussi vous ferez un excellent repas. À l'étage, se trouve un petit bar nommé 'The Blind Pig' où vous pourrez également siroter un délicieux cocktail avant ou après le restaurant.



### Amaya (Mayfair)

Un autre restaurant étoilé dont nous raffolons se nomme [Amaya](#). On y sert des tapas indiennes, et la spécialité est le grill préparé selon trois méthodes indiennes traditionnelles : au four d'argile Tandoor, au feu de bois Sigri ou sur une plaque Tawa très chaude. Amaya est le troisième concept-restaurant londonien de l'équipe également présente au 'The Chutney Mary' à Chelsea et au 'Veeraswamy' dans le West End.



### The Ivy (West End)

Si vous voulez tenter de croiser quelques célébrités lors de votre séjour londonien, [The Ivy](#) est un bon choix. Le restaurant est en effet connu pour sa clientèle VIP. Qui plus est, le décor vaut aussi la peine, avec son étonnant style Art déco. Les mets servis sont typiquement britanniques et donc roboratifs. Un endroit pas trop chic, ni trop onéreux.



### Duck and Waffle (Heron Tower, East London)

Si vous n'avez pas le vertige, vous devez absolument tenter l'ascenseur de verre qui grimpe le long de la façade de la 'Heron Tower' afin de vous rendre au [Duck and Waffle](#) au 40<sup>e</sup> étage de la tour. Le chef Daniel Doherty y règne en maître et propose quelques plats très créatifs, comme le *Spicy Ox Cheek Doughnut*. À ne surtout pas manquer non plus, la spécialité de la maison : Duck and Waffle.





### Dinner by Heston Blumenthal (The Mandarin Oriental)

Heston Blumenthal est bien sûr l'un des chefs les plus célèbres de Grande-Bretagne. 'Dinner' était son premier restaurant à Londres. Comme on peut l'attendre du chef qui proposait dans son menu de la glace au bacon et aux œufs, on déguste ici des mets originaux inspirés de la gastronomie britannique ancestrale. L'un des plats figurant au menu deux étoiles est le spécial 'meat fruit' qui ressemble à une mandarine, mais est composé en réalité de pâté de foie de volaille.



### Nobu (The Metropolitan Hotel op Park Lane)

Le chef japonais Nobu Matsuhisa est réputé pour son style résolument moderne, qui a permis au restaurant de décrocher une étoile au Michelin. La carte propose évidemment plus que du simple poisson cru. [Nobu](#) intègre dans le restaurant un espace sushi distinct, mais il sert par ailleurs toutes sortes de plats chauds, allant des nouilles aux pâtes au homard. Outre son excellente cuisine, ce restaurant possède un autre atout : la vue splendide sur Hyde Park.



### Spécialités culinaires de haut vol chez British Airways

En World Traveller ou première classe, les passagers British Airways peuvent entamer leur [aventure culinaire](#) en plein vol, grâce à l'offre raffinée de plats, vins et champagne que propose la compagnie aérienne. Afin de rendre l'expérience culinaire à bord encore plus inoubliable, British Airways propose à ses clients voyageant en classe World Traveller sur plus de 60 vols long courrier, à destination notamment des États-Unis et de l'Asie, la possibilité de réserver un repas spécial en alternative au menu normal. Le repas peut être réservé de 30 jours à 24 heures avant le départ via [ba.com/managemybooking](http://ba.com/managemybooking). Les voyageurs ont le choix entre pas moins de [six délicieuses spécialités culinaires de haut vol](#).



***British Airways propose jusqu'à six vols par jour de Bruxelles à Londres Heathrow et deux vols par jour de Luxembourg à Londres Heathrow.***

### **À propos de British Airways**

British Airways fait partie de l'International Airlines Group, principal transporteur du Royaume-Uni et l'une des plus importantes compagnies aériennes au monde. Basé à London Heathrow, l'aéroport international le plus fréquenté du globe, British Airways transporte quelque 36 millions de voyageurs par an avec une flotte de 270 avions, desservant 199 destinations dans 75 pays dans le monde entier.

British Airways investit dans de nouveaux appareils, cabines plus performantes, espaces lounge plus élégants et nouvelles technologies pour des voyages toujours plus confortables, tant au sol que dans les airs.

Pour plus d'informations à propos de British Airways, consultez la page [ba.com](http://ba.com) ou Twitter [@british\\_airways](https://twitter.com/british_airways).

Pour de plus amples informations, veuillez prendre contact avec :

Indra Alex - Grayling Belgium

GSM: + 32 475 76 84 33

E-mail: [indra.alex@grayling.com](mailto:indra.alex@grayling.com)