

EN DIRECT DE G.-B. (SUITE)

Pascal Aussignac élu 'Français of the Year'



Pascal Aussignac, chef étoilé du Club Gascon également propriétaire du Cellar, du Comptoir Gascon, et du Cercle, a été élu Français de l'année à Londres, mercredi 31 octobre.

'Français of the Year' est un concours lancé cette année, par Laurent Feniou, un banquier d'affaires installé dans la capitale britannique depuis douze ans. L'objectif : accroître le rayonnement des expatriés français à Londres. Le concours distingue 5 professions : financiers, dirigeants, sportifs, artistes et écrivains, chefs de cuisine. Les finalistes de chaque catégorie étaient : Franck Petitgas de Morgan Stanley (Meilleur financier), Vincent de Rivaz, p.-d.g. d'EDF Energy (Meilleur dirigeant), Raphaël Ibanez, capitaine de l'équipe de France de rugby qui joue pour les London Wasp (Meilleur sportif), Marc Levy, écrivain à succès (Meilleur artiste). Dans la catégorie chef de cuisine, Pascal Aussignac a devancé Raymond Blanc (Le Manoir aux Quat'saisons), Éric Chavot (Capital), Michel Roux Junior (Le Gavroche), Gérard Viole (Roussillon).

Signe que les Français, même à l'étranger, restent profondément attachés à leurs racines gastronomiques ? Plus d'infos : clubgascon.com

Northbank, un nouveau restaurant au bord de la Tamise

Face à la Tate Modern, adjacent au Millenium Bridge et à deux pas de la cathédrale Saint-Paul, Northbank a ouvert ses portes fin octobre 2007. Son propriétaire, Christian Butler, ex-General Manager de Baltic à Blackfriars, s'est entouré côté cuisine de Peter Woods (ex-Allium, The Belvedere et La Tante Claire), et côté salle de Matt Pomeroy (ex-Baltic). Le menu propose une cuisine typiquement anglaise élaborée à partir de produits provenant essentiellement de producteurs indépendants du sud-ouest de l'Angleterre.

Plus d'infos : northbankrestaurant.com



Trinity, Meilleur restaurant de Londres par AA Hospitality Awards



À peine un an après son ouverture dans le quartier de Clapham (sud de Londres), Trinity, le restaurant d'Adam Byatt a été élu Meilleur restaurant de Londres par le guide gastronomique AA lors de la remise des AA Hospitality Awards 2007, ainsi que par le guide Time Out dans la catégorie 'Best Local Restaurant'. Avec ses récompenses, nul doute que les cours de cuisine récemment lancés par Adam Byatt auront du succès.

Plus d'infos : trinityrestaurant.co.uk

Divo remplace W'Sens à Waterloo Place

Ouvert le 24 septembre, Divo prend la place des frères Pourcel qui n'avaient pas réussi à s'imposer au 12 Waterloo Place (en face du Sofitel) avec leur restaurant W'Sens. Le premier restaurant ukrainien de Londres peut accueillir 150 clients dans un décor opulent. Son propriétaire, Aleksandr Amirov, possède déjà plusieurs restaurants en Ukraine.

Plus d'infos : divo-restaurant.com



Le coin du client

Les méfaits du sushi

Le quartier de la rue Mouffetard, à Paris, si cher autrefois à des phénomènes tels que Guigui Mouna ou Ferdinand Lope, souffre aujourd'hui d'un type de restauration bien éloignée du fameux coq au vin du Pot de Fer.

Le sushi est partout, pratique, pas cher, exotique. Il reflète l'actuelle mentalité qui tend à penser que ce qui vient de loin est forcément tendance. Peu calorique, le poisson cru est souvent considéré, à tort, comme étant bon pour la santé. Les conditions d'hygiène de ces petits restaurants, qui fleurissent comme des champignons sous les pluies d'automne, sont, en effet, parfois plus que douteuses : commandant un menu B13 aux allures prometteuses, force est de constater que la photographie du menu est bien loin de la réalité de l'assiette. Ce pauvre thon rouge, que je participais consciemment à exterminer, n'était plus de toute première fraîcheur. Les serveurs se confondent en sourire et en excuses, vous appellent le responsable, qui vous explique que son poisson est frais, et qu'il va vous donner d'autres sushis.

Bref, il remporte l'assiette puis s'adresse en chinois au

cuisinier derrière sa vitre réfrigérée. Il est important de souligner que le 'sushi' n'a rien de chinois : vous saurez immédiatement si vous êtes dans un 'vrai' ou 'faux' restaurant japonais rien qu'à la carte : en effet, l'erreur chinoise est de proposer de la bière de marque Tsing Tao à côté des bières japonaises traditionnelles comme la Kirin. Certes, le sushi peut paraître être une alternative diététique à la cuisine le soir, pour un coût assez bas (en moyenne 10 € le menu comprenant une soupe, une salade de chou blanc, un bol de riz, et une demi-douzaine de sushis). Mais continuer à se rendre dans ces établissements est un crime contre la restauration traditionnelle japonaise qui tente de survivre dans Paris. L'État ne devrait-il pas contrôler plus fermement ces sushi bars ? Remarquez, le seul moyen de voir disparaître ce genre de restaurant est de ne plus s'y rendre.

À Bayswater, ouverture du Café Anglais le 5 novembre 2007



Rowley Leigh.

Rowley Leigh, à la tête des cuisines du London's Kensington Place pendant vingt ans, et ex-chef des frères Roux à Londres de 1979 à 1987, a ouvert le 5 novembre dernier Le Café Anglais en partenariat avec Charlie McVeigh (Woody's, the Bush Bar and Grill, Westbridge Tavern). Aux commandes de la cuisine : Colin Westal qui travaille

avec Rowley Leigh depuis 25 ans. Côté salle, c'est Graham Williams, ex-General Manager de Bidendum, qui dirigera la brigade. Designé par les architectes Stiff et Trevillion, le restaurant de grande capacité (170 places + 30 places au bar + salle privée de 30 places) devrait devenir la prochaine brasserie de luxe à la mode dans le quartier de Bayswater. Plus d'infos : lecafeanglais.co.uk

BULLETIN D'ABONNEMENT

BULLETIN D'ABONNEMENT

52 numéros + 12 suppléments + accès à lhotellerie.fr

> Abonnez-vous par téléphone :

01 45 48 45 00

ou par fax : 01 45 48 51 31

ou par internet : lhotellerie.fr

ou par courrier : L'Hôtellerie Restauration Service Clients
5 rue Antoine Bourdelle
75737 Paris CEDEX 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____

E-mail (facultatif, pour le code d'accès à lhotellerie.fr) : _____

(Vos coordonnées ne sont utilisées que par L'Hôtellerie Restauration.)

> Choisissez le mode de règlement :

RIB joint (10,75 € par trimestre, durée libre, interruption sur simple demande)

Chèque joint ou Carte Bleue (43 € pour 1 an)

N° _____

Date de validité : _____ / _____

3 derniers chiffres au dos de la carte : _____

ARTICLES PRÉCÉDENTS

ARTICLES PRÉCÉDENTS

> Recevoir une copie des articles précédents sur :

- La gestion et le marketing
- Le recrutement
- L'immobilier et la cession de fonds de commerce
- Équipements et nouvelles technologies
- Produits alimentaires et innovations

10 € par thème à retourner à :

L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris Cedex 15

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal & Localité : _____



Retrouvez d'autres conseils et reportages sur le Royaume-Uni sur lhotellerie.com