



THE LANESBOROUGH LONDON



Londres, aout 2015

« CELESTE », LE RESTAURANT DU LANESBOROUGH A LONDRES

The Lanesborough, tout dernier joyau de Oetker Collection, a ouvert son restaurant Céleste, marquant une nouvelle ère culinaire pour la réouverture officielle du célèbre hôtel londonien. D'inspiration française, la cuisine sera moderne et imaginative, utilisant les meilleurs produits régionaux.

Florian Favario, chef exécutif du Lanesborough, a été nommé par Eric Frechon – chef triplement étoilé au Guide Michelin le plus réputé de Paris et figure emblématique du Bristol Paris depuis 1999 – qui supervisera les cuisines de l'établissement londonien. Précédemment sous-chef au restaurant Epicure du Bristol Paris, Florian Favario partagera son expérience inspirée de nombreux voyages à travers le monde, qui se reflètera dans une cuisine gastronomique et raffinée.

La cuisine de Céleste s'inspire du traditionnel savoir-faire français, tout en conservant l'authenticité des plus fins produits anglais. Eric Frechon s'exprime sur la philosophie adoptée en cuisine : « Le menu s'inspire directement de Londres, capitale mondiale d'une cuisine aux mille et une saveurs. En établissant d'étroites relations avec les producteurs régionaux, nous utilisons les meilleurs ingrédients que le pays puisse offrir, tout en apportant notre savoir-faire français. » Parmi les plats signatures, nous comptons le Tartare de tomate "green zebra", soupe de tomate "ananas", sorbet de tomate "Coeur de Boeuf", la Côte grillée, selle rôtie, ris braisé courgettes, couscous Israélien et harissa ainsi que la Pêche blanche et jaune, verveine et groseilles, consommé froid parfumé au gingembre, sorbet pêche et amande fraîche.

Le nouveau décor de Céleste, imaginé par le Cabinet Alberto Pinto, dévoile un univers empreint du style Régence, à l'image de l'ensemble de l'hôtel.

Au sein du restaurant, 250 moulures ont été créées pour mettre en scène la frise sculptée en bas-relief qui embrasse le pourtour du dôme, dont les chandeliers de cristal en illuminent chaque détail.

"Céleste", est un dérivé du nom "divin", faisant référence à l'ouverture sur le ciel qu'offre le restaurant grâce à son dôme en verre, et fait allusion à une expérience gastronomique divine.

Le dôme permet à la lumière du jour de s'inviter subtilement et offre au lieu un univers différent tout au long de la journée.

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 110 couverts et dispose également d'un salon privé, permettant de recevoir jusqu'à 14 invités. Deux salons de dégustation œnologique sont également à la disposition des hôtes et offrent une impressionnante sélection de vins.

Céleste est désormais ouvert pour le petit déjeuner, le déjeuner, le traditionnel 'afternoon tea', et le dîner
The Lanesborough, Hyde Park Corner, London SW1X 7TA | 0207 259 5599
www.lanesborough.com | facebook.com/lanesboroughlondon | [@TheLanesborough](https://twitter.com/TheLanesborough)

A PROPOS D'ERIC FRECHON

Plus de 35 ans d'expérience gastronomique

Plus de 35 ans d'expérience gastronomique au cours desquels Eric Frechon obtint trois étoiles au Guide Michelin pour le fameux restaurant Epicure au Bristol Paris, et une étoile pour le 114 Faubourg, la brasserie chic au sein du Palace.

Eric Frechon débute sa carrière à tout juste 17 ans, lorsqu'il quitte sa ville natale de Tréport en Normandie, pour rejoindre l'équipe de Jean Sabine à Paris, au restaurant « La Grande Cascade ». Il sera par la suite formé par les plus grands chefs, tels qu'Emile Tabourdiau au Bristol Paris et Claude Deligne au Taillevent. C'est à cette époque qu'il apprend toutes les ficelles de la cuisine traditionnelle, sous la tutelle de Jean-Claude Vrinat, Directeur du Taillevent.

Après deux ans passés à parfaire sa technique au Taillevent, il s'envole pour de nouvelles aventures en Espagne pour assister le chef Patrick Bausier au Byblos Andaluz à Malaga. Il retourne à Paris deux ans plus tard pour travailler pour le célèbre établissement « La Tour d'Argent » aux côtés du chef Manuel Martinez, puis du chef Christian Constant à l'Hôtel de Crillon.

C'est à l'Hôtel de Crillon, en 1993, qu'Eric Frechon obtient le titre de Meilleur Ouvrier de France – établissement au sein duquel il restera sept ans dont trois en tant que chef des cuisines du restaurant gastronomique. En 1996, il se met à son compte et ouvre son premier restaurant, La Verrière. Trois ans plus tard, il décide de revenir au Bristol Paris en tant que chef des cuisines de l'emblématique Palace parisien, pour lequel il obtiendra, en 2001, une seconde étoile au Guide Michelin.

En 2008, le Président de la République Nicolas Sarkozy le décore des insignes de Chevalier de la Légion d'Honneur. La même année, il est nommé « Espoir Trois Etoiles » par le Guide Michelin. L'année suivante, il atteint le firmament du Guide Michelin en décrochant sa troisième étoile et est élu « Chef de l'année » par le « Chef magazine ».

A PROPOS DE FLORIAN FAVARIO

À tout juste 32 ans, le très talentueux chef Florian Favario a déjà voyagé dans le monde entier, et travaillé pour certains des chefs les plus réputés, tels que Marc Veyrat et Thierry Marx.

En 2010, il devient premier sous-chef à Epicure, restaurant gastronomique du Bristol Paris, et travaille ainsi en étroite collaboration avec le chef Eric Frechon, aux côtés duquel il perfectionne sa technique. Durant cinq ans, Florian Favario prouve sa capacité à apporter une touche personnelle à sa cuisine, inspirée de ses nombreux voyages à travers le monde. Il arrive second au célèbre Bocuse d'Or en 2013 et démontre ainsi son esprit talentueux et innovant : quand la cuisine devient un art.

Florian se positionne en tant que chef exécutif du restaurant du Lanesborough, Céleste. Sous la supervision d'Eric Frechon, il y exprimera sa créativité dans des plats français, modernes, empreints d'un univers cosmopolite et imaginés à partir des meilleurs produits régionaux.

A PROPOS DU LANESBOROUGH

Idéalement situé en plein cœur de Londres, dans le prestigieux quartier de Knightsbridge avec une vue imprenable sur Hyde Park, The Lanesborough a longtemps été considéré comme l'un des hôtels les plus luxueux au monde.

The Lanesborough fut l'ancienne demeure du vicomte de Lanesborough et reste l'un des monuments de style Régence les plus emblématiques de Londres.

Son emplacement exceptionnel, sa cuisine raffinée et son service d'excellence reconnu à travers le monde, font du Lanesborough un hôtel unique.

L'hôtel offre 93 chambres dont 43 suites et un service de majordomes entièrement dédiés au bien-être de chaque client. The Lanesborough devient le dernier joyau Oetker Collection et sera en parfaite synergie avec Le Bristol Paris.

A PROPOS DE OETKER COLLECTION

Oetker Collection est une sélection exclusive d'écrins de luxe dans le monde entier. Ces hôtels prestigieux, réunis sous le nom de "masterpiece hotels" se distinguent par leur service de très haute qualité, à chaque instant. La perle est un symbole de singularité, de beauté et de qualité. Les perles individuelles rassemblées pour former un collier unique unissent les hôtels dans une même harmonie avec la nature.

Chaque propriété est unique, reflétant un patrimoine européen fascinant et partageant un service d'excellence, une architecture historique et une décoration intérieure exceptionnelle tout en accordant une grande attention aux détails.

Oetker Collection comprend neuf hôtels de luxe :

- **L'Apogée Courchevel** – un luxueux chalet offrant une atmosphère chaleureuse et familiale dans les Alpes françaises, avec accès direct au plus grand domaine skiable au monde.
- **Brenners Park-Hotel & Spa** – un hôtel de luxe emblématique à l'orée de la luxuriante Forêt Noire, à Baden-Baden, en Allemagne. L'historique **Villa Stéphanie** offre une destination spa innovante inégalée en Europe.
- **Le Bristol Paris** – un authentique palace parisien entièrement rénové, référence de l'art de vivre à la française, idéalement situé sur la prestigieuse rue du Faubourg Saint-Honoré.
- **Château Saint-Martin & Spa** – un château romantique niché au cœur de la Provence au panorama époustouflant dominant le littoral méditerranéen.
- **Eden Rock** – un luxueux coin de paradis à Saint-Barthélemy perché sur un promontoire rocheux, bordé par une mer turquoise et des plages de sable blanc ; l'art de vivre à la française au cœur des Caraïbes.
- **Fregate Island Private** – un joyau préservé surplombant les eaux cristallines des Seychelles. Un Eden naturel unique au monde.

- **Hôtel du Cap-Eden-Roc** – un établissement mythique à la pointe du Cap d'Antibes où le glamour d'antan rencontre le luxe d'aujourd'hui.
- **The Lanesborough** – un authentique joyau au cœur de Londres, empreint d'un service raffiné à l'anglaise doublé d'un fort héritage historique.
- **Palais Namaskar** – une oasis de sérénité à l'architecture orientale et contemporaine au cœur de la Palmeraie, l'adresse exclusive de Marrakech.

Plus d'informations :

www.oetkercollection.com

www.lanesborough.com