# LONDRES

*Posted on mai 22, 2019 by Florence Breuil*

Une sélection d'adresses pour fines gueules...

**Category:** Voyages

**Tags:** Frenchie Covent Garden, Gregory Marchand, Londres, Yotam Ottolenghi

## Ottolenghi Notting Hill

Reconnu comme l'un des chefs les plus talentueux de sa génération, **Yotam Ottolenghi** possède

plusieurs restaurants à Londres, dont celui de Notting Hill, le premier d'entre eux. Il serait pour moi inconcevable de faire un séjour dans la capitale britannique, même d'une journée, sans y passer. Du petit déjeuner jusqu'à la fin de la journée, vous pouvez vous y délecter de mets les plus divers. Plus de place sur la grande table pour y déjeuner ou y goûter ? Qu'à cela ne tienne, prenez à emporter pour pique-niquer ! Les salades y sont fameuses, les pâtisseries délicieuses.

-

Egalement auteur de livres de cuisine à succès, Yotam Ottolenghi nous régale de plats d'inspiration Moyen-Orientale aux épices et associations audacieuses telles que l'orange et la noisette dans une **salade de haricots verts et pois gourmands** ; la cannelle et le citron associés à une **poêlée de champignons**... Et je ne vous parle pas de ce cake à la mûre et à l'anis pour lequel seul je ferais le voyage.

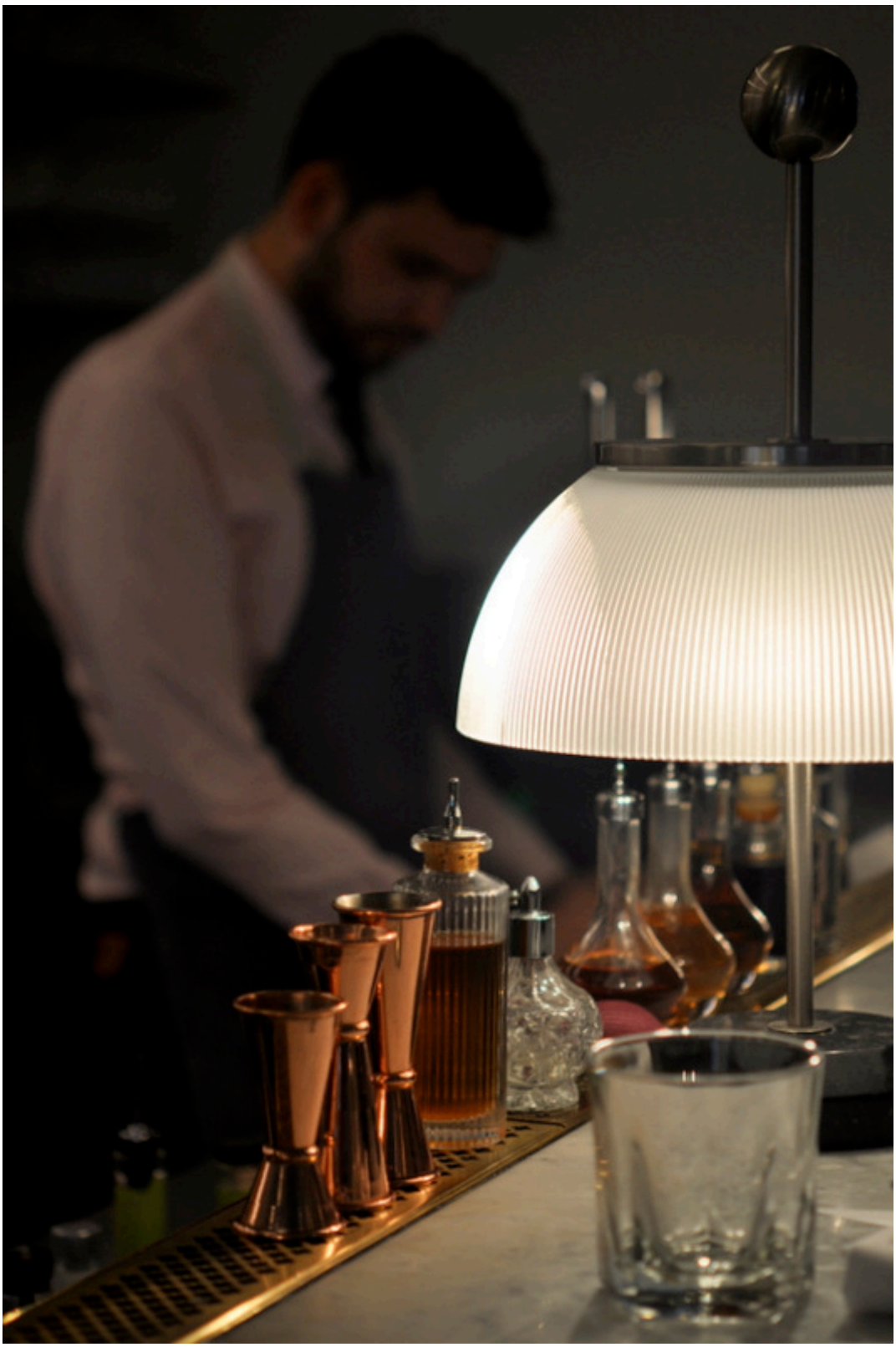
## Frenchie Covent Garden

Après avoir ouvert quelques adresses devenues célèbres rue du Nil à Paris, c'est dans le quartier de Covent Garden que le chef français Gregory Marchand a donné naissance à son dernier **Frenchie** au 16 Henrietta Street. Brasserie contemporaine à la décoration soignée, pour ceux friands d'une cuisine traditionnelle, savoureuse et inventive !

-

-
LE
PACHA

-

- 

## Neal's Yard Dairy

Que les férus de fromages se rassurent, ce n'est pas à Londres qu'ils vont rester sur leur faim !

-


A son ouverture en 1979, le fondateur de **Neal's Yard Dairy**, Randolph Hodgson, a été l'un des premiers à relancer la production de fromages artisanaux anglais en voie de disparition. Neal's Yard Dairy les sélectionne auprès d'une quarantaine de producteurs des îles Britanniques dont la plupart sont tout d'abord affinés dans les fermes. Mais l'entreprise possède aussi à Bermondsey des caves en briques.

-

-

-
COLSTON BASSETT
BLUE STILTON
old recipe made for

-
HOE BL
SPAR
ICESTER
ANDM
HEESE

Dans cette minuscule échoppe du 17 Short's Gardens trônent sur les étagères parmi les meilleurs Cheddar (si ce ne sont les meilleurs !) que vous puissiez trouver, des Stilton onctueux et également un Tunworth crémeux (entendez par là un cousin du camembert). Les fromages d'outre-Manche vous parlent peu ? Qu'à cela ne tienne, vous pouvez tous les goûter ! Histoire de revoir votre opinion sur la gastronomie britannique...

L'écrivain Somerset Maugham a écrit " Si vous voulez bien manger en Angleterre, prenez trois breakfasts ". Décédé en 1965, il aurait semble t-il disparu un peu tôt, n'ayant pu se régaler dans tout ce que Londres compte aujourd'hui d'adresses où bien manger !

Ottolenghi 63 Ledbury Road, Notting Hill

Frenchie Covent Garden 16 Henrietta Street, Covent Garden

Neal's Yard Dairy 17 Short's Gardens