

BROOKLANDS

Le Brooklands de The Peninsula London

Le restaurant et le bar en rooftop dirigés par le Chef Claude Bosi, mettent à l'honneur l'histoire de l'aviation et du sport automobile britanniques



Le Brooklands est un restaurant à nul autre pareil, grâce à sa vue panoramique sur les toits de Londres et à son aménagement unique, inspiré du circuit automobile du même nom, qui rime avec vitesse, aviation et aventure. Le restaurant associe la cuisine européenne créative du Chef Claude Bosi, à l'élégance et à la qualité de service qui font la réputation de The Peninsula London.

Le circuit de Brooklands a été le premier circuit au monde consacré à la course automobile. Construit dans le Surrey, en 1907, il a été le berceau de l'aviation et du sport automobile britanniques, a accueilli le Concorde et un certain nombre de prouesses techniques y ont vu le jour.

Un voyage et une destination

Du circuit automobile au rooftop, le voyage vers le Brooklands débute dès le rez-de-chaussée, dans le lobby de l'établissement, avec ses boiseries et ses phares de Bentley. Le lieu expose par rotation des objets de collection rares, parmi lesquels la Napier Railton, une légendaire voiture de course à moteur d'avion, ainsi que le nez conique original du Concorde. L'ascenseur évoque, de façon ludique, un vol en montgolfière, avec son intérieur rappelant une nacelle en osier et son luminaire rouge, tel un brûleur permettant l'ascension.

À leur arrivée au dernier étage de The Peninsula London, les clients découvrent les multiples espaces créés par le cabinet d'architectes Archer Humphries. Vers l'est, le Brooklands Bar offre une vue inégalée sur les toits de Londres et le palais de Buckingham. Les clients ont également accès à The Tasting Room, à la cave à cigares et à The Tabac. Vers l'ouest, The Trophy Room présente l'histoire du célèbre circuit automobile, et permet d'accéder au restaurant en rooftop baigné de lumière, ainsi qu'à une généreuse terrasse.

Avec ses lignes résolument épurées et contemporaines, la salle à manger rend un hommage pleinement sensoriel au Concorde. Merveille d'ingénierie offrant une efficacité aérodynamique optimale, cet avion fut tout à la fois une icône vénérée de l'élégance et du style, ainsi qu'un symbole supersonique du partenariat franco-britannique dont les débuts eurent lieu sur le circuit de Brooklands. Une spectaculaire réplique à l'échelle, conçue pour le restaurant par le cabinet Archer Humphryes et réalisée par le studio de design Discommon, couvre l'intégralité du plafond. La structure en aluminium semble s'élever au-dessus des tables. Une projection lumineuse évoque le mouvement de l'appareil, et une œuvre d'art numérique aux motifs abstraits, s'étendant du sol au plafond, symbolise le voyage dans l'atmosphère. Au sol, la moquette présente les constellations telles qu'elles auraient pu être aperçues depuis l'avion.

Plusieurs des meubles sont des répliques de ceux qui ornaient à l'origine la salle d'attente du Concorde, les sièges étant signés du designer français Pierre Paulin.

Attenante à la salle à manger et ouverte tout au long de l'année, la terrasse offre un superbe belvédère pour admirer le coucher de soleil sur Hyde Park et les quartiers de Belgravia et Knightsbridge.

La salle à manger privée Mach II du Brooklands, dont le nom évoque la vitesse à laquelle volait le Concorde, propose un espace intime exceptionnel pour l'organisation d'événements exclusifs. Son décor minimaliste se caractérise par des panneaux muraux en sycamore, un sol brillant en chêne blanc et des baies vitrées offrant une vue panoramique sur Londres. Pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes, le salon Mach II propose une carte créée sur mesure par Claude Bosi pour des événements privés.

De grands chefs à la barre

Les menus dégustation du Brooklands sont élaborés en alliant les meilleurs produits britanniques issus de sources durables, aux techniques culinaires françaises traditionnelles, afin de proposer aux clients une expérience gastronomique à la fois classique et résolument contemporaine. Le Chef Directeur Claude Bosi et le Chef de Cuisine Francesco Dibenedetto, dont le partenariat de longue date a valu à chacun d'eux de nombreux éloges, travaillent en étroite collaboration pour créer des menus en trois, cinq et sept services, qui invitent les convives à un voyage gastronomique à travers les îles britanniques.

Dirigée par Samuel Vouilloux, Directeur du restaurant, l'équipe du Brooklands offre une expérience inoubliable au déjeuner comme au dîner, dans un lieu qui incarne l'hospitalité inégalée de The Peninsula. Les plats signatures de saison permettent de parcourir le Royaume-Uni, notamment le *caviar d'Exmoor*, *oignon de Roscoff et gelée de canard* ; le *nosotto de céleri-rave de la ferme de Great Fen*, *accompagné de crabe et de noix de coco* ; la *pintade de Racan à la bette maritime et aux couteaux d'Écosse* ; et en dessert le *cèpe écossais, banane et crème fraîche*.

Le caractère avant-gardiste de la cuisine et de l'aménagement du Brooklands se reflète également dans son exceptionnelle carte des vins. Innovante et soigneusement élaborée par le Chef Sommelier du Brooklands, Gioele Musco, elle reflète l'héritage du Lyonnais Claude Bosi, en mettant l'accent sur les millésimes français, complétés par une gamme étendue de vins du Nouveau Monde. Gioele Musco met à profit son expérience acquise au sein du restaurant Alex Dilling at Hotel Café Royal pour créer des accords mets-vins inspirés et sublimer la cuisine du Chef Bosi.

Brooklands Bar

À la fois théâtre et galerie, le Brooklands Bar est un espace en rooftop inoubliable, de jour comme de nuit. Avec ses baies vitrées et sa vue exceptionnelle sur les sites les plus emblématiques de Londres, cet espace baigné de lumière constitue une halte idyllique au début, au milieu ou à la fin d'un passage au Brooklands.

Plusieurs éléments caractéristiques qui composent le décor du bar font écho à des réalisations de pointe dans le domaine de l'automobile et de l'aviation. Le treillage géodésique du plafond s'inspire ainsi des travaux de Barnes Wallis, dont le rôle a été déterminant dans le développement des structures aéronautiques au début du XX^e siècle. Les sièges et les panneaux muraux revêtus de cuir rappellent ceux de la Rolls-Royce Silver Ghost. Le lustre en cristal évoque quant à lui les pales d'un moteur à réaction de la marque. Des affiches et des photos, ainsi qu'un meuble bibliothèque garni de livres, de cartes et d'objets historiques, ont été offerts par le Musée Brooklands.

L'espace privé du bar, The Napier Railton Room, rend hommage au véhicule ayant établi le record du monde de vitesse sur la piste du circuit de Brooklands et peut accueillir jusqu'à 16 convives. La pièce, revêtue d'aluminium bruni, de charnières en laiton et de rivets en cuivre, a été soigneusement conçue pour évoquer la carrosserie de la Napier Railton de 1933. Les consoles et les meubles reflètent les plis et coutures qui caractérisaient à l'époque le travail du cuir dans la sellerie automobile, tout en intégrant certains détails issus des anciens coffres à bagages visibles sur les vols de la BOAC (British Overseas Airways Corporation) entre Londres et Hong Kong.

Créés par Florian Thireau, Directeur de la Mixologie de The Peninsula London, les cocktails du bar allient précision technique et créativité innovante. La carte met en avant de grands classiques, revisités à l'aide de techniques modernes, audacieuses et ludiques, et d'ingrédients frais, créés chaque jour, notamment des shrubs, des teintures et des spiritueux infusés. L'ALDRIN associe, par exemple, la texture et la fraîcheur d'une vodka acidulée à de la liqueur de fleur d'oranger, de la menthe poivrée, du pin, du citron et du blanc d'œuf ; Le DISCO apporte une touche tropicale au Negroni, avec ses notes de pêche et de fruit de la passion, associées à du Campari, du vermouth doux et du pisco. Le bar propose également une série de mocktails inventifs.

Des bières et des cidres gourmands, des apéritifs, des vins fins et des spiritueux, ainsi que le gin *Mach II* élaboré en exclusivité par Cambridge Distillery, sont également servis au bar. En accompagnement, le Chef Bosi a créé une carte de plats légers et raffinés, parmi lesquels un *sandwich Lobster roll*, un *welsh accompagné de rillettes de porc*, une *tarte aux poireaux et à la truffe noire confite*, et des *bulots sauce tartare*.

The Tasting Room et The Tabac

Qu'il s'agisse de profiter d'un cigare après le dîner ou lors d'un long après-midi sur la terrasse, The Tasting Room accueille les convives avec ses arômes de tabac grillé, d'épices et de bois de cèdre.

Dirigé par Manu Harit, certifié « Master of Havana Cigars », The Tasting Room propose une expérience de dégustation de cigares exclusive et personnalisée. Manu Harit et son équipe veillent à comprendre les préférences personnelles de chaque client, afin de lui recommander le cigare qui le comblera, en provenance non seulement de Cuba, mais aussi de la République dominicaine, du Nicaragua et du Costa

Rica. L'espace organise des master classes de découverte ; une carte de boissons succincte met à l'honneur des spiritueux rares et raffinés, et propose des accords exceptionnels cigares-champagne.

S'inspirant du design d'une Delage, la première voiture à avoir remporté le Grand Prix sur le circuit de Brooklands, The Tasting Room est décorée de boiseries en noyer teinté foncé et d'un plafond à caissons. Les murs en cuir sont équipés d'extracteurs afin d'éviter que les fumées ne se répandent dans le restaurant et le bar.

The Tabac, doté de magnifiques détails en acajou, en laiton et en cèdre, s'inspire des célèbres modèles de voitures de course d'Hispano-Suiza. L'humidificateur présente une collection de plus de 2 000 cigares de premier choix provenant du monde entier. Il s'agit de la collection de cigares la plus exclusive de Londres. L'hôtel abrite également la plus grande cave à cigares publique au monde, avec 280 coffrets conservés sous terre, dont l'humidité et la température sont contrôlées selon des normes rigoureuses. The Tasting Room de The Peninsula London est un espace absolument unique, offrant aux amateurs de cigares la possibilité de commander des cigares à l'avance, d'acheter leurs cigares préférés auprès de The Tabac et d'assurer la conservation de leur collection privée.

– FIN –

NOTES À LA RÉDACTION

Brooklands
The Peninsula London
1 Grosvenor Place
Londres SW1X 7HJ
T: 020 3959 2888

Site Web : www.peninsula.com

Instagram : [@thepeninsulalondonhotel](https://www.instagram.com/thepeninsulalondonhotel) | [@brooklands.london](https://www.instagram.com/brooklands.london)

Horaires d'ouverture :

Brooklands Restaurant

Mardi-Samedi – 12h00-13h30 (dernière commande), 18h30-21h30 (dernière arrivée)

Brooklands Terrace

Mardi-Samedi – 12h00-13h30 (dernière commande), 18h30-21h30 (dernière arrivée)

Brooklands Bar

Dimanche-Mercredi – 12h00-00h00

Jeudi-Samedi – 12h00-02h00

The Tasting Room

Dimanche-Jeudi – 12h00-23h00 (dernière commande)

Vendredi-Samedi – 12h00-00h00 (dernière commande)

À propos de The Peninsula London

Bénéficiant d'une implantation idéale au cœur du quartier de Belgravia, avec des vues sur Hyde Park Corner et l'Arc de Wellington, The Peninsula London occupe l'une des adresses les plus prestigieuses de la capitale britannique. Cette nouvelle construction est magnifiquement conçue pour se fondre de façon harmonieuse parmi

les bâtiments classés qui l'entourent. L'hôtel se situe à proximité de plusieurs lieux emblématiques de la ville, parmi lesquels trois parcs royaux, le Palais de Buckingham, Harrods et Big Ben. Ses 190 chambres et suites baignées de lumière ont été créées avec soin par Peter Marino. Ses espaces comprennent plusieurs restaurants et bars exceptionnels, parmi lesquels le Brooklands, dirigé par le Chef Directeur étoilé Michelin Claude Bosi, l'idyllique Peninsula Spa, ainsi qu'une galerie marchande de luxe.

À propos de The Hongkong and Shanghai Hotels Limited (HSH)

Créée en 1866 et cotée à la Bourse de Hong Kong (00045), The Hongkong and Shanghai Hotels, Limited est la société holding d'un groupe spécialisé dans la propriété, le développement et la gestion d'hôtels et de biens commerciaux et résidentiels de prestige dans des régions clé en Asie, aux États-Unis et en Europe, ainsi que dans la prestation de services touristiques et de loisirs, de gestion de clubs et autres services. Le portefeuille de The Peninsula Hotels comprend The Peninsula Hong Kong, The Peninsula Shanghai, The Peninsula Beijing, The Peninsula Tokyo, The Peninsula New York, The Peninsula Chicago, The Peninsula Beverly Hills, The Peninsula London, The Peninsula Paris, The Peninsula Istanbul, The Peninsula Bangkok et The Peninsula Manila. Le portefeuille immobilier du groupe inclut The Repulse Bay Complex, The Peak Tower et le St. John's Building à Hong Kong, The Landmark à Ho-Chi-Minh-Ville, au Vietnam et le 21 avenue Kléber à Paris, en France. Le portefeuille des clubs et services du groupe inclut The Peak Tram à Hong Kong, le Quail Lodge & Golf Club à Carmel, en Californie, ainsi que les clubs et services de conseils Peninsula, Peninsula Merchandising, et Tai Pan Laundry à Hong Kong.

Pour plus d'informations, consultez www.peninsula.com ou suivez-nous sur [Facebook](#) et [Instagram](#).