

ALEX DILLING AT HOTEL CAFÉ ROYAL (LONDRES) OBTIENT DEUX ÉTOILES MICHELIN, SIX MOIS SEULEMENT APRÈS SON OUVERTURE



Londres, 29 mars 2023 – [Alex Dilling at Hotel Café Royal](#), le restaurant gastronomique de l'Hôtel Café Royal à Londres, a été récompensé de deux étoiles par le Guide Michelin 2023, six mois seulement après son ouverture. Le restaurant est le premier lieu de restauration autonome du Chef exécutif Alex Dilling.

Installé au sein de l'hôtel de luxe londonien du groupe [The Set Collection](#), ce restaurant met la gastronomie à l'honneur avec une expérience culinaire exclusive et intimiste comptant seulement 34 places assises. Surplombant la courbe emblématique de Regent Street, les convives peuvent se laisser tenter par la célèbre cuisine française contemporaine de Dilling. La salle à manger lambrissée de soie, accueille les convives pour un menu dégustation en huit services ou un menu déjeuner fixe en semaine.

« Mon rêve, avec mon équipe incroyablement talentueuse, est de devenir l'un des restaurants les plus prestigieux du pays, un restaurant dans lequel nos clients se sentent à l'aise et où ils aiment revenir. Nous sommes extrêmement fiers de cette distinction très spéciale de deux étoiles décernées par le Michelin. » - Alex Dilling - Chef exécutif.

Après avoir été à la tête de deux cuisines étoilées Michelin, dont "The Greenhouse" et "Hélène Darroze at The Connaught", Alex Dilling est ravi de recevoir une telle reconnaissance et un tel statut en son propre nom.

Dilling s'enthousiasme au sujet de son équipe jeune et énergique qui partage sa vision, celle d'apporter une touche moderne à la gastronomie classique - en précisant : *"Nous avons constitué notre équipe et notre restaurant en partant de zéro, avec de nombreux anciens collègues qui m'ont rejoint pour m'aider à réaliser mon rêve d'ouvrir mon propre restaurant. Il s'agit notamment du chef cuisinier Pierre Minotti, du directeur général Benoît et de la propriétaire du restaurant Victoria Sheppard. L'obtention d'une étoile, et a fortiori de deux étoiles, si tôt dans l'aventure de notre restaurant, témoigne du dévouement et du travail acharné de notre équipe"*.

Le restaurant primé voit le retour de certains des plats emblématiques d'Alex Dilling, notamment la "Chaudrée de palourdes" et le "Poulet du chasseur". Ces plats côtoient les futurs classiques, très techniques et présentés de manière exquise, comme "l'émulsion de barbu sauvage, de seiche et d'anguille fumée". Les plats de la carte évoluent en permanence, au gré des saisons ou de l'inspiration de Dilling et de son équipe.

Les menus débutent à £65 pour un déjeuner en trois services - servi avec des canapés et des petits fours, tandis que le menu Dégustation en huit services est disponible au déjeuner et au dîner au prix de £175, lui aussi accompagné d'une sélection de canapés et de petits fours.



Les plats signature ci-dessus, sont les suivants : le "Poulet du chasseur", la "Chaudrée de palourdes" et l'"Emulsion de barbue sauvage, seiche et anguille fumée".

A propos de Alex Dilling

Le Chef exécutif Alex Dilling, 39 ans, est né à Londres et a grandi entre la Californie, les États-Unis et l'Angleterre. Alex a fréquenté la célèbre école culinaire Westminster Kingsway, à Londres. Il a commencé son parcours dans la haute-gastronomie chez Alain Ducasse à New York, où il a développé un amour et une passion pour la technicité de la cuisine française. Alex a quitté New York à l'âge de 28 ans pour devenir le chef exécutif d'Hélène Darroze au Connaught, puis au Greenhouse, où il a conservé les deux étoiles Michelin.

Après la fermeture de The Greenhouse en 2020, Alex a parcouru le monde pour créer des expériences pop-up avec des chefs et des établissements reconnus. Alex et le chef Pierre Minotti ont déjà travaillé ensemble au Greenhouse et au Connaught. Le Chef s'est engagé à faire d'Alex Dilling à l'Hôtel Café Royal l'un des meilleurs restaurants du pays.

A propos de L'Hotel Café Royal

Ouvert en 1865, le Café Royal était un caviste, un restaurant, et le lieu des plus illustres événements de la ville. Repaire de clients célèbres, de la royauté aux célébrités en passant par les artistes et les vedettes, le Café Royal fut le rendez-vous emblématique de la capitale britannique. Réincarné en un luxueux hôtel, le Café Royal reste un lieu de prédilection tant pour les locaux que les clients internationaux.

Situé au cœur de Londres, avec l'élégant Mayfair à l'ouest et le Soho créatif à l'est, l'hôtel est parfaitement placé à distance de marche des rues commerçantes les plus connues, des attractions touristiques et du théâtre de Londres. Les grands espaces historiques de l'hôtel ont été restaurés avec soin, tandis que 160 chambres et suites (dont sept suites signature) ont été créées dans un style contemporain et raffiné. Poursuivant sa tradition d'excellence en matière d'hospitalité et de restauration, l'hôtel propose une sélection de restaurants et de bars ainsi qu'un concept de bien-être holistique, le spa Akasha. L'adresse légendaire de Regent Street est depuis longtemps la plaque tournante de la capitale en matière de gastronomie, de vin et de conversation.

<https://www.hotelcaferoyal.com/fr>

Propriétaire de Alex Dilling à L'Hotel Café Royal

Victoria Sheppard, entrepreneuse dans le secteur de l'hôtellerie, est à l'origine de cette collaboration entre l'hôtel Café Royal et le chef cuisinier Alex Dilling. Victoria a déjà travaillé avec Alex lorsqu'elle était directrice des relations publiques et du marketing à "The Greenhouse" et lui chef exécutif. Victoria est également propriétaire du café de Mayfair "Queens of Mayfair". Auparavant, Victoria a travaillé dans le domaine de l'hôtellerie et autres projets spéciaux de marketing chez Fortnum & Mason et Marc Restaurant Group, où elle était directrice des relations publiques et du marketing du groupe et s'occupait de sept entreprises dans le domaine de l'hôtellerie de luxe. Elle a été nommée parmi les "30 under 30 in Media" par le Daily Mail et "30 under 30" lors des Restaurant Marketing Awards.