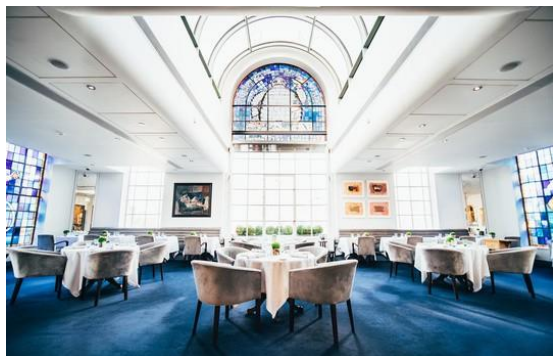


CLAUDE BOSI

« Je suis pratiquement né dans la cuisine, mes parents avaient un Bouchon à Lyon où j' ai grandi. Même si ma mère n' a jamais osé me laisser approcher de la cuisine quand j'étais enfant, la cuisine a toujours été une passion ».



PARCOURS

Né en 1972, Claude Bosi est le fils de parents italiens qui se sont installés en France pour ouvrir un Bouchon, un restaurant traditionnel lyonnais. Après avoir obtenu son diplôme d'hôtelier et suivi un apprentissage à Lyon, Claude s' installe à Paris et travaille dans plusieurs restaurants étoilés au guide Michelin, dont Le Chiberta - deux étoiles, L' Arpège d' Alain Passard - qui passe de deux à trois étoiles à la période où il œuvre derrière les fourneaux, et chez Alain Ducasse.

Désireux d' apprendre l' anglais, il décide de mettre le cap Outre-Manche en 1997 et s' installe à Overton Grange, dans le Shropshire - en Angleterre. Le restaurant obtient sa première étoile Michelin sous sa direction en 1999.

En 2001 , Claude ouvre son premier restaurant, Hibiscus, à Ludlow dans la campagne anglaise, et obtient sa première étoile Michelin en 2001 , puis une seconde en 2004.

En 2007 , le Chef transfère l' Hibiscus à Londres et obtient de nombreuses récompenses pour sa cuisine française moderne : deux étoiles Michelin en 2008, une note de 9/ 10 et la cinquième place au Royaume-Uni dans le Waitrose Good Food Guide, et cinq rosettes dans le AA Restaurant Guide. L' Hibiscus devient également membre de Relais & Châteaux et des Grandes Tables du Monde Qualité & Tradition. En octobre 2016, Claude ferme les portes de l' Hibiscus. Il reste encore aujourd' hui l' un des seuls chefs à avoir transféré un restaurant deux étoiles Michelin de l' extérieur de Londres vers la capitale et à avoir conservé ses deux étoiles.

CLAUDE BOSI

BIBENDUM, 2 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN



Claude Bosi at Bibendum est lancé en mars 2017 et, dès le mois d'octobre de la même année, il obtient deux étoiles Michelin. Le bâtiment abrite à la fois Claude Bosi at Bibendum - le restaurant deux étoiles Michelin situé à l'étage, et Bibendum Oyster Bar au rez-de-chaussée. Claude Bosi at Bibendum est un restaurant gastronomique servant des plats raffinés mettant en valeur la cuisine française classique et contemporaine de Claude Bosi. La cuisine du Chef est reconnue dans le monde entier pour combiner des techniques de cuisine classiques avec une approche innovante et des produits de la plus haute qualité. La carte propose des plats modernes élaborés à partir d'ingrédients provenant principalement des îles britanniques et de France.

CLAUDE BOSI

Parmi les plats emblématiques qui figurent en permanence à la carte, on peut citer la célèbre Gelée de canard, caviar, oignons nouveaux et esturgeon fumé, ou encore le Turbot « A La Grenobloise ». Son fameux soufflé au chocolat est l'un des desserts les plus commandés et les plus appréciés au Bibendum.



Le Bibendum Oyster Bar sert des fruits de mer et des plats de crustacés. Les clients peuvent ainsi y déguster des plateaux de fruits de mer fraîchement préparés, ou jeter leur dévolu sur le menu saisonnier à la carte, avec des plats classiques de bistro français tels que le pâté de campagne, le lobster roll accompagné de frites, les moules marinières ou encore la soupe de poisson.

NOUVEAUX PROJETS

En février 2023, Claude et Samyukta Nair (LSL Capital) lancent **Socca à Mayfair**, à Londres. Ce premier établissement commun rend hommage à leur amour de la Côte d' Azur et des villes côtières du sud de la France. Claude élabore un menu simple, où les plats réconfortants à l' esprit méditerranéen sont magnifiés par une belle technicité.



En septembre 2023, le **Brooklands at The Peninsula** ouvre ses portes avec une carte signée par le Chef, mettant en valeur le meilleur des produits du Royaume-Uni et invitant les convives à un voyage gastronomique à travers les îles britanniques. Seulement quelques mois plus tard, le restaurant obtient 2 étoiles Michelin. C' est la première fois que Claude collabore avec un groupe hôtelier et il estime qu'il s'agit du partenariat parfait. Les deux maisons s'appuient sur la qualité, la tradition et la recherche de l'expérience ultime pour leurs clients.



CLAUDE BOSI

Claude Bosi est également partenaire de l'**hôtel George, sur l'île de Wight**, où il supervise le menu du club de plage et l'offre de restauration de l'hôtel dans ce lieu de villégiature très apprécié, en bord de mer.

Enfin, en mars 2024, Claude et sa femme Lucy inaugurent ensemble leur **premier Bouchon à Chelsea**. Le bistrot **Joséphine** est un bistrot français classique qui rend hommage aux plats lyonnais de l'enfance de Claude. On y retrouve des classiques régionaux tels que le lapin à la moutarde, la soupe à l'oignon, la cervelle de canut ou encore le fameux saucisson brioché. En peu de temps, le bouchon est devenu l'un des favoris du quartier !

