

JOSÉPHINE

JOSEPHINE AMÈNE LE CHARME DE LA BRASSERIE PARISIENNE AU COEUR DE MARYLEBONE CE PRINTEMPS



Communiqué de Presse | Avril 2025

Le jeudi 24 avril, les restaurateurs Claude et Lucy Bosi ouvriront les portes de leur très attendu second établissement Joséphine au cœur de Marylebone, célébrant l'élégance des brasseries parisiennes du 19ème siècle.

Après le succès de Joséphine Chelsea, un hommage aux bouchons lyonnais – région d'origine du Chef doublement étoilé Claude Bosi - ce nouveau chapitre s'inscrit dans la continuité de l'attachement des Bosi à la gastronomie française.

Du petit-déjeuner au dîner, les clients pourront déguster une sélection de classiques français, flâner au kiosque à huitres, ou encore découvrir le « Menu Duval » - à prix fixe.

Au printemps, la Terrasse (16 places assises), apportera une touche d'évasion parisienne à Blandford Street.

ALL DAY DINING

Joséphine Marylebone illustre l'âme de la cuisine française avec un menu s'inspirant des grandes brasseries parisiennes.

Parmi les entrées, on retrouve le Soufflé au Camembert et les Escargots à l'Ail. Le menu se targue d'une abondance de fruits de mer, notamment des huîtres fraîchement écaillées, du Homard, des langoustines et des crevettes roses d'Écosse Mayonnaise. Le pâté en croûte et le steak tartare mettent en valeur des techniques authentiques qui honorent la tradition française.

Les plats principaux, Filet de Bœuf et Poulet aux Morilles, sont servis avec des sauces savoureuses, et le Cordon Bleu est enrobé d'une chapelure dorée parfaitement croustillante. Tous les plats sont complétés par un menu PDT (Pommes de Terre) dédié, qui célèbre les pommes de terre dans toute leur splendeur, de la purée de pomme soyeuse aux frites, en passant par le gratin dauphinois.

Aucune expérience gastronomique française n'est complète sans un final sucré, et le Joséphine Marylebone y parvient avec ses classiques : Rhum Baba, Soufflé Glacé au Grand Marnier, et d'exquises pâtisseries françaises comme une onctueuse mousse au chocolat à partager et un clin d'œil nostalgique au passé avec un Banana Split. Pour ceux qui préfèrent une fin salée, la sélection de fromages offre une alternative parfaite.

BOISSONS

La carte des vins présente les plus belles régions de France : Bordeaux, la Vallée de la Loire, la Bourgogne, le Jura ou encore la Savoie, mêlant des étiquettes légendaires à des joyaux cachés. Les champagnes millésimés évoquent la Belle Époque, tandis que les vins de la maison sont servis « au mètre ». Pour finir, une sélection de vins moelleux et de digestifs offre une conclusion parfaite.

PETIT-DÉJEUNER

En ajoutant le petit-déjeuner à son répertoire, Joséphine capture l'essence de la culture des cafés parisiens, qu'il s'agisse d'un expresso rapide accompagné de viennoiseries ou d'un petit-déjeuner décontracté à déguster sur une table ensoleillée. Parmi les options les plus légères, citons le yaourt grec à la clémentine et le muesli Bircher à la pomme et à la grenade. Le Full English ou le Croque-Monsieur offrent une alternative plus copieuse. Les paniers de petit-déjeuner à partager réunissent les meilleurs produits parisiens, avec des baguettes fraîchement cuites, des confitures artisanales, des pâtisseries et de la charcuterie.

DÉCORATION

Conçus par Fabled Studio, la décoration intérieure s'inspire de l'allure romantique et intemporelle des bistrots, brasseries et bouillons parisiens, comme en témoignent les œuvres d'artistes impressionnistes français tels qu'Édouard Manet, Paul Cézanne et Henri de Toulouse-Lautrec. Reflétant l'éclat de ces œuvres, le restaurant adopte l'élégance discrète des salles à manger françaises, avec de riches boiseries, des miroirs anciens et un éclairage d'ambiance doux pour créer un cadre à la fois intime et dynamique. Des détails bien pensés permettent de capturer l'énergie et la convivialité d'un véritable bistrot de quartier, destiné à devenir un favori local.

Claude et Lucy Bosi, cofondateurs de Joséphine, déclarent : « *Avec Joséphine Chelsea, nous avons eu le plaisir d'apprendre à connaître les locaux tout en célébrant les saveurs riches et réconfortantes de Lyon. Aujourd'hui, avec Joséphine Marylebone, nous espérons faire de même. Notre vision est de créer un espace qui respire la chaleur et la convivialité, où chaque détail - du menu à l'ambiance - reflète notre appréciation de l'hospitalité française authentique.* »

Josephine Marylebone

Address:

6-8 Blandford Street

London

W1U 4AU

josephinebistro.com | @josephinebouchon

Horaires d'ouverture

Lundi – Vendredi

Petit-Déjeuner : 7h30 – 10h30

Déjeuner : 12h – 15h

Après-midi : 15h – 17h (Kiosque à huitres uniquement)

Dîner : 17h – 22h

Samedi et Dimanche

Petit-Déjeuner : 8h30 – 11h

Déjeuner : 12h – 15h

Après-midi : 15h – 17h (Kiosque à huitres uniquement)

Dîner : 17h – 22h

A propos de Claude Bosi

Claude Bosi est un chef français réputé pour son approche audacieuse de la cuisine française moderne, fondée sur les produits. Au cours de sa carrière dans les cuisines les plus prestigieuses de France, il s'est forgé une réputation pour sa précision technique, sa créativité et son profond respect de la tradition gastronomique française. Né à Lyon, le cœur gastronomique de la France, Claude Bosi a fait ses classes dans certains des plus grands restaurants étoilés du pays avant de s'installer au Royaume-Uni, où il s'est rapidement imposé, d'abord avec Hibiscus, qui a obtenu deux étoiles Michelin - à Ludlow puis à Londres - avant de prendre la direction de Bibendum à Chelsea, où il a obtenu deux étoiles Michelin pour son approche innovante de la gastronomie française.

En 2023, Bosi a élargi son portefeuille en lançant Brooklands, un élégant restaurant gastronomique au Peninsula London. Rendant hommage à l'héritage de l'aviation et du sport automobile britanniques, Brooklands présente une approche culinaire à la fois raffinée et audacieuse, qui lui a valu deux étoiles Michelin quelques mois à peine après son ouverture. Plus récemment, avec Joséphine Chelsea et le lancement de Joséphine Marylebone, Claude Bosi revient à ses racines. Sa dernière adresse est une déclaration d'amour à la gastronomie française : des ingrédients de saison, des plats français emblématiques et une atmosphère chaleureuse et accueillante.

A propos de Lucy Bosi

Le parcours de Lucy Bosi dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration s'étire sur plus de vingt ans. En 2001, elle a été recrutée comme l'un des membres fondateurs de toptable, un nouvel acteur sur la scène de la réservation de restaurants, une entreprise qui a ouvert la voie à toutes les plateformes de réservation. Au cours de la décennie suivante, elle a joué un rôle déterminant dans la croissance significative de l'entreprise, en assumant plusieurs rôles et en dirigeant la croissance commerciale de l'entreprise. En tant qu'actionnaire, la vente à un concurrent américain à un prix élevé a été la consécration ultime. Au cours de la dernière décennie, Lucy a connu une nouvelle croissance, elle est restée dans l'entreprise et a géré les opportunités et les défis d'une vente, ce qui l'a conduite à son rôle le plus récent de vice-présidente de la région EMEA.

Dans son rôle actuel aux côtés de Claude, Lucy opère en tant que partenaire en coulisses dans toutes leurs entreprises, supervisant le marketing et la communication ainsi que les ressources humaines, un partenariat qui tire parti de leurs forces pour réussir. Le parcours de Lucy est façonné par la multitude de leçons, de revers et d'opportunités saisies dans le monde de l'entreprise, tout en mettant l'accent sur la passion, la gentillesse et le plaisir dans ce paysage en constante évolution qu'est l'hospitalité.