

BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN
ENGLAND



BRITISH PULLMAN, A BELMOND TRAIN, INAUGURE UNE SÉRIE DE DÎNERS EN COLLABORATION AVEC DES CHEFS ÉTOILÉS - UNE CÉLÉBRATION CONTEMPORAINE DE L'EXCELLENCE CULINAIRE BRITANNIQUE

CUISINE FUSION BRITANNIQUE À BORD D'UN TRAIN EMBLÉMATIQUE

DÉCEMBRE 2024 - Au programme du British Pullman, A Belmond Train, pour l'année 2025, une série de dîners raffinés imaginés par des chefs de renom, qui invite à une exploration des talents culinaires multinationaux, incarnant la diversité gastronomique britannique. Chaque soirée propose un menu dégustation de cinq plats de saison, conçu par un chef ayant marqué l'évolution de la scène culinaire du Royaume-Uni. L'expérience est sublimée par un

BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN
ENGLAND

accueil au champagne et une sélection de vins d'exception, orchestrée par un sommelier. Dans le cadre chic des intérieurs Art déco du train, les convives profitent d'un voyage sensoriel à travers les paysages pittoresques de la campagne britannique, conclu par un café accompagné de petits fours et une rencontre privilégiée avec le chef, offrant un aperçu intime de l'art culinaire.

Le 18 avril 2025, le Chef Theo Randall, fidèle au British Pullman, A Belmond Train, inaugurera cette série exclusive. Reconnu pour sa vision à la fois authentique et sophistiquée de la cuisine italienne, il a marqué les esprits tant sur les écrans que dans des établissements étoilés tels que le River Café. Porté par sa passion pour des plats italiens élaborés à partir de produits frais, il insufflera au British Pullman une expérience culinaire alliant authenticité et saveurs audacieuses. Theo Randall commente :

« Après avoir eu le privilège de cuisiner à bord du Pullman, je suis enchanté de revenir. Entre l'histoire fascinante du train et les légendes qui l'entourent, telles que Laurence Olivier ou Oscar Wilde, l'opportunité de prendre place dans cette cuisine emblématique et d'admirer le savoir-faire des voitures antiques est tout simplement magique. J'ai conçu un menu unique mettant en lumière les meilleurs produits de saison du printemps. Cette journée promet d'être mémorable ! »

Le 22 mai, le Chef Phil Howard prendra les rênes des cuisines du British Pullman, A Belmond Train, pour dévoiler son style signature : des plats français épurés, vibrants et parfaitement équilibrés. Doublement étoilé pendant plus de 17 ans, il a bâti sa réputation sur des créations où l'harmonie des saveurs et la précision de l'exécution sont primordiales. Phil Howard partage :

« Relever de nouveaux défis fait partie intégrante de mon approche culinaire : explorer des ingrédients inédits, découvrir de nouvelles cultures et ravir des convives. Mais cuisiner dans un train est une première, et c'est tout naturellement à bord du British Pullman que cette expérience se concrétise. Ma cuisine repose sur l'équilibre des saveurs simples et la célébration de la saisonnalité. L'histoire unique de ce train en fait le cadre parfait, et je suis impatient de rencontrer les convives et de voir la magie opérer à chaque bouchée ! »

Le 13 juin, le British Pullman, A Belmond Train, se métamorphosera en une vitrine de la cuisine régionale chinoise sous la direction du Chef Andrew Wong. Fusionnant son héritage culturel chinois avec une approche moderne inspirée par son éducation britannique, le chef doublement étoilé se distingue par sa capacité à réinventer la cuisine chinoise en intégrant des ingrédients britanniques, alliant ainsi tradition et innovation dans chaque création.

« Notre cuisine rend hommage à trois piliers fondamentaux : l'artisanat, la gastronomie et la culture de la table, fruits de 3 000 ans d'histoire culinaire chinoise. En Grande-Bretagne, nous bénéficions d'une riche tradition de cuisine chinoise. Mon travail consiste à honorer cet héritage en utilisant des produits locaux britanniques, tout en préservant les techniques et savoir-faire ancestraux, établissant ainsi un lien entre les deux cultures. Le train et le voyage

BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN
ENGLAND

ont une signification particulière pour le peuple britannique, et c'est un véritable plaisir de cuisiner pour la première fois dans un cadre aussi emblématique de l'histoire du Royaume-Uni. »

Pour le dernier départ, le 24 octobre, le Chef Atul Kochhar succède avec sa vision innovante de la cuisine indo-britannique. Chef du premier restaurant indien au monde à obtenir une étoile Michelin, Atul mélange avec créativité les saveurs régionales indiennes aux produits locaux britanniques, repoussant les frontières de la gastronomie.

« À mon arrivée au Royaume-Uni, j'avais une idée précise de la manière dont la cuisine indienne devait être préparée. Cependant, le Royaume-Uni m'a appris que la saisonnalité diffère d'une région à l'autre. Lors d'un voyage en Amérique, un chef m'a présenté la cuisine italo-new-yorkaise. J'en suis reparti avec un sourire, pensant : "C'est exactement ce que je fais." J'ai réalisé que je ne préparais pas simplement de la cuisine indienne, mais que j'étais en train de créer une cuisine indo-britannique. Mes menus à bord du British Pullman incarneront cette philosophie. Ayant grandi en Inde, les souvenirs de mes voyages en train restent gravés dans ma mémoire, et j'espère pouvoir raviver ces expériences lors de mon passage à bord du British Pullman. »

CÉLÉBRATION D'UNE FUSION CULINAIRE D'EXCELLENCE

Chaque chef à bord incarne l'art de la fusion culinaire, démontrant comment les multiples traditions gastronomiques ont enrichi et redéfini la cuisine britannique au XXI^e siècle. Comme le souligne Craig Moffat, Directeur Général du British Pullman :

« Nous sommes enchantés de lancer cette nouvelle série de chefs, mettant en lumière les multiples facettes du paysage culinaire britannique à bord du British Pullman. Grâce à des chefs de renommée internationale, cette série élargit le rayonnement du train vers de nouvelles destinations et une fusion de cuisines inédites. Ce projet est une célébration véritable de l'expérience gastronomique raffinée qui fait du British Pullman un emblème prisé, alliant harmonieusement son riche héritage à l'évolution dynamique de la cuisine britannique contemporaine. »

Quatre voyages exceptionnels seront proposés, avec la série exclusive des Dîners avec Chefs programmée pour les 18 avril, 22 mai, 13 juin et 24 octobre 2025. Les prix débutent à partir de 565€ par personne, comprenant un aller-retour à bord du British Pullman, un accueil au champagne, suivi d'un menu en cinq services imaginés par l'un des chefs invités, accompagné de vins fins sélectionnés par un sommelier.

BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN
ENGLAND

FIN



NOTES À L'ATTENTION DES RÉDACTEURS

Images disponibles [ici](#)

LE BRITISH PULLMAN, A BELMOND TRAIN, ANGLETERRE

Le British Pullman, A Belmond Train, en Angleterre, circule de février à décembre et présente huit wagons minutieusement restaurés des années 1920 et 1930, incarnant l'esprit contemporain de l'Âge d'Or du Voyage. Avec une capacité de 180 passagers, chaque wagon porte son propre nom et son histoire, agrémenté de marqueterie de style ancien, d'un éclairage vintage et de somptueux tissus d'ameublement. L'expérience à bord allie des intérieurs art déco somptueux à une gastronomie éclectique, mettant en avant la « joie de vivre » à travers une gamme de voyages variés, tous au départ et à l'arrivée de la station London Victoria.

Parmi les options proposées figurent des excursions quotidiennes dans des villes dynamiques telles qu'Oxford, Canterbury et Bath, des visites de maisons historiques telles que le Palais de Blenheim et le Château de Highclere, ainsi que des trajets vers des événements sportifs de renommée mondiale comme le Goodwood Revival et le Grand National. Les voyages phares incluent des circuits d'une journée à travers la campagne du Kent et du Surrey (L'âge d'or du voyage, le jardin d'Angleterre, le thé de l'après-midi au champagne) ainsi que des visites de la prestigieuse maison Le Manoir aux Quat'Saisons, A Belmond Hotel dans l'Oxfordshire.

Le programme s'enrichit également de voyages immersifs en théâtre, avec des déjeuners Murder Mystery et des dîners cabaret au Carriage Club. Pour les passionnés de cinéma, le train abrite le wagon Cygnus, entièrement conçu par le cinéaste visionnaire Wes Anderson, où design moderne audacieux et artisanat intemporel se rencontrent. En tant que sœur du Venice Simplon-Orient-Express, le British Pullman a accueilli de célèbres invités, des membres de la famille royale britannique aux stars du cinéma.

BRITISH PULLMAN

A BELMOND TRAIN
ENGLAND

Suivez British Pullman sur [Instagram](#)

A PROPOS DE BELMOND

Belmond est né d'une passion pour connecter les voyageurs exigeants avec les propriétés, les lieux et les voyages les plus remarquables du monde. Des hôtels aux trains en passant par les croisières fluviales et les safaris, Belmond propose des expériences incomparables et des histoires inoubliables. Fort d'un héritage de plus de 45 ans, depuis l'acquisition de l'hôtel Cipriani à Venise en 1976, Belmond s'est développé en une collection mondiale de 45 propriétés réparties dans 26 pays et territoires. Des destinations exceptionnelles reliées par des voyages légendaires sont l'âme même de Belmond, où le chemin qui vous mène à un endroit est aussi important que la destination elle-même. Pionnier du slow travel, Belmond exploite le Venice Simplon-Orient-Express depuis 1982. Le groupe s'est ensuite élargi pour inclure des stations balnéaires immaculées, comme Maroma sur la Riviera Maya, des refuges historiques comme la Villa San Michele dans les contreforts florentins, des icônes urbaines comme le Copacabana Palace à Rio de Janeiro, et des portes d'accès à des sites classés au patrimoine mondial de l'UNESCO, comme l'Hôtel das Cataratas dans le parc national brésilien d'Iguazu. En tant que gardiens de propriétés historiques, Belmond s'engage à s'appuyer sur le passé pour créer un nouvel héritage : le patrimoine du futur. En travaillant avec les communautés et les talents locaux, ainsi qu'avec les chefs, designers et artistes les plus respectés au monde, Belmond poursuit son objectif de perpétuer l'art légendaire du voyage. Depuis 2019, Belmond fait partie du premier groupe mondial de luxe, LVMH (Moët Hennessy Louis Vuitton).

belmond.com