



Six mois après son ouverture, le restaurant Pavillon au Four Season Hotel London at Park Lane par Yannick Alléno décroche une première étoile au Guide MICHELIN Grande-Bretagne & Irlande 2024

Pavillon London, le premier restaurant londonien du chef multi-étoilé **Yannick Alléno** – situé au sein du **Four Seasons Hotel Londres (Park Lane)** – a reçu sa **première étoile** dans le **Guide Michelin Grande-Bretagne & Irlande 2024**, six mois seulement après son ouverture. Le chef **Benjamin Ferra Y Castell** a reçu en main propre cette distinction au nom du **Chef Yannick Alléno** lors de la cérémonie du guide rouge, qui s'est tenue à Manchester le 5 février dernier.

Yannick Alléno (**12 étoiles au Guide Michelin France** – dont **6** au sein du **Pavillon Ledoyen**, l'établissement indépendant le plus étoilé du monde ; et **16 étoiles Michelin** à travers le monde - France, Monaco, Dubaï, Qatar - pour un total de **17 restaurants**) est le deuxième chef le plus étoilé au monde.

Le chef **Yannick Alléno** commente : « *Pavillon London est l'incarnation du rêve de toute une vie : redéfinir la gastronomie française en Angleterre, en alliant l'héritage familial des bistrots à ma passion pour l'innovation culinaire, et en proposant une expérience interactive, moins formelle, centrée sur la convivialité d'un comptoir et la bonne cuisine partagée. C'est un honneur de recevoir cette reconnaissance six mois seulement après l'ouverture, et un véritable témoignage du dévouement, de la créativité et de l'engagement de notre équipe, dirigée par le*

talentueux Benjamin Ferra Y Castell. Je suis impatient de voir ce que nous pourrons accomplir au cours des six prochains mois et au-delà. »

Chaque membre de l'équipe apporte son expertise, ses idées novatrices et sa passion commune pour son métier :

- Benjamin Ferra Y Castell, Chef ;
- Paul Soczowka, Chef exécutif ;
- Gwenael Girard, Chef Pâtissier ;
- Romain Mervelay, Directeur du restaurant ;
- Baptiste Beaumard, Chef Sommelier ;
- Michele Lombardi, Chef Mixologue.

Depuis l'ouverture du restaurant en **juillet 2023**, le chef **Yannick Alléno** et sa brigade ont su s'inspirer des **produits britanniques de saison** pour créer sur place une expérience à l'image du Groupe YA, à la fois conviviale et raffinée. L'ambition reste la même : celle d'incarner un restaurant de quartier de qualité, sans prétention, avec cette cuisine ouverte, vivante et centrée autour du comptoir.

Dans la continuité de **Pavillon Paris** et **Pavillon Monte-Carlo**, le designer **Chahan Minassian** a créé l'intérieur de **Pavillon London**, combinant l'esprit chic et convivial d'un établissement parisien à la familiarité d'un club britannique. En plus de la salle de restaurant, l'élégante **salle à manger privée**, la **vaste terrasse** et le **Bar Antoine** – épicerie vibrant de l'expérience **Pavillon London** – font de cette table londonienne une nouvelle destination incontournable.

Cette reconnaissance vient aussi s'ajouter à la liste des restaurants étoilés Michelin du **Groupe Four Seasons**, qui compte actuellement 32 étoiles dans 25 restaurants, situés dans 20 hôtels et centres de villégiature dans le monde. Ces réalisations soulignent l'engagement continu du leader de l'hôtellerie de luxe en faveur de l'excellence culinaire, avec plus de 600 restaurants, bars et salons uniques au sein de 128 hôtels dans 47 pays.