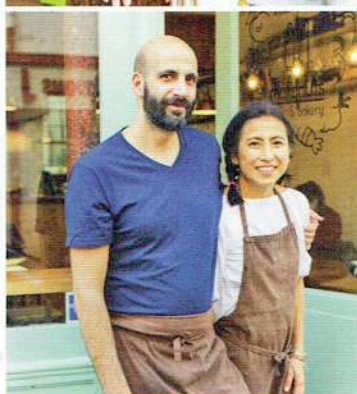
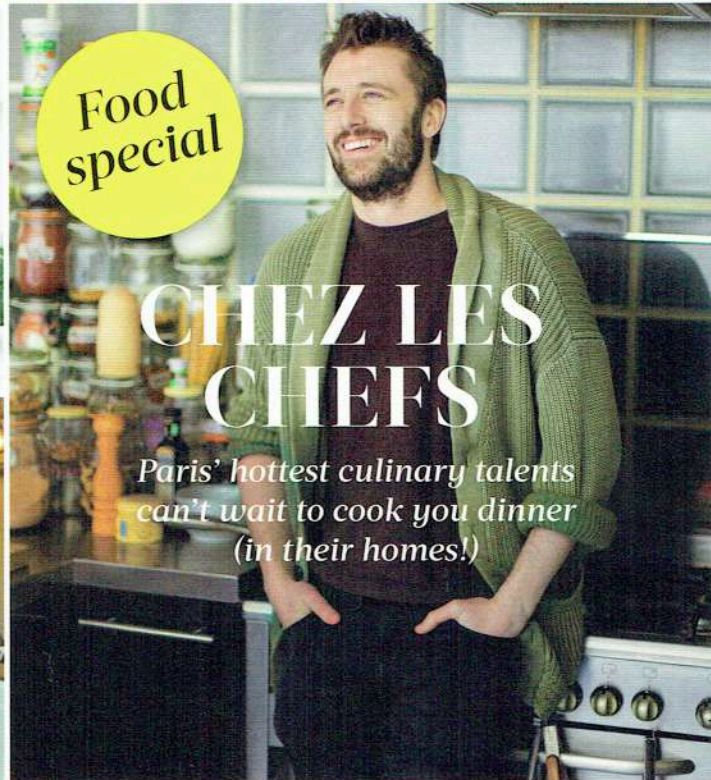


Food Culture Design – and a yummy little French piggy

METROPOLITAN

JULY / AUGUST - 2017 - JUILLET / AOÛT

THE MAGAZINE FROM  EUROSTAR™



SILVER SERVICE
The Parisian grand-mères cooking up a storm

ET QUE ÇA SAUTE !
Les experts recommandent leurs plats à se damner

GREED IS GOOD
Eight London eateries that won't bust your wallet

Des chefs dans leur assiette



Les bons coins des toques
HOT PLATES

FOR ÉRIC FRÉCHON, IT'S A SIMPLE JAMBON-BEURRE AT L'AVANT-COMPTOIR; FOR CLAUDE BOSI, IT HAS TO BE SOM SAA'S CHILLI-SPIKED SIGNATURE SEA BASS. WE FIND OUT WHAT EIGHT LEADING CHEFS LIKE TO EAT WHEN THEY'RE NOT BEHIND THE STOVE / POUR ÉRIC FRÉCHON, C'EST UN SIMPLE JAMBON-BEURRE À L'AVANT-COMPTOIR ; POUR CLAUDE BOSI, C'EST LE PLAT FÉTICHE DE BAR AU PIMENT DU SOM SAA. DÉCOUVREZ CE QUE HUIT GRANDS CHEFS MANGENT QUAND ILS NE SONT PAS AUX FOURNEAUX

✎ LAURIANE GEPNER & ELIZABETH WINDING 📷 JAMIE LAU & RIVER THOMPSON





CLAUDE BOSI

The acclaimed, Lyon-born chef has a new London venture: Claude Bosi at Bibendum. / **Le réputé chef lyonnais se lance dans l'aventure londonienne : Claude Bosi at Bibendum.** bibendum.co.uk

I recently had the deep-fried seabass dish at Som Saa [pictured previous page]; it's some of the best Thai food I've ever eaten. / **J'ai récemment mangé un bar frit au Som Saa** [photo page précédente]; c'est l'un des meilleurs plats thaïs que j'aie goûtés. *Som Saa, 43a Commercial Street, E1, +44(0)20 7324 7790, somsaa.com*

When it comes to cheap eats, it's a tough call, but the dish I will never get bored of is the Vietnamese clay pot king prawn curry from Mien Tay – it's truly amazing. / **En matière de plats pas chers, c'est dur à départager, mais je ne me laisserai jamais du curry de crevettes du Mien Tay – fabuleux.** *Mien Tay, 180 Lavender Hill, SW11, +44 (0)20 7350 0721, mientay.co.uk*

I tried the cherry clafoutis dish at Wild Honey not too long ago, and it was wonderful; Anthony Demetre is just a brilliant chef. / **Il y a quelque temps, j'ai goûté le clafoutis aux cerises du Wild Honey.** Anthony Demetre est tout simplement un chef extraordinaire. *Wild Honey, 12 St George Street, W1, +44 (0)20 7758 9160, wildhoneyrestaurant.co.uk*



ÉRIC FRÉCHON

Le Bristol's three-starred executive chef is also the man behind the menu at the relaunched Publicis Drugstore. / **Le chef exécutif du Bristol (3 étoiles Michelin) a concocté le menu du Publicis Drugstore nouvelle version.** eric-frechon.com

The ham baguette [below] at L'Avant Comptoir has terrific ham, crusty bread and farmhouse butter, plus a cornichon or two. / **Le jambon-beurre à L'Avant Comptoir est génial: super jambon, pain frais croustillant, beurre fermier.** *L'Avant Comptoir, 3, carrefour de l'Odéon, 75006*

For lunch on-the-go, I head to the new Maison Nordique for king crab maki. It's light, fresh and delicious – and the quality of the crab's remarkable. For me, it's the perfect summer lunch. / **Pour manger sur le pouce, je vais chez Keyan Eslandoust.** Son maki de king crab est frais, très léger et goûteux, et le king crab est d'une qualité remarquable. En plein été, c'est un lunch parfait ! *La Maison Nordique, 221, rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008, lamaisonnordique.com*

Au Petit Tonneau's a must for fans of classic French cuisine, thanks to chef Vincent Neveu's superb cooking. The best dish, without a doubt, is the veal *blanquette*. I could happily eat it every day; it's the ultimate comfort food. / **Au Petit Tonneau est la caverne d'Ali Baba de tous les amateurs de cuisine traditionnelle française grâce au Chef Vincent Neveu.** Son meilleur plat est la *blanquette* de veau. Je pourrais en manger tous les jours. C'est le plat réconfortant par excellence. *Au Petit Tonneau, 20, rue de Surcouf, 75007, aupetittonneau.fr*

