



CLUB ROYAL DES GASTRONOMES DE BELGIQUE
KONINKLIJKE CLUB DER GASTRONOMEN VAN BELGIË

Association sans but lucratif Vereniging zonder winstoogmerk

Membre de l'Académie Internationale de la Gastronomie

Voyage gastronomique à Londres

Vendredi 15–dimanche 17 avril 2016



Détails pratiques



Une pièce d'identité est requise pour l'entrée au Royaume-Uni.



Adaptateur de prise électrique : les prises électriques au Royaume-Uni suivent le standard BS 1363 (photo ci-contre) et ne sont pas compatibles avec le format utilisé sur le continent. Il convient donc d'apporter un adaptateur si vous comptez utiliser des appareils électriques.



Il y a une heure de décalage entre Londres et Bruxelles. Lorsqu'il est midi à Londres, il est déjà 1h à Bruxelles.



Lors de la visite du Palais de Westminster, pour des raisons de sécurité, chaque visiteur sera inspecté comme dans les aéroports. Objets tranchants, liquides, etc. sont donc proscrits. Une preuve d'identité pourra être demandée.



Contact :
Fabien Petitcolas

Résumé du voyage

Vendredi 15 avril

Matin	09:45 – Rendez-vous à Bruxelles Midi
	10:56 – Train pour Londres
	11:57 – Arrivée à Londres
<hr/>	
Déjeuner	13:00 – St John 🍷
<hr/>	
Après-midi	15:30 – Tate Modern
	18:00 – Enregistrement et repos à l'hôtel
<hr/>	
Dîner	19:00 – Départ du bus
	19:30 – The Square 🍷🍷

Samedi 16 avril

Matin	09:30 – Départ du bus
	10:00 – Londres à travers les marchés
<hr/>	
Déjeuner	12:30 – HKK 🍷
<hr/>	
Après-midi	15:40 – Palais de Westminster
	17:30 – Ancien QG de De Gaulle
	18:00 – Repos à l'hôtel
<hr/>	
Dîner	19:00 – Départ du bus
	19:30 – Marcus 🍷🍷

Dimanche 17 avril

Matin	09:00 – Départ de l'hôtel
	09:30 – Départ du bus (bagages dans le bus)
	10:00 – Science Museum
<hr/>	
Déjeuner	12:00 – Quilon 🍷
<hr/>	
Après-midi	14:30 – Visite de Fortnum & Mason
	16:00 – Transfert pour St Pancras
	17:55 – Train pour Bruxelles
	21:05 – Arrivée à Bruxelles

Emplacement des

Restaurants

- St John 🌸
- The Square 🌸
- HKK 🌸
- Marcus 🌸
- Quilon 🌸

Visites

- Tate Modern 🌟
- Borough Market 📍
- Palais de Westminster 🟢
- Science Museum 🟩
- Fortnum & Mason 🟩
- Ancien QG de De Gaulle 🌟

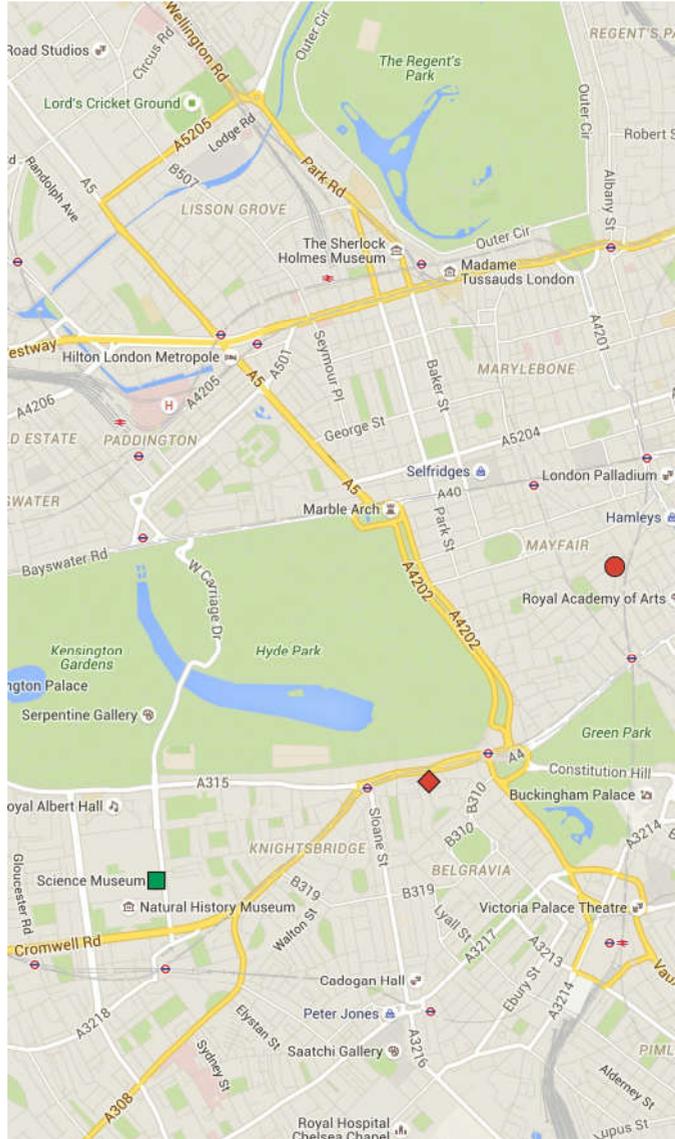
Transport

- Gare de St Pancras 📍

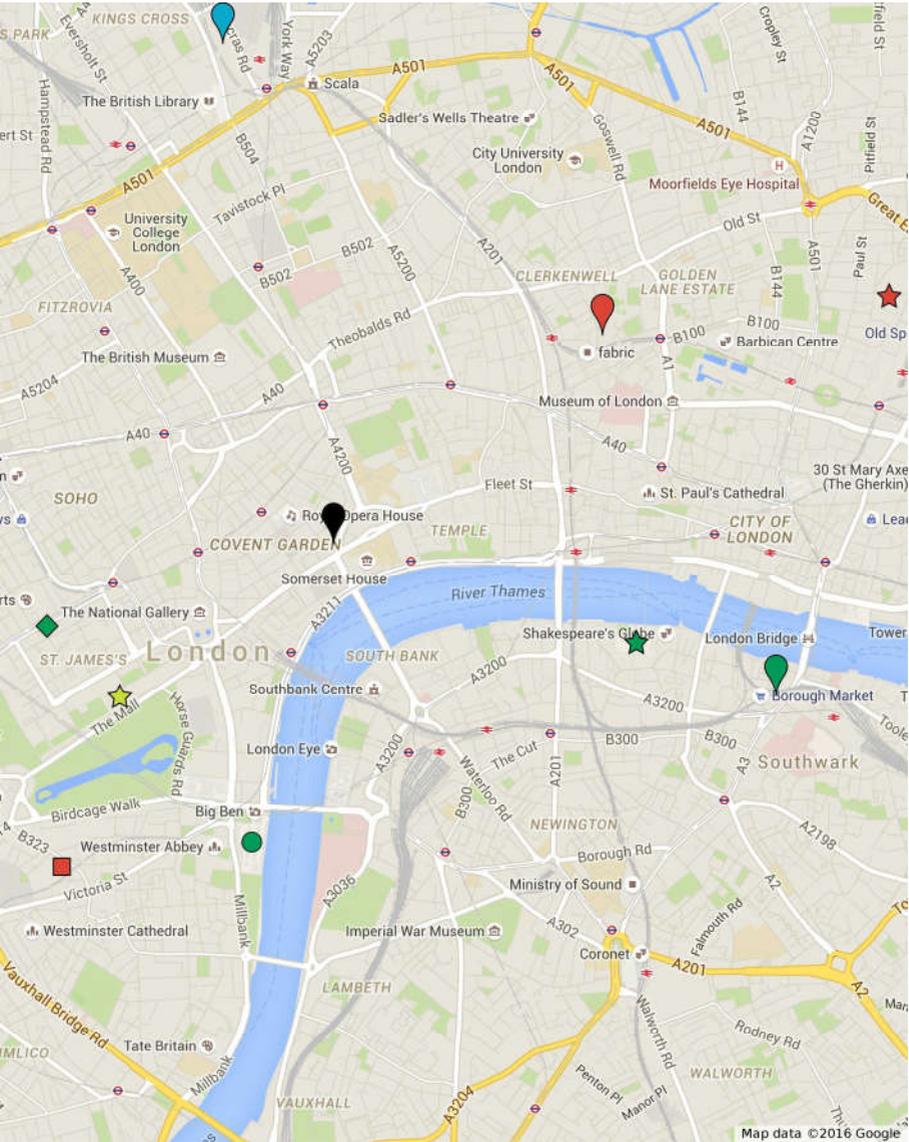
Hôtel

- One Aldwych 📍

≈ 1 km



restaurants et visites



Logement

One Aldwych

1 Aldwych, London WC2B 4BZ

+44 20 7300 1000 – <http://www.onealdwych.com/>



Situé dans l'ancien bâtiment du journal *Morning Post* conçu par les célèbres architectes *Charles Mewès* et *Arthur Davis*, *One Aldwych* est un hôtel superbe avec un design contemporain frappant. Idéalement situé au cœur de *Covent Garden*, il se situe aussi relativement au centre de nos visites.

Les chambres modernes sont très confortables. L'hôtel met gracieusement à notre disposition une piscine sans chlore de 18m ainsi que saunas et bains de vapeur. L'hôtel est aussi connu pour son *Lobby Bar*, nommé l'un des cinq meilleurs bars d'hôtel dans le monde par le *Sunday Telegraph*, et réputé pour ses Gin & Tonic Martini.



Vendredi 15 avril 2016

Matin

Départ de Bruxelles pour Londres

09:45 – Rendez-vous au terminal Eurostar de la gare de Bruxelles Midi ;

10:56 – Départ du train ;

11:57 – Arrivée à St Pancras International.



Déjeuner du vendredi

Londres et ses « Pubs »

Il y a eu au cours des vingt dernières années un renouveau des « pubs », ces établissements typiquement britanniques et irlandais où l'on se retrouve pour prendre un verre après une journée de travail. Aujourd'hui beaucoup de pubs offrent également une cuisine de bonne qualité et le guide Michelin a d'ailleurs consacré un livre à ces « gastro-pubs. »

St John ❀

26 St. John Street, London EC1M 4AY
+44 207 251 0848 – <http://www.stjohngroup.uk.com/>



Le restaurant St John a été ouvert en 1994 par Fergus Henderson et Trevor Gulliver, dans une ancienne maison de fumage qui était progressivement tombée en ruine quand le fumage du jambon et du lard y avait cessé en 1967. Même si St John n'est pas tout à fait un pub au sens strict du terme, l'ambiance et le type de cuisine servie y sont très similaires.

Le restaurant s'est spécialisé dans la dégustation « du museau aux pattes » avec une emphase particulière sur les morceaux peu souvent servis dans les restaurants. Pour la visite du Club, nous vous proposons en pièce de résistance, un petit cochon de lait entier rôti, servi en salle.

L'ambiance sera informelle et certains plats seront servis au centre de la table, permettant à chacun de goûter ce qui lui plait.

Apéritif

Olives

Carotte à l'aïoli

Choix de bières Britanniques

🍷

Tourteau mayonnaise

et/ou

Raie, pain et sauce aux herbes

Mon P'tit Python 2014, Olivier Python, Calce, Roussillon, 2014

🍷

Cochon de lait rôti, servi entier à table

« Réserve », La Colombière, Fronton, Sud-Ouest, France, 2012

🍷

*Treacle tart*¹, crème fraîche de Jersey

et/ou

Pavlova à la rhubarbe

🍷

Thé/café



¹ Dessert traditionnel britannique, la *treacle tart* est une tarte à base de pâte sablée, couverte d'un mélange composé de *golden syrup* (un sirop de sucre roux), de miettes de pain et de citron.

Vendredi après-midi

Tate Modern

Bankside, London SE1 9TG

+44 20 7300 1000 – <http://www.tate.org.uk/visit/tate-modern>



Depuis son ouverture en Mai 2000, la *Tate Modern* regroupe la collection nationale d'art moderne et contemporain britannique et international, provenant originellement de la fameuse *Tate Gallery*. Elle est située sur la rive droite de la Tamise. Aujourd'hui la *Tate Modern* est devenue l'un des musées d'art moderne les plus importants du monde.



Construite dans une centrale électrique désaffectée dessinée par *Giles Gilbert Scott*, elle constitue l'un des hauts lieux du nouveau Londres. L'ancienne salle des machines a été reconvertie en un immense hall servant à des expositions exceptionnelles. L'agence d'architecture suisse Herzog & de Meuron fut chargée de la reconversion. La *Tate Modern* se situe à quelques pas du *Millennium Bridge* et est proche du Théâtre du Globe.

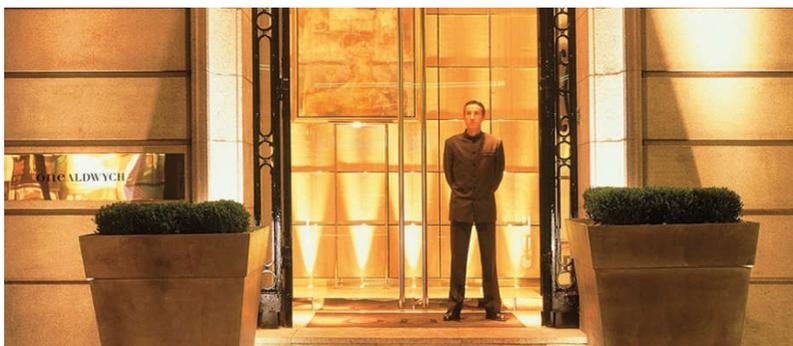


La collection est organisée autour d'une série de parcours thématiques, plutôt que de façon chronologique. La *Tate Modern* déploie sept niveaux dédiés à la création artistique des XX^e et XXI^e siècles, dont deux, que nous visiterons, consacrés aux expositions permanentes.

Enregistrement à l'hôtel

Après la visite de la Tate Modern, vers 17h30, notre bus nous conduira au *One Aldwych* où nous nous enregistrons et où nous pourrions nous reposer et nous rafraîchir.

Une pièce d'identité ainsi qu'une carte de crédit seront demandés à l'enregistrement. La carte sera utilisée en cas de consommation d'extras.



Dîner du vendredi

La Cuisine britannique moderne

À l'origine, la cuisine anglaise était simple, voire rustique, préparée à base de produits locaux. Des élevages et de l'agriculture celtes, les Anglais ont gardé le goût des viandes parfumées aux herbes, comme le ragout ou les rôtis. Les épices ont été introduites en Angleterre par les Normands au Moyen-âge, puis vinrent les herbes et les épices traditionnelles de l'Inde, à l'époque de l'Empire britannique. De l'influence indienne, naissent des plats anglo-indiens, tels que le poulet *tikka massala* et les pains indiens inspirés des *chapati* ou des *naans*. Enfin, la cuisine anglaise a subi des influences écossaises, irlandaises et en fait de toute l'Europe.

Après la Seconde Guerre mondiale, la réputation de la cuisine britannique a sombré, mais semble aujourd'hui tirée d'affaire. La cuisine britannique moderne a été tout d'abord influencée et popularisée par des personnalités de télévision telles que *Fanny Craddock*, *Delia Smith*, *Gordon Ramsay*, *Nigella Lawson* et *Jamie Oliver*. Le « *food programme* », produit par Radio 4 de la BBC a constitué une influence importante et l'engouement actuel des Britanniques pour la gastronomie est sans précédent.

Nous découvrirons dans son restaurant *The Square* la cuisine expérimentée du chef-propriétaire *Philip Howard*, microbiologiste de formation.

The Square ❀❀

The Square Restaurant, 6-10 Bruton Street, London W1J 6PU
+44 20 7495 7100 – <http://www.squarerestaurant.com/>



Depuis l'ouverture de son restaurant *The Square* en 1991, *Philip Howard* a lancé *The Ledbury* ❀❀ à *Notting Hill* et à part quelques rares apparitions dans l'émission télévisée *Saturday Kitchen*, et *Great British Menu*, Howard reste derrière son fourneau.

D'inspiration plutôt classique, la cuisine d'Howard associe parfois des combinaisons surprenantes, avec pour effet de procurer du plaisir plutôt que de provoquer : langoustines et gnocchis de parmesan, ris de veau et raviolis à la queue de veau.

Apéritif : *Champagne Louis Roederer Brut Nature Starck, Reims*

🍷

Huîtres de Jersey, rhubarbe du Yorkshire,
pomme, navet du Japon, wasabi et caviar osciètre

🍷

Salade tiède d'anguille fumée du Lincolnshire,
pomme de terre ratte, poireaux, pollen de fenouil, ciboulette

🍷

Langoustine d'Écosse poêlée, gnocchi au parmesan,
émulsion de pomme de terre et truffe

🍷

Foie gras rôti de chez Ernest Soulard,
tarte fine aux endives, orange sanguine et miel

🍷

Cabillaud de Cornouailles, lait au céleri rave fumé,
chou de Milan, salsifis rôtis et noisettes

🍷

Pintade rôtie, saucisse de sa cuisse fumée,
morilles crémees, asperges blanches de Provence, jus de cuisson

🍷

Cheddar de Montgomery¹

🍷

« Tiramisu »

Un assortiment de vins sera proposé le soir même par le sommelier.

¹ Le Cheddar de Montgomery est l'un des Cheddars traditionnels encore fabriqué à la main et non pasteurisé. Il est produit par James Montgomery dans le Somerset.



Samedi 16 avril 2016

Matin

Visite de marchés londoniens

Borough Market
Maltby Street Market



Ce tour nous permettra de découvrir l'histoire sociale de Londres à travers la nourriture.

Créé au VIII^e siècle, *Borough Market* est le plus vieux des marchés aux vivres de Londres. C'est un marché de gros et de détail d'alimentaire, dans le *Southwark*, au sud-est de Londres. C'est un des plus grands marchés alimentaires dans le monde, et est considéré par beaucoup comme le marché de plus grande qualité au Royaume-Uni, proposant une grande variété d'aliments provenant du monde entier.

Là nous goûterons quelques spécialités londoniennes célèbres ainsi que des huîtres de la presqu'île de Mersea au sud de Colchester, au nord-ouest de Londres. Nous découvrirons comment cette partie du sud de Londres est devenue associée à la nourriture, aux brasseries, aux distilleries, au gin ainsi qu'aux théâtres et distractions de toutes sortes.

Après le *Borough Market*, notre bus nous conduira au marché moderne de Maltby Street, en contraste complet avec le premier.

Déjeuner du samedi

Londres, capitale multiculturelle : Chine

Avec plus de 120,000 ressortissants, la communauté Chinoise de Londres ne représente certes que 1.5% de la population londonienne, mais elle reste bien visible, notamment grâce à la présence de « *Chinatown* » au centre de la ville, mais aussi de par sa cuisine qui est devenue l'une des cuisines ethniques dominantes du Royaume depuis qu'elle a été popularisée dans les années 50-60.

La cuisine chinoise s'invite dans les cuisines d'un nombre croissant de ménages. Dans les années 80, elle se résumait au porc à la sauce aigre-douce, mais aujourd'hui, des cuisines régionales commencent à s'installer : Sichuan, Hunan et d'autres régions empiètent sur la cuisine cantonaise, même si les *dimsum* restent un favori dans les restaurants.

On compte désormais plusieurs restaurants chinois étoilés dans la capitale et nous allons découvrir l'un d'entre eux.

HKK ❀

88 Worship Street, Broadgate Quarter, London EC2A 2BE
+44 20 3535 1888 – <http://hkklondon.com/>



Le chef *Tong Chee Hwee* a changé la perception des Londoniens concernant la cuisine chinoise en gagnant une étoile au Michelin pour son restaurant Hakkasan en 2003. Hakkasan s'est maintenant exporté dans le monde entier. Depuis 2010 *Hwee* est le directeur en chef de ce groupe de restaurants, mais est personnellement en charge du restaurant HKK ❀, le dernier né du groupe Hakkasan. HKK se targue de représenter le meilleur de ce que le groupe peut offrir.

Crabe royal et croquettes de citrouille
Denjshi "Yuki", Junmai Ginjo, Ippongi, Japon



Trilogie de boulettes chinoises
Cocktail "Bitter Fortune"



Canard à la pékinoise, rôti au bois de cerisier
Kalecik Karasi, Kayra, Denizli, Turquie, 2014



Nouilles chinoises au homard, sauce XO¹
Bourgogne Blanc, Bernard Moreau, France, 2012

Ou

Ventrèche de porc *Dingley Dell*² cuit lentement
Malbec « A Lisa », Bodega Noémia, Patagonie, Argentine, 2013



Chocolat, fraise, mousse soja
Moscato d'Asti, Vasjra, Piedmont, Italie 2014

Il est possible de prendre ce menu avec un accompagnement de boissons non alcoolisées.

¹ La sauce XO est une sauce épicée aux fruits de mer originaire de Hong Kong. On la trouve essentiellement dans les régions du sud de la Chine telle que dans la province du Guangdong.

² *Dingley Dell* est une ferme du Suffolk au sud de Norwich se spécialisant dans l'élevage de cochons en plein air. Elle suit des recommandations d'élevage de la *Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals*.

Samedi après-midi

Palais de Westminster

1 Millbank, Westminster, London SW1P 3LX
+44 20 7219 4114 – <http://www.parliament.uk/>



Pendant environ 75 minutes, un guide nous fera découvrir les parties les plus importantes du palais dont la fameuse Chambre des Communes.

Le palais de Westminster (*Palace of Westminster*), également désigné sous le nom de Chambres du Parlement (*Houses of Parliament*), est le lieu où siègent la Chambre des Communes (*House of Commons*) et la Chambre des Lords (*House of Lords*) du Royaume-Uni. Le palais borde la rive nord de la Tamise et se situe dans l'arrondissement londonien de la Cité de Westminster.

L'extérieur du palais de Westminster, en particulier la tour de l'Horloge, est l'une des attractions touristiques les plus visitées de Londres. L'UNESCO, reconnaissant la grande valeur historique et culturelle de l'édifice, l'a inscrit en 1987 au patrimoine mondial de l'humanité, de même que l'abbaye de Westminster.

L'édifice servait à l'origine de résidence royale, mais aucun monarque anglais ou britannique n'y a plus vécu depuis le XVI^e siècle. La plus vieille section du palais,

Westminster Hall, remonte à l'an 1097. Cependant, la plus grande partie du bâtiment date du XIX^e siècle : l'ancien Palais de Westminster, en effet, fut presque entièrement détruit par un incendie survenu le 16 octobre 1834. L'architecte responsable de la reconstruction, *Sir Charles Barry*, inscrit le nouveau bâtiment dans le plus pur style néogothique, en référence à l'époque des Tudor. L'une des attractions les plus célèbres du palais de Westminster est sa tour de l'Horloge (*Clock Tower*), qui abrite *Big Ben*.



Le palais, immense complexe de plus de mille pièces, contient en plus des salles de la Chambre des Lords et de la Chambre des communes, les bureaux des commissions parlementaires, des bibliothèques, des vestibules, des salles à manger, des bars ou même des gymnases. Il est le lieu d'importantes cérémonies officielles, et tout particulièrement celle chaque année de l'ouverture de la session parlementaire (le *State Opening of Parliament*). Le palais de Westminster est étroitement associé dans les esprits aux deux chambres parlementaires, comme en témoigne parfois l'utilisation du terme Westminster pour désigner le Parlement.

Ancien QG du Général De Gaulle

C'est au 4 *Carlton Gardens*, que le Général de Gaulle a établi son quartier général pendant la Seconde Guerre mondiale. Une plaque commémorative en témoigne. De l'autre côté de la place, on trouve une statue du Général inaugurée par la Reine le 23 juin 1993.



Dîner du samedi

Cuisine française à la *British*

Si l'on retrace la carrière des chefs britanniques actuels, beaucoup sont ceux qui ont fait leurs premières armes avec les frères Roux (dont le père était charcutier en Saône-et-Loire) ou avec un chef qui l'avait fait. Et si l'on remonte dans le temps on notera l'influence de nombreux français, et en particulier le célèbre Escoffier.

L'influence culinaire française à Londres est donc bien ancrée.

Marcus ❀❀

Wilton Pl Belgravia, London SW1X 7RL

+44 207 235 1200 – <http://www.marcus-wareing.com/>



Parmi la nouvelle génération de chefs britanniques, peu peuvent se vanter d'avoir servi une tarte à la crème pâtissière, ou plus précisément à la *custard* à la Reine du Royaume-Uni. Mais Marcus Wareing l'a fait, lors d'une compétition nationale appelée *The Great British Menu*, où, chaque année, des chefs représentent leur région.

Le style de Wareing est méticuleux, de la sélection imaginative des produits de première qualité à l'emploi de techniques dernier cri. Sa cuisine marie les bases classiques de la cuisine française, avec les tendances contemporaines, pour aboutir à des plats à la fois raffinés et humbles.

Chaque convive pourra choisir entre deux plats le soir même :

Apéritif: *Nyetimber*¹, *Classic Cuvée*, *West Sussex, Angleterre, 2010*



Saumon, calamondin², concombre, échalote

ou

Caille, orange sanguine, chicon

Albarino « O Rosal » Terras Gauda, Rías Baixas, Espagne 2013



Coquille St Jacques, asperges blanches, pommes de terre

ou

Barbue, persil, moules

Albarino « O Rosal » Terras Gauda, Rías Baixas, Espagne 2013



Agneau *Herdwick*³, oignon, olives vertes

Rioja Reserva, Finca Valpiedra, Spain 2008

ou

Cabillaud, chorizo, calmar, céleri rave

Sancerre, "Chavignol", Pierre Martin, Loire, France 2013



Chocolat tiède, cacao, glace au caramel salé

ou

Citron, meringue, thé glacé

¹ Gagnant du concours « *Worldwide Sparkling Wines* » organisé par le magazine italien Euposia, le vin effervescent *Nyetimber* est fait à partir de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier. Il est produit dans le Sussex, dans le sud-est de l'Angleterre.

² Le *calamondin* est un petit agrume décoratif. Sa floraison remontante est parfumée. En hiver, d'abondantes petites oranges colorées restent longtemps accrochées aux branches. Ses fruits sont comestibles, ils sont acides et aromatiques et évoquent l'orange amère. Le calamondin est largement utilisé dans la cuisine philippine.

³ La *Herdwick* est une race de mouton domestique originaire du Lake District de Cumbria dans le nord-ouest de l'Angleterre. Le nom « *Herdwick* » dérive du vieil islandais « *herdvyck* », signifiant « pâture de mouton. »

« Cravings »

Galerie Antenna, Science Museum



Quels sont les moteurs de vos désirs pour les aliments que vous aimez ? Est-ce la couleur de votre cuillère, la nourriture que votre maman a mangée pendant la grossesse, les milliers de milliards de bactéries qui dînent avec vous, ou le peu connu « second cerveau » dans votre intestin ?

Des saveurs que vous avez appris à aimer dans l'utérus, de la très prochaine bouchée que vous prendrez, votre appétit a été façonné par la nourriture. À travers des histoires personnelles, des objets fascinants et de la science et de la technologie de pointe, vous pourrez explorer comment la nourriture affecte votre corps, votre cerveau et vos habitudes alimentaires.



- Découvrir des ustensiles de restauration non conventionnels conçus par les scientifiques et les chefs pour tromper notre sens du goût.
- Voir un boyau artificiel vrombissant loin.
- Prendre part à une expérience réelle sur la perception de la saveur.
- Toucher certaines souris 3D-imprimé, renifler un kit scientifique d'odeurs, et « mâcher » certains « pains » dans des écrans interactifs.
- Apprendre si les scientifiques pensent que nous mangeons avec nos yeux et si nous pouvons être « intoxiqués » à la nourriture.

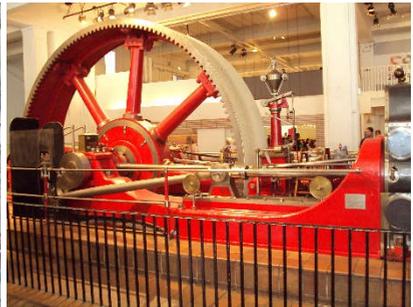
Dimanche 17 avril 2016

Matin

Science Museum

Exhibition Rd, London SW7 2DD

+44 870 870 4868 – <http://www.sciencemuseum.org.uk/>



Le *Science Museum* (en français : Musée de la science) est un musée scientifique situé dans le quartier de *Kensington* à Londres et qui expose une collection de plus de 300.000 objets, instruments ou machines témoins de la science de leur temps.

On peut, entre autres, y observer une série de machines à vapeur toujours en état de marche, des avions de la Seconde Guerre mondiale, le module de commande de la mission spatiale Apollo 10, ainsi qu'une collection d'instruments médicaux et suivre l'évolution des techniques de chirurgie à travers les âges.

De nombreuses expositions temporaires aident à comprendre les dernières découvertes scientifiques de tous niveaux. En particulier, notre visite s'orientera vers l'exposition « *Cravings : Can your food control you ?* » (Envies : Est-ce que votre nourriture peut vous contrôler ?). Voir ci-contre.

Déjeuner du dimanche

Londres, capitale multiculturelle : Inde

Comme remarqué ci-dessus, la cuisine britannique a absorbé l'influence culturelle de ceux qui se sont établis en Grande-Bretagne, et notamment en provenance du sous-continent indien, produisant des plats hybrides, tels que le Poulet *tikka masala* anglo-indien, proclamé « véritable plat national des Anglais. » On ne saurait donc visiter la capitale sans y déguster des plats indiens ou revisités. Pendant longtemps ils ont été le refuge de celles et ceux qui considéraient la cuisine britannique trop mauvaise.

Quilon ❁

41 Buckingham Gate, London SW1E 6AF
+44 20 7821 1899 – <http://www.quilon.co.uk/>



Quilon est un restaurant de longue tradition qui a subi en 2012 une cure de jeunesse et arbore désormais un style coquet et actuel. Son intérieur élégant offre un cadre idéal à la cuisine d'expérience de Sriram Aylur, qui se distingue par sa légèreté et mise sur les recettes du sud-ouest de l'Inde, mêlant le moderne et le traditionnel.

Apéritif

Choix : « *Camden hells lager* » (bière de Londres) ou *Gin & Tonic*¹ ou *Pimm's*²

Racine de lotus, sauce à la mangue



Tilapia en croûte d'herbes, sauce à la moutarde

Plats à partager

*Sukhe*³ de poulet – Morceaux de poulet mariné, lentilles rôties, piment, coriandre et cumin



*Kothu*⁴ d'agneau – Agneau mariné, oignons, piment, gingembre et tomates à la plancha



Noix de coco, asperges et mangetout – Poêlés avec des graines de moutarde, feuilles de kaloupilé, piments verts et noix de coco râpée



Pommes de terre et chou-fleur aux noix de cajou écrasées



Malabar Paratha – Pain feuilleté au ghi



Riz au citron et riz à la vapeur

Au choix : Riesling, Trimbach, Alsace, France, 2013

Morgon, Marcel Lapierre, Beaujolais, France 2014

Dessert

Salade de fruits tropicaux – Sirop aux piments doux, sorbet mangue-coriandre, *espuma* de coco

¹ Le *gin tonic* fut introduit par la Compagnie anglaise des Indes orientales en Inde au XVIII^e.

² Le *Pimm's* est une boisson appréciée l'été, au cours des événements sociaux de la saison, tels le festival d'opéra de Glyndebourne, Wimbledon, Royal Ascot ou la Régate royale de Henley. Elle fut produite pour la première fois en 1823 par James Pimm.

³ Le *sukhe* est un plat de la région du Karnataka, au sud-ouest de l'Inde.

⁴ Le *kothu* est populaire dans l'état du Tamil au sud de l'Inde, dont les ingrédients sont généralement hachés.

Dimanche après-midi

Fortnum & Mason

181 Piccadilly, London, W1A 1ER

+44 207 734 8040 – <http://www.fortnumandmason.com/>



Fondé en 1707 par *William Fortnum* et *Hugh Mason* comme une épicerie, la réputation de Fortnum a été bâtie sur la distribution d'aliments de qualité et a connu une croissance rapide durant l'ère victorienne. Bien que *Fortnum & Mason* soit devenu un grand magasin, il a continué à commercialiser des produits exotiques variés et des spécialités aux côtés de produits de consommation courante. C'est également une célèbre maison de thé.

Fortnum & Mason est aujourd'hui reconnu internationalement pour la haute qualité de ses produits et est devenu un véritable symbole de la culture britannique. Il a été sous mandat « *Royal Warrant* » le fournisseur officiel de nombreuses cours royales au cours de ces 150 dernières années.

Retour à Bruxelles

Nous quitterons *Fortnum & Mason* vers 16h. En fonction de la circulation, nous devrions arriver à la gare de St Pancras au plus tard vers 16h45, s'il nous reste un peu de temps, nous pourrions éventuellement déguster un verre de champagne dans le bar à champagne de St Pancras, le plus long d'Europe.

