

— LE DÉJEUNER —

Lunch in London with Joe Warwick

KOFFMANN'S

TEMPTED OUT of retirement to temporarily pop up atop Selfridges for last year's London Restaurant Festival, Pierre Koffmann is back – and this time it's permanent.

Koffmann's at The Berkeley occupies the site that was previously Gordon Ramsay's Boxwood Café, and is a homecoming of sorts. Next door lies Marcus Wareing's double-Michelin-starred dining room, which was the setting for the final incantation of La Tante Claire, the restaurant the celebrated Gascon chef opened in Chelsea in 1977 and closed in the Knightsbridge hotel in 2002.

The Boxwood always felt like a failing airline's business-class lounge, but the space has been much improved simply by raising the ceiling and opening up the kitchen. Its 120 seats are divided between the lounge-like ground floor and the larger downstairs dining room, between which is a small mezzanine bar and a shelf of books said to have inspired "The Koff" (a biography of Napoleon sits among the cookery titles).

The menu has crowd-pleasers – like La Tante Claire trademark pig's trotter with sweetbreads and morels – and retro classics such as lobster thermidor and peach melba. Modern flourishes would be the garlic foam on a starter of snails, girolles and mash potatoes, and a basil sorbet to partner goat's cheese and heritage tomato salad.

At the moment there's a concerted generosity to proceedings, with the set lunch menu offering exceptional value. The wine list starts at £19 a bottle (a neighbourhood bargain) with 20 selections available by the glass.

Informed but informal service is the speciality of restaurant manager Eric Garnier (last seen in Knightsbridge at Racine), his task made easy here by a talented and likeable front-of-house crew.

Three-course lunch, two glasses of wine and coffee, £45. Three-course Sunday lunch, two glasses of wine and coffee, £50.

Koffmann's, The Berkeley, Wilton Place SW1, +44 (0)20 7235 1010, the-berkeley.co.uk

Joe Warwick is author of *Eat London* and captain of restaurant fanzine *Galley Slave*, galley-slavery.com

Déjeuner à Londres avec Joe Warwick

// PIERRE Koffmann était parti en retraite ; mais après une apparition chez Selfridges pour un festival londonien l'année dernière, le voilà de retour – et cette fois-ci il a l'intention de rester.

Le restaurant de Koffmann, à l'hôtel The Berkeley, remplace le Boxwood Café de Gordon Ramsay. Et quel retour sur scène – juste à côté, le restaurant (deux étoiles Michelin) de Marcus Wareing, sur les lieux de la dernière incarnation de La Tante Claire, restaurant du célèbre chef Gascon ouvert à Chelsea en 1977.

Au Boxwood, on se sentait comme dans le lounge d'une compagnie aérienne en chute libre. L'espace a été amélioré en rehaussant le plafond et en ouvrant la cuisine. Les 120 places sont disposées au rez-de-chaussée, semblable à un salon, et dans la salle du bas, plus grande. Entre les deux pièces, un bar en mezzanine et toute une rangée de livres ayant inspiré « Le Koff » : principalement des livres de cuisine, mais aussi une biographie de Napoléon...

Le menu est alléchant, des classiques comme le melon au jambon de Bayonne et le boudin noir aux pommes sautées, aux classiques rétros rappelant l'ère La Tante Claire comme le pied de porc farci aux ris et aux morilles ou le soufflé à la pistache, en passant par les « rétro », du type homard thermidor et pêche melba. Petite touche moderne : la mousse à l'ail sur l'entrée d'escargots, girolles et purée de pommes de terre, ou encore le sorbet au basilic qui accompagne le fromage de chèvre et la salade de tomate.

L'esprit est à la générosité : chaque plat est accompagné de légumes et le menu de midi offre un excellent rapport qualité-prix. La carte des vins propose une bouteille à 19 £ (une bouchée de pain dans le quartier), et 20 sélections au verre.

Eric Garnier, le gérant du restaurant (venu du Racine, à Knightsbridge), favorise un service décontracté mais prévenant. Il est secondé par une équipe talentueuse et sympathique.

Menu midi, trois plats, deux verres de vin et café : 45 £ service compris. Menu midi dimanche : trois plats, deux verres de vin et café : 50 £. Koffmann's, The Berkeley, Wilton Place SW1, +44 (0)20 7235 1010, the-berkeley.co.uk



