



INSPIRESTO

# LONDRES FOODIE

LE CAHIER DE TENDANCES  
100 INSPIRATIONS A  
APPLIQUER D'URGENCE  
LE LIVE TOUR 6 & 7  
NOVEMBRE 2014



bento

BENTO TRENDS REPORTS

# LE LONDRES FOODIE C'EST PAR ICI ...

Quelle chance d'avoir Londres à portée de main ! De l'autre côté de la Manche c'est toute une mine d'idées et d'inspirations qui nous attend ... La compétitivité & la taille du marché poussent les opérateurs à concevoir des propositions toujours plus abouties et une commercialisation sophistiquée. Un must pour réfléchir & inventer ...

THE melting pot européen, Londres a toujours su acclimater les cuisines du monde entier. Alliée à l'incontestable talent britannique en matière de design & marketing, cette ouverture produit des concepts à l'efficacité aussi redoutable que leur séduction est imparable.

1- **MONOMANIACS** Oui ! les monomaniaques ça marche ! Choisir l'hyper spécialisation, créer des mariages détonants ça permet de se faire remarquer et d'émerger. Mais le mode d'emploi est subtil: petite revue de cas étudiés pour éviter les pots cassés.

2- **THE ART OF COOLNESS** Ah le flegme british.. Il a ici donné naissance à une galaxie de concepts so cool mais si efficaces entre gastronomie militante mais décontractée, coffices de qualité et fast good bien signés qui fonctionnent toute la journée : ca fait rêver.

3- **FAST+MAX** Sur ce marché très segmenté, la restauration rapide est condamnée à inventer en permanence de nouvelles propositions: toutes les cuisines du monde sont mises à contribution pour des promesses parfois décoiffantes mais toujours inspirantes.

4- **UNITED KINGDOM OF MARKETING** Un des meilleurs endroits au monde pour observer la façon dont les enseignes de restauration à table restent compétitives et désirables, avec un savant mélange de décontraction et de professionnalisme. Indispensable...

Bonne lecture !



Anne-Laure Tane



TENDANCE

# MONOMANIACS

HOT DOGS SUBLIMES

MEAT ADDICTS

SURF & TURF 2.0

FASHION INGREDIENTS



bento

# WHYTE & BROWN

2 passions : le poulet élevé en plein air & la bière artisanale, une combinaison idéale.

Zoom sur des ingrédients de prédilection: poulet, œufs & bière pour une cuisine simple avec quelques jolis twists.

Tout est acheté British: le poulet vient de quelques fermes identifiées, et la bière de microbrasseries. « We love our food and we love our craft beers, and we hope you will too. ». Décor créé par Blacksheep

## Whyte & Brown

FREE RANGE CHICKEN  
& CRAFT BEERS

### MAINS

#### W&B ROASTED HALF CHICKEN — 13.5

Slow cooked thigh & wing, grilled supreme with W&B gravy

#### TWISTED SOUVLAKI

#### CHICKEN — 13.5 / CHUNKY VEGETABLE (V) — 10.5

Char-grilled marinated kebab with smashed aubergine & feta salad, tzatziki, smoked hummus & warm flat bread

🍷 Great with our Urban IPA, Tiny Rebel

#### SOUTH-COAST FISH IN A BAG (G) — 13.5

Steamed fish of the day, mussels, potatoes, capers, tomatoes, fennel, chilli & garlic

🍷 Great with our lime zest lager, Republica

#### GRILLED CHICKEN PAILLARD (G) — 13.25

With heritage tomatoes, wild rocket, hit with olive oil & lemon juice

#### PIE OF THE DAY — 13

Just ask

#### TOULOUSE SAUSAGE & CHICKEN CASSOULET (G) — 13

Spicy pork sausage, slow cooked with white beans, tomatoes, onions & red wine

#### KIND PHAWM & CHICKEN LAKSA (G) — 12

Rice noodle soup with coconut milk, coriander, chilli, galangal & cashew nuts

### BURGERS

#### CHICKEN, BACON & LEEK BURGER — 11.75

Mixed chicken & caramelised leeks with grilled streaky bacon & melted mature Cheddar

#### MARRAKECH BURGER — 11.5

Mixed chicken with Moroccan spices, chickpeas, preserved lemon, harissa, honey & coriander with mint yoghurt

#### PULLED CHICKEN BAP — 10.5

Roast chicken with slow-cooked onions, smokey BBQ sauce & sour cream, served with blue cheese & apple slaw

🍷 Great with our brown ale, Stokely Brown

#### ALL BURGERS CAN BE SERVED NAKED —

Just ask (G)

### SIDES

#### SWEET POTATO FRIES (V) — 4

#### MANGETOUT, SUGAR SNAPS & EDAMAME (V) — 4.5

Chilli, sesame & garlic chips

#### W&B SLAW SALAD (V) — 3.5

Blue cheese, apple & coriander

#### FRIES (V) — 3.5

## W&B

### CRAFTERNOON TEA

3-5pm - Daily

Here at W&B, we have our own special twist on afternoon tea - served with your choice of our special tea blend, a crafty beer or summer cider, or decadent pink bubbles.

#### SELECTION OF TOASTED OPEN SANDWICHES

SOUTH COAST CRAB  
CHICKEN LIVER PATE  
CHICKEN & WHOLEGRAIN MUSTARD RABBIT  
RICOTTA, PARMESAN & CHERRY TOMATO

#### PLUS TODAY'S TASTY TREATS

WITH W&B TEA - 12

WITH CRAFT BEER OR CIDER - 15

WITH PINK BUBBLES - 20



## POULET ELEVE EN PLEIN AIR & BIÈRE ARTISANALE



berto

# BUBBLEDOGS

Champagne et Hot Dogs !

Bubbledogs, c'est un nom déjà irrésistible mais aussi un sens très affûté de tout ce qui marche en restauration urbaine. Le hot dog y est comme partout facile et accessible, revisité avec ce qu'il faut de créativité pour créer l'envie: le Naked tout simple y côtoie le Trishna aux saveurs indiennes -chutney de mangue, menthe et coriandre-, le K-Dawg à la pâte de haricot et au kimchi coréen ou le José à l'avocat et aux piments. A £7.00 l'unité.

Bubbledogs est rempli d'idées: il n'y a pas de couverts, hot dogs obligent, mais les serviettes sont gentiment rangées dans une caisse à vin en bois sous la table; aux toilettes sont affichés d'anciens menus de restaurants londoniens célèbres comme le Fat Duck ou le Gavroche...

Résultat: le Bubbledogs est « packed », plein à craquer de britanniques avides de nouveauté, que la durée de consommation limitée ne parvient pas à décourager.

*bubbledogs*



CHAMPAGNE + HOT DOGS



bento



TENDANCE  
**THE ART OF  
COOLNESS**  
GASTRONOMIE  
NATURELLE  
CONCEPTS A VIVRE  
CAFES BIEN ANCRES  
FAST GOOD BIEN SIGNES



# PIZZA EAST

**L'OFFRE:** Des ingrédients rustiques et traditionnels, pour une easy food pourtant « gourmet » très contemporaine.

**LES LIEUX:** Situé dans une ancienne manufacture de thé (Tea Building) qui abrite aussi des designers au cœur du très branché Shoreditch, un décor irrésistible.

**LA PROMESSE:** Des produits locaux et saisonniers pour des pizzas simples mais de qualité à déguster dans un décor signature et un esprit hautement urbain.

**NE PAS MANQUER :** l'offre midi !



## Pizza

Buffalo mozzarella, tomato, basil	8.0
Courgette, tomato, taleggio, marjoram	9.5
Mushrooms, ricotta, spinach, egg	9.5
Anchovies, tomato, mozzarella, capers, olives	10.0
San Marzano tomatoes, garlic, goats cheese	10.5
Speck, spinach, scamorza	11.0
Veal meatballs, prosciutto, cream	12.0
Soppressata, burrata, tomato, olives	12.5
Salami, tomato, mozzarella, chilli flakes	12.5
San Daniele, tomato, ricotta, pesto	13.0
Spicy sausage, mozzarella, tenderstem broccoli	13.0



# LEON OF LONDON

Une marque déjà ancienne sur le marché londonien qui joue depuis toujours la carte du chaleureux et du communautaire avec ses fameux panneaux d'affichage et son décor récup.

Une remise à plat récente lui a permis de retrouver tout son éclat et d'être à nouveau présente sur les développements commerciaux de la ville (nouvelle gare de Kings cross par exemple)



Chicken, Lemon & Olive Tagine

♥ / WF GF



The Leon Gobi Lunchbox

♥ WF GF DF Ve NUTS



Meatballs Lunchbox

♥ / WF GF DF



Thai Green Chicken Curry Lunchbox

♥ / WF GF DF



Chilli Chicken Hot Box



Moroccan Meatballs Hot



Sweet Potato Falafel Hot



Chicken & Chorizo Club



Leon à Londres joue depuis toujours la carte du communautaire avec ses murs d'affichage et ses décors récup'



TENDANCE  
**FAST + MAX**  
 LA RESTAURATION  
 RAPIDE NEW GEN  
 QUICK MAIS SHOW !



# BUNNY CHOW

Chaîne sud-africaine bien décidée à s'implanter au Royaume Uni, annonce déjà un plan de développement sur 19 établissements. Après un food truck à Brixton, le premier point de vente semi permanent a ouvert au centre commercial de Boypark. Le premier en dur va ouvrir à Soho au 74 Wardour Street. D'après ses développeurs, "Bunny Chow est un concept unique qui fusionne la boulangerie haut de gamme avec le meilleur des saveurs du monde, et devrait évidemment plaire au londoniens cosmopolites. » . Le menu est réparti entre petit déjeuner, bunnies, et bunnies plats. Les clients choisissent le pain, puis la garniture, très variée.

FROM SOUTH AFRICA WITH LOVE



# POD GOOD FOOD

Une marque avec une mission « **Fresh, seasonal, healthy food in compostable packaging** »

En 2005, le fondateur Tim Hall a eu une crise cardiaque et il a dû revoir son alimentation mais à l'époque il n'y avait nulle part de nourriture simple, équilibrée à emporter. C'est pourquoi il a créé POD. Il y en a aujourd'hui plus de 20 à Londres.

4 choses sont cruciales:

1. Les gens. Tous les managers ont commencé chefs or baristas. Ils grandissent avec POD.
2. Santé & Nutrition. Les recettes ont de réels bénéfices santé, booster de système immunitaire, ou shot de vitamines & minéraux.
3. L'innovation & la créativité. Ils ont été les premiers à proposer du porridge à emporter en 2005, à brouiller des œufs frais depuis 2009, à inventer les Energy Pods en 2011...
4. La durabilité. Ils utilisent des packagings recyclés & compostables, les pods sont construits avec des matériaux recyclés ou écologiques...



The image shows the interior of a modern restaurant or bar. In the foreground, there are several tables and chairs. A bar is visible in the background with a menu board. The lighting is warm and ambient. The text is overlaid on the right side of the image.

TENDANCE

**UNITED KINGDOM  
OF MARKETING  
LE ROYAUME DES MARQUES  
QUI REINVENTENT LE  
SERVICE A TABLE**

# CABANA FROM THE FAVELAS

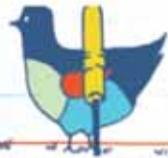
Cabana cible la tendance sud américaine: ses établissements comptent autour de 100/ 150 places, avec une terrasse ouverte, et s'inspire des favelas de Sao Paulo, avec un décor street art, des posters brésiliens signés par 3 octogénaires, des vieux sacs de cacao pour présenter les assaisonnements et des banquettes en jean recyclés assemblés dans les favelas par des femmes handicapées. Le premier site a ouvert en plein centre de Londres, à côté de Soho, suivi quasi immédiatement par une seconde implantation à Westfield Stratford, la fameuse galerie implantée sur le site des JO. Le concept veut amener à Londres l'énergie et l'esprit du Brésil Urbain, à mille lieues des sombreros ou des bikinis trop souvent associés à la cuisine sud-américaine. La chasse aux emplacements est ouverte: Jamie Barber, un des dirigeants du groupe, ne cache pas son ambition d'arriver très vite à plus de 5 restaurants. Le prochain pourrait être inspiré par Rio de Janeiro ou Bahia. Cabana veut en effet signer des restaurants toujours différents.

Le menu de Cabana propose des plats « street food » comme les Pao de Queijo, boulettes de fromage frites, des Coxinhas (croquettes de poulet), des brochettes (leur spécialité, très scénarisée) ainsi qu'un incontournable Brazilian Burger avec poulet, avocat, et mayonnaise au chili. En dessert, le déjà signature stand de yaourts glacés propose des saveurs exclusives comme l'inévitable Dulce de Leite, sur place ou à emporter.

FIESTA & RECYCLAGE A LA CARIOCA



*A noter : La spécialité de poulet Malagueta, les entrées 100% street food  
La présentation par la viande  
Le bar à frozen yaourt Les prix*



**SPICY MALAGUETA CHICKEN 7.95**  
Our best seller: a whole skewer of British chicken, marinated in our spicy Malagueta sauce



**ZINGY LIME & GARLIC CHICKEN 7.95**  
A whole skewer of British chicken, marinated in our mild lime & garlic sauce

**MALAGUETA CHICKEN BURGER 8.95**  
Spicy Malagueta Chicken, avocado, tomato, lettuce and chilli mayo in a sesame bun

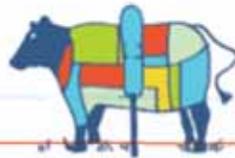


**MALAGUETA HALF CHICKEN 8.95**  
Half a chargrilled chicken, marinated in our spicy Malagueta sauce

**THE BEIRUT 8.95**  
Toasted Syrian flatbread filled with Spicy Malagueta Chicken, tomato, lettuce, chilli mayo and melted cheese



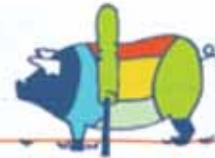
**CHICKEN & MANGO SALAD 9.95**  
A large salad with fresh mango & avocado, topped with your choice of Spicy Malagueta or Zingy Lime & Garlic Chicken



**OUR STEAKS ARE 8OZ, FROM FREE-RANGE SCOTTISH HERDS, MARINATED IN OUR CHILLI & CUMIN SAUCE**

**RUMP STEAK**

**12.95**



**RIBS AND HOMESLAW 14.95**  
As featured at **RIBSTOCK**  
A whole rack of sticky barbecue ribs with a pot of mango, carrot and cashew homeslaw



## STARTERS / STREET FOOD

These are best enjoyed shared

### WHILE YOU WAIT

<b>GUACA-MOLHO</b> Malagueta guacamole with plantain crisps	<b>3.95</b>
<b>PARMESAN &amp; WILD HONEY</b> Chunks of aged Parmesan to dip in honey	<b>2.95</b>
<b>TOASTED CORN NUTS</b> Crunchy salted kernels of corn	<b>1.95</b>

<b>CHEESY DOUGH BALLS</b> Pao de queijo - the national snack of Brazil	<b>3.95</b>	<b>PULLED PORK SLIDERS</b> 3 cheesy dough balls filled with Malagueta pulled pork	<b>5.45</b>
<b>CHICKEN COXINHAS</b> Croquettes of shredded chicken and spices	<b>4.95</b>	<b>FOUR CORN SALAD</b> Sweet, blackened, giant & toasted corn with palm hearts	<b>4.95</b>
<b>CRUNCHY RICE BOLINHOS</b> Rice balls with Parmesan, served with chilli mayo	<b>4.45</b>	<b>SALMON CEVICHE</b> Chilli and lime cured salmon	<b>4.75</b>
<b>CRISPY CHEESE PASTELS</b> Crisp pastry pockets filled with four cheeses & salsa	<b>4.95</b>	<b>CAESAR SALAD</b> Cos lettuce, crispy pastel croutons, Parmesan & Caesar dressing	<b>3.95/6.95</b>
<b>SPICY MALAGUETA PRAWNS</b> Five grilled Atlantic prawns, basted with our spicy Malagueta sauce	<b>5.95</b>		

### FROZEN YOGHURT

Satisfy your sweet tooth with our Great Taste Award-winning 100% natural frozen yoghurt **3.95**

**FLAVOURS**  
Peanut butter  
Caramel (Doce de leite)

**TOPPINGS**  
The first topping is included.  
All extra toppings are 45p each

Chocolate fridge cake  
Chocolate flake pieces  
Chocolate sauce  
Brazilian peanut candy (pacoquinha)  
Peanut brittle (pe de moleque)

### DESSERTS

<b>ICE-CREAMS AND SORBETS</b> Vanilla, melon, bananas and kiwi, mango	<b>3.65</b>
<b>CABANA CHEESECAKE</b> Banana and caramel (doce de leite), topped with roasted almonds	<b>4.95</b>
<b>BANANA AND NUTELLA PASTEL</b> A wonderfully sinful treat. Two crisp pastries oozing with hot Nutella (and served with a ball of vanilla ice cream)	<b>4.65</b>
<b>NEGA MALUCA (BRASILIAN CHOCOLATE CAKE)</b> A rich, dense, flourless chocolate cake topped with Caramel Sauce (doce de leite)	<b>4.25</b>
<b>ADD small fro-yo</b>	<b>1.95</b>



# INSPIRESTO LONDRES LE LIVE

+ 40  
CONCEPTS  
VISITES ET  
DECODES

## POUR DECOUVRIR TOUS CES CONCEPTS EN SITUATION REELLE REJOIGNEZ NOUS A LONDRES LES 6 & 7 NOVEMBRE 2014

Un **VOYAGE D'ETUDE DE 2 JOURS AVEC ACCOMPAGNEMENT PAR BENTO** pour voir, goûter, analyser, évaluer tous les concepts sélectionnés

### Programme:

- Accueil le 5 au soir pour le dîner selon les arrivées
- 6 Novembre: West & West End avec le must de Picadilly Circus, Covent Garden, Marylebone, Carnaby Street
- 7 Novembre: le Grand Est qui n'en finit pas de monter de St Pancras à Shoreditch, Angel, Exmouth Market, Clerckenwell, Commercial street, Holborn...

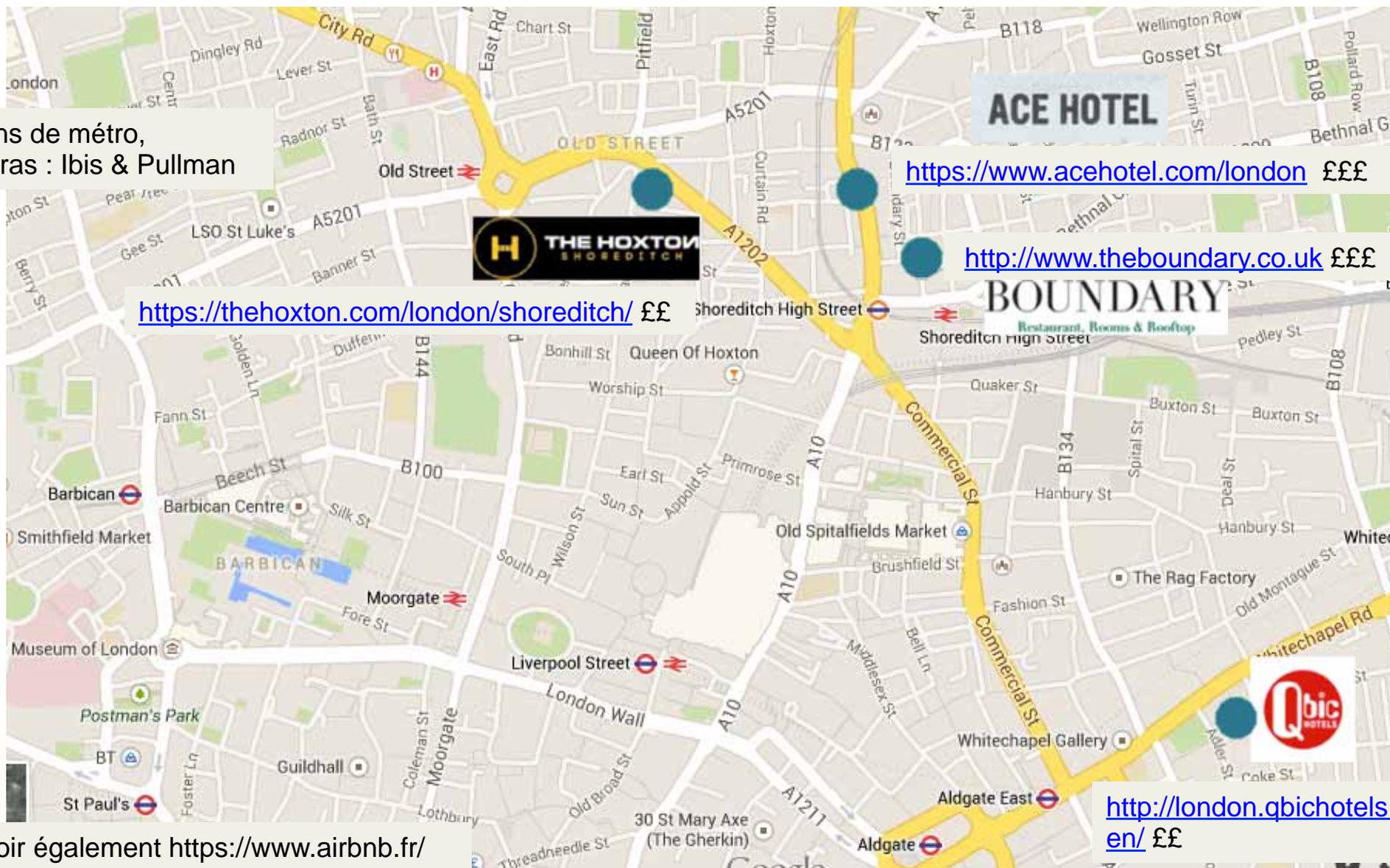
### **BENTO** prend en charge

- L'organisation sur place
- Les transports entre les différents lieux
- Les réservations de restaurant
- L'accompagnement et le décodage des différents lieux visités
- La remise dès sa sortie du cahier de tendances Inspiresto Londres d'une valeur de 449€ HT

### **RESTE** à votre charge

- La réservation des transports (A/R Eurostar Paris Londres à partir de 100€ en ce moment)
- L'hébergement : voir sélection page suivante
- Le règlement de vos frais de restauration & consommation de bar.

A 2 stations de métro,  
à St Pancras : Ibis & Pullman



**ACE HOTEL**

<https://www.acehotel.com/london> £££



<https://thehoxton.com/london/shoreditch/> ££

<http://www.theboundary.co.uk> £££

**BOUNDARY**  
Restaurant, Rooms & Rooftop



<http://london.qbichotels.com/en/> ££

A voir également <https://www.airbnb.fr/>

# SUGGESTIONS D'HOTELS

# ILS SONT VENUS, ILS ONT SURVECU ET MEME AIME....

## ELISABETH PICCHIOTTINO, VP FOODSERVICE LAGARDERE SERVICES

« Aller à la pêche aux tendances, voir de nouvelles choses, identifier les concepts qui montent compte beaucoup dans mon métier et me permet de me rafraîchir les idées. De tous les "safaris" culinaires disponibles sur le marché, **c'est vraiment ceux proposés par Anne-Claire que je préfère** : elle sait comme personne dénicher la perle rare hors des sentiers battus. Au-delà d'organiser de simples visites, elle décode la tendance et apporte une vraie valeur ajoutée dans l'analyse. » **LONDRES & COPENHAGUE**

## PHILIPPE RONDEAU, DIRECTEUR MARKETING SODEBO

« Faire un trip tendance avec Bento c'est prendre une grande bouffée d'air! Il ne faut pas craindre d'user ses semelles car les kilomètres parcourus sont riches de découvertes et d'enrichissements. Au delà des adresses tendances, des lieux confidentiels, des concepts atypiques, Anne-Claire nous donne les clefs de compréhension de chaque lieux visité et nous éclaire de son analyse. Cette richesse est une vraie bouffée d'air et oxygène pour longtemps nos réflexions. **NEW YORK, BERLIN, LONDRES & COPENHAGUE**

## CHRISTELLE GRISONI, DIRECTEUR MARKETING GROUPE BERTRAND

« Voyage d'étude très riche qui permet de découvrir le meilleur du CHR dans une ville. Des moments d'échanges intéressants et une source d'idées nouvelles. » **PARIS & COPENHAGUE**

## RENE ANGOUJARD, DIRECTEUR GENERAL PULLMAN TOUR EIFFEL

« J'ai été très impressionné par l'organisation de ce voyage: visites de nouveaux concepts "pertinents", rencontre avec des exploitants, des séances de tasting appropriées, un excellent et utile décodage des concepts, un support de présentation bien pratique pour partager l'information.... Deux journées bien remplies avec beaucoup d'idées à appliquer ! En bref.....du travail de pro! » **LONDRES & BERLIN**

## LAURENT CARAUX, PRESIDENT DIRECTEUR GENERAL EL RANCHO

« Un voyage avec Anne Claire PARÉ, c'est accepter de mettre son esprit en mode « éveil ». Laissez y pénétrer mille idées. Faites décanter quelques jours. A coup sûr, vous allez revenir bousculer votre entourage... » **BERLIN**

# COMBIEN CA COÛTE?

LE CAHIER DE TENDANCES  
INSPIRESTO LONDRES // 100 IDEES POUR S'INSPIRER  
SERA DISPONIBLE LE 31 OCTOBRE 2014  
PRIX DE VENTE : 449€ HT

INSPIRESTO LONDRES LIVE LES 6 & 7 NOVEMBRE 2014  
SUR INSCRIPTION

LE TRENDS TRIP 2 JOURS: 1749€ HT

LE TRIP COMPREND LA REMISE GRACIEUSE DU CAHIER DE  
TENDANCES INSPIRESTO LONDRES D'UNE VALEUR DE 449€ HT.  
BENTO ETANT AGREE, LA FORMATION EST ELIGIBLE AU DIF

PRECOMMANDE, INSCRIPTION ET RENSEIGNEMENTS : [acp@bento.fr](mailto:acp@bento.fr)