



ERIC CHAVOT ***CHEF, THE CAPITAL***

Eric Chavot a été nommé Chef au Capital, 22-24 Basil Street, Knightsbridge, London SW3, en août 1999.

Dès le début, sa cuisine innovatrice d'inspiration française reçut les acclamations des critiques internationaux et de clients avisés. D'après les propres mots d'AA Gill, célèbre chroniqueur du Sunday Times,

« c'est ce qu'on trouve de mieux à Londres... »

Ce fut une cuisine trois étoiles ; un élégant, impeccablement assuré, profond, poignant, intelligent, haut de gamme, et extrêmement rare dîner fait maison ».

Ses plats typiques sont: l'Assiette de Porc, Fricassée d'escargots, Blanquette de lotte rôtie avec safran et paprika fumée, Turbotin servi avec gnocchi de pomme de terre et truffe noire et Délice au chocolat avec pistaches chaudes et centre chocolat fondant.

Sa cuisine exceptionnelle, alliée à un service exemplaire, ont permis de le récompenser d'une deuxième étoile au guide Michelin en janvier 2001. A ce jour, le Capital a conservé cette seconde étoile Michelin.

Avant de rejoindre le Capital, Eric était Chef au Chavot sur Fulham Road à Londres. Ses précédentes expériences comprennent des positions de Chef sur Londres à l'Interlude de Chavot, The Restaurant (Marco Pierre White), Hyde Park Hotel, et Chez Nico à Ninety sur Park Lane. Il a de plus été sous-chef à La Tante Claire et Harveys à Londres, ainsi qu'au Manoir Aux Quat' Saisons Oxford (Great Milton).

