



Daniel Latif

Situé au cœur de Copenhague, sur la place Kongens Nytorv, au détour du palais Amalienborg, lieu de résidence de la famille royale, se trouve l'hôtel d'Angleterre. Cette institution porte le nom d'un établissement datant des années 1755 où se réunissait l'élite aristocratique danoise, française et anglaise dans un lieu de réunion et de vie au quotidien. Parmi un florilège de personnalités, ce lieu a accueilli notamment le poète Hans Christian Andersen qui y avait élu domicile en 1827. Parmi nos contemporains, le célèbre cinq étoiles a également reçu Madonna, Michael Jackson, Elton John et Bill Clinton, entre autres.

L'imposante façade allie l'architecture victorienne à la sobriété harmonieuse et non moins chic que l'on retrouve dans les constructions en Scandinavie. L'immeuble, inscrit au patrimoine danois, est, chaque année à l'occasion de Noël, particulièrement réputé pour y arborer d'élégantes décorations selon une thématique à couper le souffle.



Les différentes suites Luxe junior, D'Angleterre et Suite Royale sont des plus vastes et offrent une vue imprenable sur l'ambassade de France, sur Nyhavn, l'emblématique port de Copenhague, ainsi que sur l'imposant Théâtre royal. Chaque suite offre une décoration au raffinement singulier, harmonisant un jeu de couleurs entre le violet et le beige avec la literie et les rideaux, pour créer une ambiance continue entre l'hôtel et les chambres. Deux télévisions Bang & Olufsen, avec leur iconiques télécommandes gravées « d'Angleterre », des fauteuils originaux et confortables, des canapés à s'y lover ainsi que des fournitures originales que l'on peut retrouver dans la boutique *Création* qui offre la possibilité de chiner et d'y retrouver certains objets, décorations et autres produits issus de l'univers du d'Angleterre. Mais surtout, deux choix de climatisation possibles à travers toute la suite.

« Tout n'est que luxe, calme et volupté ». Il suffit d'observer le ballet des touristes et des voitures dans ce décor à l'élégance danoise pour réellement se sentir dans un cocon où les synesthésies baudelairiennes prennent tout leur sens. Alors que les premiers flocons de neige effleurent les fenêtres typiques danoises, c'est le moment idéal pour poser son téléphone, éteindre l'ordinateur et pénétrer dans une bulle zen au spa de l'hôtel. Situé au sous-sol du palace, le spa comporte une immense piscine, avec sauna et hammam. Des massages vous apporteront déconnexion, détente et légèreté :

Escapade majestueuse au d'Angleterre

un moment hors du temps dans un décor reposant à la lumière tamisée. Le spa est ouvert de 7h jusqu'à 21h en semaine, une plage horaire remarquable qui permet d'en profiter encore plus même en fin de journée.

Le d'Angleterre est un véritable lieu de vie.

Difficile de vouloir quitter un lit king size dont la couette et les draps sont une carresse... sauf l'idée d'un petit déjeuner, et pas n'importe lequel puisque celui-ci se prend dans le restaurant de l'hôtel, Le Marchal.

L'omelette, savoureuse et à la cuisson parfaite, vous est servie en un temps record. Le personnel, des plus attentifs, vous proposera notamment des croissants à la pistache faits maison. Autre petite curiosité originale et de saison : des mini shots de gingembre, curcuma, tabasco fraîchement préparés.

L'on mesure la qualité d'un hôtel à la prestation de son petit déjeuner. Ici, il est à hauteur du restaurant, qui a une étoile au Guide Michelin.

À table avec Jakob Neergaard au Marchal

Une fois le petit déjeuner terminé, le Marchal se métamorphose pour devenir le théâtre d'une incroyable cuisine, avec à la tête d'un orchestre en cuisine, le chef Jakob de Neergaard. Véritable amoureux de la tradition culinaire, après un passage au Ritz et avoir travaillé avec Alain Ducasse entre autres, le chef danois met en scène au d'Angleterre une alliance parfaite de la cuisine française et du raffinement danois.

Le restaurant Marchal comporte plusieurs salles, dont la salle de la cave à vins, une salle privatisable et modulable qui offre une ambiance feutrée avec vue étonnante sur une bibliothèque de vins de prestige.



Lorsque vous continuez, vous arrivez sur une impressionnante tableée pour six convives, sous un lustre, ornée de deux chandeliers et de sièges impressionnants, dans une ambiance où le foyer est magnifié au centre, comme un salon. Située en diagonale, voici la table numéro 7 : « C'est la préférée des chefs, lance Jakob Neergaard, d'ici, ils ont un point de vue parfait sur les cuisines et ce qu'il s'y passe. » En effet, les cuisines, abritées derrière un bloc de marbre, sont ouvertes car le restaurant est fier de montrer ses artisans à l'œuvre. Mais l'endroit le plus prisé au Marchal, c'est la table numéro 2, le long des baies vitrées avec vue sur l'emblématique place Kongens Nytorv et le Théâtre royal danois.



En entrée, il y a les classiques incontournables, dont les fameuses gougères à la truffe noire ou blanche, en fonction de la saison. Sans oublier bien sûr le caviar, l'une des spécialités du Marchal. En effet, le restaurant étoilé du d'Angleterre sert un caviar Rossini et Gastronomika dont le Marchal Gold, une sélection de caviar préparé avec du sel de Læsø, une île danoise réputée pour sa production aux techniques ancestrales - ce qui le rend unique.

Le secret de Jakob de Neergaard, c'est sa bienveillance à l'égard de son équipe, et son souci de toujours se mettre à la place du client, de comprendre ses goûts et ses attentes en étant attentif en permanence à son avis de dégustation afin d'optimiser l'expérience de table.

Une minutie qui porte notamment sur l'interaction entre les vins et la sauce, dont l'épaisseur varie en fonction de la saison. Un délicat inframince des plus louables pour celui qui est honoré et fier d'être aux commandes d'une institution illustre et unique en Scandinavie : le restaurant existe depuis 1755. Jakob de Neergaard l'affirme : « Le Marchal est un restaurant historique, et c'est une responsabilité pour mon équipe et moi de devoir honorer ce patrimoine gastronomique unique afin d'offrir à notre clientèle la meilleure expérience. »

Ensuite arrive le *Caviar en surprise*. On croit qu'il n'y a que du caviar mais surprise, il y a du homard et de l'artichaut, cuit à la façon d'une panna cotta sans sucre. Un mariage rafraîchissant pour commencer le repas.

Autre surprise : les huîtres de la Maison Gillardeau. « J'ai gardé le goût de l'océan et j'y ai rajouté notre caviar avec du raifort et de la crème de ciboulette », explique Jakob de Neergaard. Ensuite la *Kys marin*, le baiser marin, avec du yuzu et au soja blanc un soupçon de citron vert et un soupçon de wasabi. Il faut

reconnaître qu'il a réussi à me les faire apprécier sans peine. Le résultat, tout simplement exquis, procure une sensation de voyage au long cours...

Quand on regarde la carte, on reste indécis. « Mon idée était que lorsque bon regarde la carte, bon ait juste envie de tout prendre », déclare le chef danois. Viande ou poisson, le choix est cornélien. Filet de cerf élaphe aux prunes, champignons, ail noir avec une sauce Albufera pour le côté crémeux. Sauf que le Danemark est réputé pour ses poissons. Et comme Jakob de Neergaard privilégie les ingrédients locaux, il propose à la carte un fletan avec une incroyable sauce beurre blanc Pol Roger au caviar avec des endives et de la ciboulette.



Mais la signature du restaurant Marchal reste le canard à la presse. Une spécialité culinaire de Rouen avec une sauce exquisite, une expérience d'où ressortent les saveurs et un fumet divin. Et c'est Jakob de Neergaard en personne qui le prépare, tout en interagissant avec ses convives, offrant à leurs yeux une performance théâtrale des plus envoûtantes - ce qui explique pourquoi ce plat est limité à quatre services par jour. Car le chef est soucieux du détail et attentif et soigneux dans tous les domaines du service : « La gastronomie est une histoire qui se raconte ; certains vont au cinéma et d'autres vont au Marchal pour une expérience théâtrale, un vrai spectacle pour les yeux mais également pour les papilles. »

Dernière note sur une barre d'or au chocolat ou des glaces intégralement faites maison. Le tout accompagné d'un thé White Temple de la maison danoise A.C Perch's, fournisseur de la Cour du Danemark, fondée en 1835. On est au septième ciel !

