

10 concepts de restaurant (très) insolites à travers le monde

Que ce soit dans un restaurant sous-marin ou à une table suspendue à 50 mètres de hauteur, ces expériences culinaires ne conviennent pas aux âmes sensibles.

Pour les amateurs de sensations fortes et de [gastronomie](#), même la table la plus prisée de la ville ne suffit pas à les séduire. C'est là que les créateurs de concepts novateurs entrent en jeu pour transformer la restauration en une expérience inoubliable. Que l'on parle de restaurants suspendus à 50 mètres dans les airs ou de dîners entourés de requins, ces établissements hors du commun allient créativité culinaire et environnements surprenants. Que vous recherchiez un [repas étoilé](#) ou une immersion en pleine nature, ces expériences sortent résolument de l'ordinaire. Il ne vous reste plus qu'à faire preuve d'audace et à réserver votre table l'un de ses T restaurants insolites !



Photo: Courtesy of dinnerinthesky.co

Dinner in the Sky Dinner in the Sky élève la gastronomie à de nouveaux sommets. Lancé en 2006, ce concept unique propose une expérience [culinaire](#) sur une plate-forme suspendue à plus de 50 mètres de hauteur, avec un service central et une cuisine de pointe, le tout soulevé par une grue. Bien qu'originellement conçu en Belgique, Dinner in the Sky s'est rapidement répandu à travers le monde, attirant des chefs de renom tels que Joël Rob**[Alainrd](#)**.



• Photo: Ivar Kvaal **Under**,

Norvège Une impressionnante structure monolithique en béton émerge de l'Atlantique Nord et crée un cadre spectaculaire pour le restaurant Under à Lindesnes, en [Norvège](#). Conçu par l'agence [Snøhetta](#), ce restaurant s'enfonce dans les eaux pour offrir une vue immersive sur

les fonds marins et la faune aquatique. L'intérieur, orné de chêne et de panneaux textiles, crée un contraste chaleureux et accueillant avec la beauté sauvage de la côte rocheuse.



• Photo: Soneva Fushi **Treepod**

Dining, Thaïlande Au Soneva Kiri, sur [l'île](#) thaïlandaise de Koh Kood, les clients peuvent déguster un repas au cœur de la verdure tropicale grâce à l'expérience Treepod Dining. Des nacelles en bambou, suspendues au-dessus du sol de la forêt, offrent une vue imprenable sur l'océan et le paysage luxuriant. Pendant un repas d'une à deux heures, les plats et les boissons sont livrés de manière spectaculaire par un serveur glissant sur une tyrolienne.



• Photo: Scott Wright of Limelight

Ultraviolet by Paul Pairet, Shanghai Niché dans un endroit secret à [Shanghai](#), Ultraviolet by Paul Pairet a ouvert ses portes en 2012 en tant que premier restaurant multi sensoriel au monde. Sa salle à manger intime, composée de dix places, se trouve dans un espace blanc sans fenêtres, qui se métamorphose tout au long d'un repas de 20 plats grâce à un jeu harmonieux de lumières, de projections, de musique et de parfums. Cette expérience immersive a été couronnée de trois étoiles Michelin.



• Photo: Sebnem Coskun/Anadolu Agency

via Getty Images **The Rock, Tanzanie** En 2011, Nigel Firman et Andrea Brunetti ont transformé un ancien poste de pêche en un restaurant exceptionnel, The Rock, situé sur un rocher au cœur de l’océan Indien. Ce lieu unique propose une cuisine élaborée à partir d’ingrédients locaux. Les convives peuvent y accéder à pied depuis la plage de Michamvi



•

•Photo John Athimariti **Restaurant**

sous-marin Ithaa, Maldives Situé à cinq mètres sous la surface des eaux cristallines des Maldives, le restaurant sous-marin Ithaa du Conrad [Maldives](#) Rangali Island a ouvert ses portes en 2005 en tant que premier restaurant de ce type au monde. La salle à manger, nichée dans un espace voûté avec un toit de verre, offre une vue panoramique sur un jardin de coraux vibrant, peuplé de poissons tropicaux, de requins et de raies pastenagues. Les clients peuvent savourer un déjeuner de quatre plats ou un dîner de six plats, tous inspirés de plats locaux



Photo: Courtesy of Schilthorn **360° Piz**

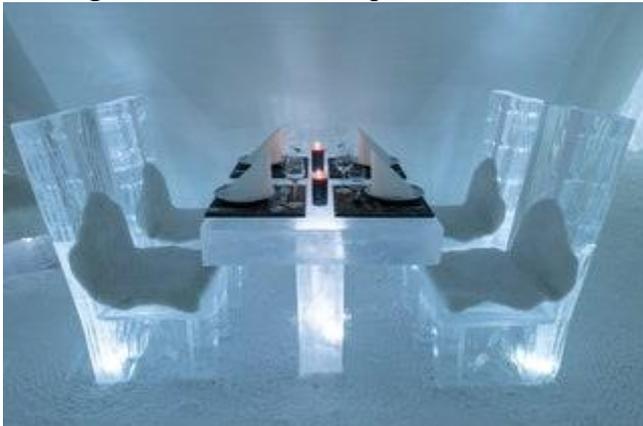
Gloria, Suisse Le téléphérique du Schilthorn conduit les visiteurs au sommet de la

montagne, où se trouve le restaurant 360° Piz Gloria, perché à 2 360 mètres d'altitude. Ce restaurant emblématique, apparu dans le film de [James Bond](#) *Au service secret de Sa Majesté*, a été le premier établissement tournant de Suisse. Il effectue une rotation complète de 360 degrés toutes les 45 minutes, ce qui permet à ses convives de profiter d'une vue imprenable sur le panorama alpin tout en savourant des plats régionaux.



• Photo: Villa Escudero Plantations &

Ressort, Inc **Labasin Waterfall Restaurant, Philippines** La Villa Escudero Plantations & Ressort, une ancienne plantation de noix de coco située à Quezon, abrite le Labasin Waterfall Restaurant, un lieu exceptionnel construit au pied d'une cascade artificielle. Les clients y savourent un [buffet](#) philippin de style kamayan, tout en étant immergés dans l'ambiance apaisante de l'eau du barrage de Labasin, la première centratrique



• Photo: Lapland Hotels SnowVillage

Ice Restaurant, Finlande Chaque année, le Lapland Hotels SnowVillage de Lainio, en Finlande, est entièrement reconstruit avec un nouveau thème et un design unique, en utilisant 20 millions de kilogrammes de neige et plus de 350 000 kilogrammes de glace. Le Ice Restaurant de l'hôtel peut accueillir 100 personnes dans sa [salle à manger](#) glaciale, où un menu de trois plats mettant à l'honneur des ingrédients locaux, comme le renne et les bourgeons d'épicéa.



Photo: Tobias L Torjusen / Salmon Eye

- **Iris, Norvège** Situé près de Rosendal, en Norvège, Iris propose un « *repas d'expédition* ». Les clients sont d'abord emmenés en bateau sur l'île de Snilstveitøy, où ils dégustent une collation dans le hangar à bateaux de la cheffe Anika Madsen, avant d'être transportés au restaurant, niché à l'intérieur de l'installation artistique flottante « *Salmon Eye* ». La structure ellipsoïde à double courbure, ornée de 9 250 écailles en acier inoxydable, a été conçue pour sensibiliser les visiteurs aux avantages et à l'avenir des produits de la mer durables. Le menu met en valeur des ingrédients frais provenant à la fois de [l'océan](#) et des montagnes environnantes.

Cf. Elisabeth Stamm – 24 septembre 2024