

REVUE DE PRESSE

Royaume-Uni (UK)

La société française de desserts glacés **Boncolac** a acquis plus tôt cette année **Proper Cornish**, un fabricant britannique de produits de pâtisserie salés. Cela s'inscrit dans leur stratégie de construction d'un **leadership paneuropéen des produits surgelés**. Ils prévoient également de faire passer Proper Cornish **au niveau supérieur**, en utilisant leur présence en France, en Europe et en Asie afin de lancer l'exportation de *Cornish pasties*, produit emblématique de la marque. Côté britannique, **Proper Cornish**, basé à Bodminds dans le sud-ouest du comté anglais des Cornouailles, **distribuera une gamme de produits Boncolac au Royaume-Uni**. Ainsi Boncolac tire parti de leur portefeuille de 150 clients et compte désormais plus de 800 employés.

[\(07/03/23 - source: Just Food\)](#)



©TheSkinny

La chaîne marseillaise de restaurants immersifs et gastronomiques **Le Petit Chef** investit le **London Cabaret Club**. Dans chacune des 45 localisations, les convives auront droit à un **spectacle dans leur assiette**. Evelina Girling, PDG de Bloomsbury Ballroom, a déclaré : « Nous sommes ravis de pouvoir accueillir la **première production britannique** du Petit Chef. » Entre les plats, **la table se transforme discrètement en écran** sur lequel le plus petit chef du monde (58 mm) réalise diverses performances. Derrière ces animations élaborées, se cache le collectif d'artistes belges **Skullmapping**, fondé en 2010 par Filip Sterckx et Antoon Verbeeck. Au menu, **une cuisine inspirée du Sud de la France** : bouillabaisse, burrata, risotto au homard et crème brûlée.

[\(12/04/23 - source: On in London\)](#)



©FashionUnited

L'afternoon tea Tribute to Nature de la cheffe française Jessica Prealpato au Carlton Tower Jumeirah de Belgravia de Londres a remporté cette année le **prix du meilleur thé contemporain**. Inspiré par les *Kew Gardens* londoniens, cet *afternoon tea* se veut **floral et botanique** : son assortiment de pâtisseries et de gâteaux a été pensé pour **rehausser les saveurs naturelles des fruits et des ingrédients de saison**. Selon les juges, le thé incarne une « **expérience culinaire raffinée** », « unique » et qui élève ce repas « au niveau supérieur ».

[\(30/03/23 - source: The Resident\)](#)



©Walepole