



La Mauviel Box, Alain Lamaison ... c'est l'actu du jour



Mauviel Box @ Mauviel

La Mauviel Box s'installe au festival Art'è Gustu, le Chef Alain Lamaison a repris les rênes des cuisines du Château de la Messardière, la deuxième édition du Food Service DDay est lancée, The World's 50 Best Restaurants a décerné sa première Bourse, c'est l'Info Brûlante du 20 avril.

La Mauviel Box s'installe au festival Art'è Gustu

Ce petit bijou conçu par le cabinet REV et réalisé en 4 exemplaires par La Maison James, jolie boîte de cuivre se déploie pour devenir une cuisine itinérante contenant les ustensiles emblématiques de la marque et préférés des chefs.

En tant que partenaire d'Art'è Gustu, Mauviel y tiendra un restaurant éphémère, avec Alex Néel aux manettes, qui proposera un menu alliant saveurs corses et normandes.

[Visualiser l'article](#)

Alain Lamaison

L'ancien chef étoilé de cuisine de La Table de l'Ours aux Barmes de l'Ours à Val d'Isère s'est installé au Château de la Messardière depuis sa réouverture. Cet hôtel 5 étoiles de Saint-Tropez a pour objectif d'obtenir une étoile pour son restaurant gastronomique, fraîchement re-décoré, L'Acacia, avec la carte raffinée, légère, moderne et précise d'Alain Lamaison, une cuisine inventive et respectueuse des saisons.

Le Food Service DDay, deuxième édition

Le 17 mai prochain se tiendra la deuxième édition du Food Service DDay , organisé par Food Service Vision et les Éditions de la RHF. La deuxième convention sur la mutation digitale en restauration aidera les participants à se tourner vers une véritable stratégie digitale en food service.

50 Best BBVA Scholarship

Le tout premier award des 50 Best BBVA Scholarship , La Bourse 50 Best BBVA mise en place en janvier 2018 par The World's 50 Best Restaurants , a été décernée à Jessie Liu, Chef taiwanaise de 24 ans. Jessie a battu plus de 1 000 participants, parmi 82 pays différents afin de gagner cette compétition de cuisine et va maintenant pouvoir travailler aux côtés des meilleurs chefs au monde.

« La Bourse 50 Best BBVA va permettre à Jessie ainsi qu'aux futurs lauréats d'observer des chefs parmi les plus célèbres du monde et d'apprendre à leurs côtés. La motivation et la détermination des candidats nous ont agréablement surpris et sont la preuve du pouvoir d'attraction de la haute gastronomie mondiale. Jessie nous a impressionnés par sa volonté de réussir, sa passion pour la cuisine comme forme d'expression artistique ainsi que l'importance qu'elle donne au respect des hommes et des femmes autour d'elles. Il ne fait pas de doute que Jessie est un exemple de talent qui s'épanouira très vite et réalisera de grandes choses dans le monde de la restauration. C'est le meilleur que nous puissions lui souhaiter. »

William Drew, rédacteur en chef des World's 50 Best Restaurants