

[Pour voir cet email, cliquez ici.](#)

Uber Eats

Brooklyn Beckham crée l'événement à Londres avec l'ouverture de son premier restaurant éphémère, en exclusivité sur Uber Eats

- Les clients pourront commander une sélection des plats préférés de Brooklyn Beckham pour la première fois à Londres, directement chez eux.
- Brooklyn Beckham propose une bolognaise de bœuf Wagyu cuite pendant 12 heures, des raviolis de porc ibérique et crevettes de l'Atlantique, ainsi que du chou-fleur Buffalo, accompagné de sa "sauce secrète" faite maison.
- Les plats de Brooklyn Beckham seront disponibles sur Uber Eats à partir de 10€ et font écho à sa personnalité de globetrotter et à son amour de la 'comfort food'.



Paris, 18 janvier 2024 - Brooklyn Beckham a choisi Uber Eats pour proposer son menu en exclusivité, directement inspiré de ses voyages, un menu qui sera disponible uniquement sur l'application à Londres, à partir du 25 janvier prochain en avant-première pour les clients Uber One et dès le 26 janvier pour tous les clients Uber Eats à Londres.

Dans le cadre de cette collaboration exceptionnelle, Brooklyn - connu par ses 16,2 millions de followers sur Instagram pour son approche résolument contemporaine de la cuisine - a élaboré avec soin une gamme de ses plats réconfortants préférés venant des quatre coins du monde. Les clients d'Uber Eats auront la possibilité de déguster cinq plats différents (à partir de 10€).

Ce menu éclectique met en avant 5 plats emblématiques :

- "Breakfast toast" à l'anglaise
- Poulet *tikka masala*
- Bolognaise de boeuf Wagyu

- Gyozas au porc et aux crevettes
- Chou-fleur frit à la sauce Buffalo

Le menu exclusif de 5 plats sera disponible sur l'application à Londres dès le 25 janvier entre 17h et 22h en avant-première pour les clients Uber One et dès le 26 janvier entre 17h et 22h, et ce à partir de 10£.

Le restaurant éphémère de Brooklyn à Londres constitue la plus récente réalisation d'"Uber Eats Hosts", la branche Uber Eats qui via l'intermédiaire d'invités prestigieux, va proposer des menus dédiés et uniques.

L'histoire d'"Uber Eats Hosts" a commencé avec le restaurant gallois Ynyshir, distingué par deux étoiles au Guide Michelin, où le chef Gareth Ward excelle dans l'art subtil de fusionner des saveurs audacieuses pour élaborer son menu dégustation composé de 30 plats. Le chef s'est installé à Londres et propose, en exclusivité pour Uber Eats, un menu sensationnel composé de 10 plats.

Brooklyn Beckham déclare : *"Ma grand-mère Peggy m'a appris à faire son "breakfast toast" à l'anglaise quand j'avais 5 ans il est indétrônable. J'ai toujours aimé tester différentes cuisines et découvrir de nouvelles cultures, mais ce "breakfast toast" est ma madeleine de Proust. Passer du temps en cuisine me rapproche de mon père... même si je pense que je fais un meilleur "breakfast toast", le sien est très bon également !"*

Matthew Price, Directeur Général UK, Irlande et Europe du Nord d'Uber Eats, ajoute : *"Uber Eats Hosts a pour objectif de créer des expériences culinaires uniques sur l'application Uber Eats. Nous sommes ravis de travailler avec l'un des foodies les plus médiatisés au monde, qui vient s'ajouter à la large palette de talents culinaires déjà disponibles sur Uber Eats."*

[Cliquez ici pour ne plus recevoir d'emails de notre part](#)

À propos d'Uber Eats en France

L'application Uber Eats est disponible dans plus de 350 agglomérations françaises et permet de se faire livrer les plats et les produits du quotidien de plus de 45 000 restaurants et commerçants partenaires, en moyenne en moins de 30 minutes, 7 jours sur 7 sans minimum de commande. La technologie et le savoir-faire d'Uber sont mis au service des restaurants pour simplifier la livraison de repas et faire bénéficier de la meilleure expérience aux utilisateurs.