

Summer Has Arrived: Here's a List of Great Things to Do This June

DESIGN & LIVING / ANOTHER TO DO LIST



From Cindy Sherman's anticipated UK retrospective to the arrival of the Serpentine Pavilion in Los Angeles, things to add to your to do list this month

June 03, 2019

Text [Belle Hutton](#) Text [Daisy Woodward](#)



Marchesi London Courtesy of Prada

Food and Drink

[Marchesi 1824, London: open now](#)

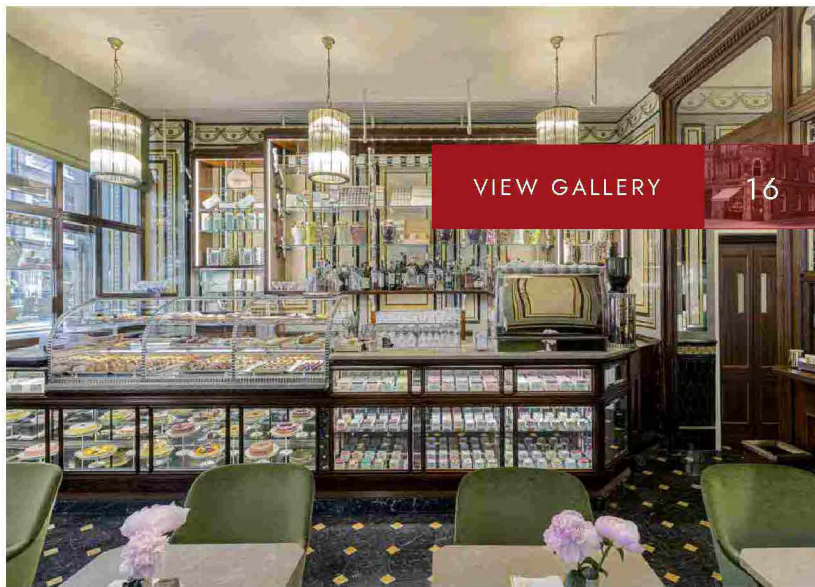
Prada pastries have arrived in London. Marchesi 1824, the historic Italian bakery which the Prada Group acquired in 2014, is famed for its panettone, chocolates and pastries and equally delectable interiors, and its shop on Mount Street marks the first to be opened outside of Italy.

LIFESTYLE, TOP STORIES

All the details of Marchesi 1824 pastry shop new opening in London

For almost two centuries, Marchesi 1824 has stood out for its fine pastries, prepared following traditional recipes, its soft croissants and its selection of chocolates.

by ZOEMAGAZINE
28 May 2019

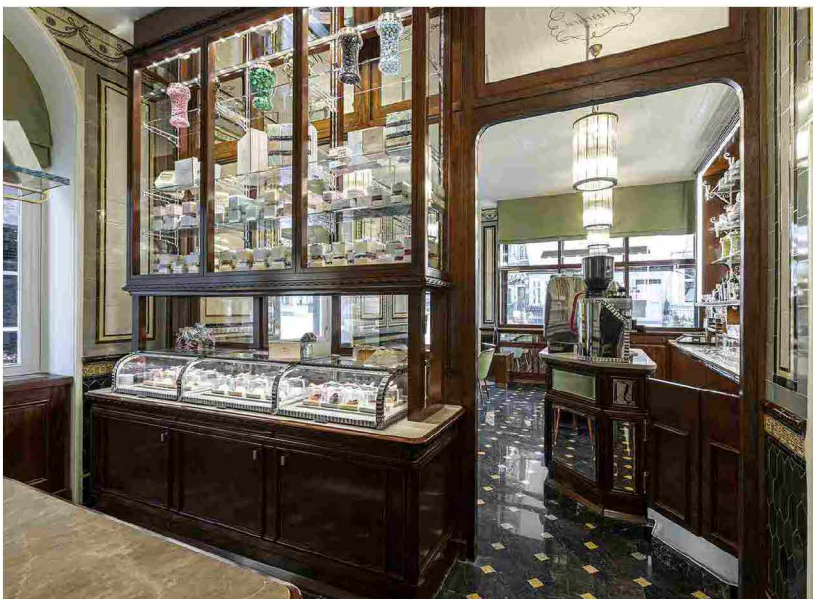


Marchesi 1824 is opening a new pastry shop on Mount Street, one of the most prestigious streets in Mayfair in the heart of London. Founded in 1824, Pasticceria Marchesi is one of Milan's oldest and finest patisseries, renowned for excellence in its range of pastries and chocolates and the traditional Milanese panettone it produces.



In an intimate space of approximately 70 m² (750 sq. ft), original, historic wall decorations and numerous wrought-iron hooks on the ceiling bear witness to the business that once operated in the building. Marchesi 1824 has meticulously redecorated the shop in a way that fully respects its authentic pre-existing elements, creating the perfect balance between past and present. The design draws on the atmosphere and charm of the historic shop on Via Santa Maria alla Porta in Milan, creating a highly evocative environment.

Inside, exquisite furniture made from cherry and loosely inspired by the current design of the two shops on Via Montenapoleone and in Galleria Vittorio Emanuele II blends perfectly with the original wooden features, such as the visible partition in the entrance hall. The precious black veined and yellow Siena marble floors as well as the original ceiling with exposed wooden beams are paired with lantern-style lamps, creating a sophisticated visual effect. A cosy room at the rear of the shop is dedicated to drinking tea, with a variety of options for all times of day: breakfast, lunch, tea or an evening drink. The menu, devised especially for the new patisserie, is served on fine Rosenthal porcelain, with silver Sambonet cutlery.



For almost two centuries, Marchesi 1824 has stood out for its fine pastries, prepared following traditional recipes, its soft croissants and its selection of chocolates. The London shop combines this traditional range of Italian confectionery with a wide selection of candies, bonbons, chocolates, pralines and sweets, surrounded by elegant cherry furnishings and original, carefully restored, decorative tiles. All Marchesi 1824 products are presented in refined packaging with a luxury feel. The baked goods are prepared daily in store, guaranteeing the unparalleled quality and excellence for which the brand is renowned.

Comments are off this post!

LIFESTYLE | 18 HOURS AGO | BY NICK VINSON

Sweet treat: Marchesi brings a slice of Milan to London

Marchesi – the historic Milanese *pasticceria* – opens its first international location in London's Mount Street

f t p in ↗



Founded in 1824 in Milan's chic Magenta neighbourhood, in Via Santa Maria alla Porta, in a building dating back to 1770, Marchesi is one of Milan's most storied pastry shops and *caffés*.

It was acquired by the Prada Group in 2014, and London's Mayfair is the first international opening after a second Milan outpost opened in Via Montenapoleone in 2015 and a third in Milan's Galleria Vittorio Emanuele II in September 2016, sandwiched between a Prada store and the Fondazione Prada Osservatorio exhibition space.



In Mount Street, the 70 sq m space has been furnished with cherry wood fixtures and fittings developed by Prada for the Milan openings, loosely based on the original location. These sit alongside the original fittings of Allens of Mayfair, the historic butcher which stood on the site from 1880 to 2015, including decorative tiled walls, wrought iron butchers hooks, and black and yellow Siena marble floors.

Marchesi serves the very same coffee, 100 per cent arabica bold roast, prepared by a barista from Marchesi's Galleria Vittorio Emanuele II branch, and served in the same low and wide bowled porcelain cups expressly made by Rosenthal. You can also find the same tramezzini finger sandwiches; savoury brioche filled with bresaola and rocket; Panettone, and during Easter, Colomba; as well as plenty of sweet treats and chocolates in very tempting pastel coloured packaging (awarded Best Sweet Treats in our 2016 Design Awards).

Out the front you order from the bar and may consume standing up (like a true Milanese), or sit at one of the four small marble topped tables and eight armchairs upholstered in green mohair velvet. In the Salotto at the back, just like in Milan, there is waiting service where six tables seat an additional 18.



I have been a regular at the original Marchesi for 20 years, as it was my local when I lived there. This is very authentic – though a coffee expert could do a more precise taste test – I am sure the water in Mayfair verses the water in Milan makes a small difference. The pastries served in London are prepared in Milan and baked onsite downstairs. I spotted a slight difference last week when I went in for a pre-opening tour and tasting. The baked-on sugar on the top of the classic brioche was replaced by a dusting of icing sugar, which according to Diego Crosara, Marchesi's Master Pastry chef, is being put right within ten days as an oven needs swapping, the baked sugar gives a good crunch to the soft pastry.



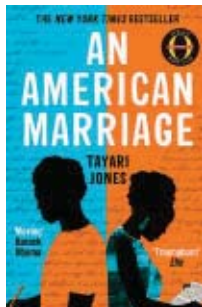
The main difference however is the price. A cup of coffee in Milan is €1.30, in London the very same thing will cost you £6.00 pounds (or €6.80). But, as a Mayfair insider told me after my visit, that's still less than the Connaught opposite, just past the Tadao Ando fountain outside.

Marchesi popped up for a month in Harrods in 2014 whilst the department store was host to Prada Sphere and again last September at MatchesFashion.com's new outpost 5 Carlos Place, opposite, when Prada took over for the opening. It's a welcome addition to Mount Street, flanked by Goyard, Moynat, Gianvito Rossi, Roksanada and Christopher Kane. §

STYLE

Barometer

By **Laura Atkinson**



● An American Marriage

If you haven't read it yet, now is the time — Tayari Jones's novel about a newlywed couple has just been shortlisted for the Women's Prize for Fiction (and Barack Obama read it on his hols last year)



● Pastry chefs

The new yoga teachers, ie everyone's retraining to be one. See [Prada's Marchesi 1824](#), opening in London later this month, for the reason why



● Furniture rental

A whole new audience, thanks to the Instagram generation, who demand a new sofa for every backdrop. Try Feather and — coming soon — Ikea (scream)



● The turbo tea dress

Make it floral, make it from LoveShackFancy (Gwyneth is a fan, FYI). Head to Selfridges from tomorrow, where the cult NY label has a one-month pop-up

● HEATING UP



● Topshop's Editor jeans

It's true! Fashion editors are actually wearing them. We'll take ours in washed black, thanks



COOLING DOWN

ILLUSTRATION: FIGREW. NO CORRESPONDENCE CAN BE ENTERED INTO. PHOTOGRAPHS: JASON LLOYD-EVANS, ALAMY, REX, GETTY, @ZEROWASTEVEGETARIAN, @THEDAILYGREENS.CO, @LIVEFEATHER, @ANNICOLAARUSCINO, @JANLAURA JACKSON



● **Chemistry-set sunnies**
Don't mind me, just fiddling wi' me test tubes, I mean wearing me new designer specs



● **Instagram wind machines**
We've heard tell of influencers who carry theirs everywhere with them. A for effort, guys

● **Pre-hen dos**
A closer-to-home pre-gathering for the main event, meaning double the presents, outfits, etc. Outrageous



● **Shower hacking**
Millennials now hanging eucalyptus leaves over their shower heads. Busy, are we, dears?



● **Tie-dye fingers**
This summer's big trend is not one to get all Blue Peter about. Zara — or Prada — will do just fine, thanks

News

Marchesi 1824 arrives on Mount Street, London

03/06/2019



Marchesi 1824 has opened its doors to its first store outside Italy. Located in the heart of London on 117 Mount Street, the new store comes complete with a pastry counter, bakery and café.

Neighbouring designer brands such as Simone Rocha, Christopher Kane and Huishan Zhang, the famous café will offer a wide range of pastries baked daily in-store, chocolates and the traditional Milanese panettone. The back of the shop, which spans 750sq ft, has been turned into a tea room.

The café has been redecorated in a way that respects the building's pre-existing features and also references its historic shop on Via Santa Maria alla Porta in Milan, creating a balance between past and present.

The shop's furniture, inspired by the current design of its Milanese counterparts on Via Montenapoleone and in Galleria Vittorio Emanuele II, feature cherry wood tones and blend in with the original features of the space, such as the visible partition in the entrance hall, the black-veined and yellow marble floors, as well as the original ceiling with exposed wooden beams.

SWEET FASHION

May 30, 2019



Mount Street is by far emerging as one of Central London's most-elegant locales and where chic Londoners spend their free time with Christopher Kane, Balenciaga and Christian Louboutin as its tenants. The allure of Prada will no doubt beckon its neighbourhood further by the opening of Marchesi 1824 – a new pastry shop that forms part of global fashion powerhouse Prada.



Where some may expect high fashion, high tea is the order of the day. Sister to Pasticceria Marchesi in Milan, founded in 1824 and one of the city's oldest and highly regarded patisseries for its excellence in chocolates, pastries and, of course, the traditional Milanese panettone.



From the outset, Marchesi 1824 is reminiscent of archetypal Italian bakeries with its design taking inspiration from the iconic Milan outpost on Via Santa Maria alla Porta. Occupying the corner of Mount Street and Mount Street Mews, and set just opposite the **Connaught Hotel**, the exterior is a sublime mix of the area's imposing red-brick facades and typical Italian shop fronts and cucinas.

Inside, the intimate space expands approximately 750 sq. ft to feature original wall decorations - notably wrought-iron ceiling hooks revealing the history of the site and Mayfair businesses that once operated in the building. Ensuring the perfect balance between past and present, Marchesi 1824 is a meticulous reimagination of the site in full respect of its pre-existing elements.



With Prada one of the world's most-prestigious fashion houses, Marchesi 1824 shows no bounds in its foray into hospitality. Opulent dark wood panelling is a perfect match against marble-laid floors sourced from Siena in a decadent black and yellow palette. Bourgeoisie wall tiles sit elegantly with plush cherry tree wood and velveteen furniture and lantern-style lamps. Inspired by the current design of two further outposts on Via Montenapoleone and in Galleria Vittorio Emanuele II, the London site blends perfectly with the building's original features throughout.





This is a space for all - whether a quick espresso at the bar, takeaway pastry or cake, or an intimate tête-à-tête over a Campari or two, Italian influence is everywhere. A nod to British tradition is savoured by the cosy room at the rear of Marchesi 1824 dedicated wholly to drinking tea, with a variety of options for all times of day. Renowned for its fine pastries, sumptuous croissants and fine selection of chocolates and Italian confectionery, Marchesi 1824 is a traditional yet innovative concept for Mayfair.



Marchesi 1824, 117 Mount Street, London, W1

pasticceriamarchesi.com



EDITOR'S LETTER

LAURA WEIR

One of the guys behind London's Insta dining sensation Gloria says on page 17 of his establishment: 'If we like it and it works for us, it probably works for everyone.' If you ask me, the music is too loud in his restaurant (although the pasta is good), but I do feel the same way about editing this magazine as he does about running restaurants. I suppose that's a good editor — licking your finger, sticking it in the air and seeing which way the cultural wind is blowing before you, the reader, even knew you needed a jacket that day. I bring you every week what I — and the team here — are interested in, what we're talking about, what we are eating... if it's on our radar then we think you'll probably enjoy it too. So to the food issue and it's a veritable smorgasbord (sorry!) of dining delights sweeping the capital.

Never has what we eat said more about who we are — because now even our choice of burger can divulge our political affiliations. Read more on page 12. There are the best places in London to learn how to cook on page 35, and our incredible cover shoot starring model Mouna Fadiga in frothy, thrilling couture creations by Tomo Koizumi. It's delicious, optimistic fashion if ever I saw it, and there's *loads* more inside besides. Dig in!

Laura





1

THE BOOK

Is there a more beautiful bloom than a fragrant English rose? *'The English Rose'* book by Luke Stephenson, £15 (lukestephenson.com)

by Sophie Paxton.
: (0800 123 400)



2

THE SKINCARE

A cult beauty brand I can't wait to try. *DRUNK ELEPHANT Slaai Make-up-melting Butter Cleanser*, £29, at spacenk.com



1

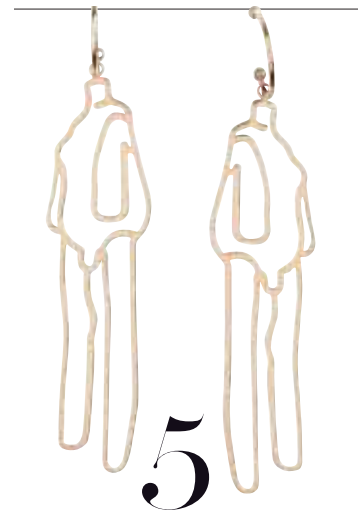
THE HOMEWARE

My favourite illustrator is now decorating homes. Cushion by *Rose Electra Harris*, £95 (williamyeoward.com)

3

THE SHOP

Fashion's favourite patisserie comes to London. *Marchesi 1824*, 117 Mount Street, W1 (pasticceriaamarchesi.com)



5

THE EARRINGS

These are dead arty. *SIMONE ROCHA X HAUSER & WIRTH* earrings, £350 (hauserwirth.com)

Here are the editor's top five picks of the week

RIAD FOOD GARDEN

BRUNCH À L'ORIENTAL

Du café, des cocktails, de bonnes choses à manger et des fleurs. Voilà, en substance, le concept de Riad Food Garden, un **bar branché décoré en noir et blanc** qui ne dénoterait pas à Stockholm, à New York ou même à Marrakech puisque le *skyline* peint sur les murs se veut très oriental. D'où le nom Riad donné à ce restaurant qui propose notamment un brunch avec, au menu, du houmous fait maison. Viale Piave 17. riadfoodgarden.com



MOLESKINE CAFÉ

PAPIER & C^{IE}

Les modeuses connaissent cette marque pour ses carnets de notes iconiques. Mais ce que vous ignorez peut-être, c'est que **Moleskine a ouvert des bars branchés à Genève, Hambourg, Pékin et Milan.** Découvrez-le, le temps de siroter un petit espresso ou une tasse de *slow coffee* à la table commune ou sur la large terrasse. Vous pouvez évidemment en profiter pour acheter un petit carnet. Corso Garibaldi 65. moleskine.com

ESPRESSO ou cappuccino ?

Si vous ne voulez pas passer pour une vulgaire touriste, ne commandez jamais un cappuccino après 12 h. Dès midi, à Milan comme ailleurs en Italie, c'est l'espresso qui est de rigueur.



MARCHESI 1824

CROISSANT
AU COMPTOIR

C'est le plus ancien, mais aussi **le plus iconique café de la ville.** Privilégiez l'original situé à proximité de la via Magenta. C'est là que les Milanais s'arrêtent le matin pour avaler un cappuccino accompagné d'un croissant. Milan compte deux autres implantations plus chics, mais moins authentiques, de cette pâtisserie désormais propriété de la marque de mode Prada. Via S. Maria alla Porta 11/a (l'originale); Galleria Vittorio Emanuele II; Via Monte Napoleone 9. pasticceriamarchesi.com

THE GARDEN CAFÉ

FLEURI

Si vous voulez échapper à la frénésie milanaise, arrêtez-vous chez Renato et Lucia. Baptisé The Garden Café, **leur bistro est couplé à un magasin de fleurs et de plantes.** Vous pouvez y commander un espresso ou, le midi, un plat pas vraiment italien, mais végétarien et organique. Via Felice Casati 12. mintgardencafe.it



TWINSET

À COUPER LE SOUFFLE

La marque se démarque par ses tissus magnifiques, ses superbes palettes de couleurs, ses perles et ses paillettes...

Simona Barbieri a démarré Twinset à la fin des années 1990 ; depuis lors, son label est devenu l'un des favoris de la jet-set d'Italie... et du monde. Le plus : les boutiques, que ce soit à Anvers ou à Milan, sont superbes, spacieuses (il faut tester les salles d'essayage !) et particulièrement lumineuses. Via Alessandro Manzoni 34. twinset.com



DMAG

PETITS PRIX

Ces boutiques *outlet*, au nombre de trois, proposent des pièces (**vêtements**, mais aussi **chaussures** et **accessoires**) ultra-branchées et souvent *too much*, mais aussi de beaux classiques à prix doux. Via Bigli 4 ; via Alessandro Manzoni 4 ; via Vincenzo Forcella 13.

10 CORSO COMO

TRENDSETTER

Bien avant que les concept stores ne deviennent branchés, Carla Sozzana a créé un paradis pour ceux qui aiment l'art, le design, la mode, les cosmétiques, les accessoires, les beaux livres et la cuisine. En été, **la terrasse ombragée est un vrai hotspot**. L'endroit idéal pour savourer un verre de prosecco. Depuis 2003, vous pouvez également séjourner au 10 Corso Como dans l'une des **trois suites** aménagées dans le bâtiment. Corso Como 10. 10corsocomo.com



FORTE FORTE

UN MORCEAU DE POÉSIE

Après avoir développé sa marque en ligne, Giada Forte, designer de la marque de mode Forte Forte, a choisi, en partenariat avec son directeur artistique, Robert Vattilana, d'ouvrir une boutique dans le quartier de Brera. Une boutique qui ressemble plus à une **galerie d'art et de curiosités** qu'à un magasin. Marbre, dorures fines, longs rideaux blancs... Un joli moment de poésie. Via Ponte Vetere 1. forte-forte.com



BONS PLANS SHOPPING

D'ELS, NOTRE CHEFFE MODE

« J'aime venir à Milan pour les petites boutiques que personne ne connaît. Pour dénicher des pièces insolites et accessibles.

- Pour du luxe italien abordable et minimaliste, je vais dans la succursale de Marni, près de l'aéroport de Linate. Les collections sont régulièrement renouvelées et l'on y trouve de tout, des sacs aux manteaux en passant par les bottes.

Via Giancarlo Sismondi, 65.

- Pour des gadgets, direction l'Excelsior, un grand magasin de luxe qui vend à la fois des Lego et du Balenciaga. Galleria del Corso 4.

- J'adore aussi Vintage Delirium : une boutique tellement amusante que vous ne savez pas par où commencer. Cherchez des bijoux de designer (Prada!). Via Giuseppe Sacchi 3.

- Incontournable : le magasin Prada de la Galleria Vittorio Emanuele II juste pour le plaisir et le restaurant Pasticceria Marchesi (au-dessus du magasin pour hommes Prada) pour se régaler des meilleurs gâteaux du monde. »



Lili Madeleine

Blog di costume sul cibo

HOME

CHI SONO

LILI RAMEN

MADELEINE

GUIDE MANGERECCE

INDIRIZZI

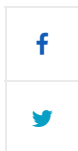
RICETTE

VIAGGI

BOTTEGHE

Da Milano con amore: la pasticceria Marchesi apre a Londra

BY LILI MADELEINE - 31 MAGGIO 2019



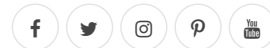
Da Milano con amore fino in Inghilterra: apre a Londra Marchesi 1824, una delle più antiche e rinomate pasticcerie meneghine (aperta, per l'appunto, nel 1824).

ISCRIVITI AL BLOG

Inserisci il tuo indirizzo email et voilà, i miei articoli arriveranno direttamente nella tua casella

Indirizzo e-mail

ISCRIVITI



Rubrica di cucina giapponese




Quella, per dire, dove schiere di milanesi da decenni acquistano il **panettone**, **rigorosamente artigianale con tanto di pedigree**. Insomma il non plus ultra della milanesità, il simbolo più amato dopo la Madonnina, l'immane appuntamento natalizio di chiunque sia nato all'ombra delle guglie.

Chissà mai che conquisti pure la regina, convincendola che il te delle cinque è meglio con una fetta di panetùn piuttosto che con i sandwich al cetriolo.

Ma dicevamo, Marchesi a Londra: un'altra apertura italiana all'estero dopo lo sbarco di **Eataly a Parigi**.

117 Mount Street, Mayfair

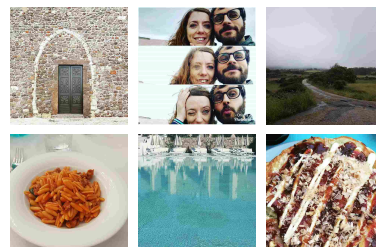


A Milano, Marchesi 1824 troneggia in via Monte Napoleone, in Galleria Vittorio Emanuele e in via Santa Maria alla Porta, storica sede da cui tutto è partito. Così, tre indirizzi che sul biglietto da visita trasudano "lo sono milanese da mille generazioni".

A **Londra**, invece, Marchesi si trova al **117 di Mount Street**, nel quartiere di



INSTAGRAM



Mayfair, a un tiro di schioppo da Hyde Park.

La pasticceria, 70 metri quadri, è stata arredata per richiamare negozi meneghini: mobili in legno di ciliegio, pavimenti in marmo nero e venato giallo Siena, lampade a lanterna e il soffitto (originario) a doghe in legno.



Come per gli altri negozi, anche da Marchesi a Londra si trova una saletta nella parte posteriore dedicata alla **degustazione di tè**, proposti per adeguarsi a ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo e sera.

Il tutto servito su porcellane Rosenthal e accompagnato da posate in argento Sambonet.

-> 10 pasticcerie nel mondo che vale la pena visitare



Il menù



STATE LEGGENDO



Croissant, cioccolateria, pasticceria ma anche caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci: il menù da Marchesi? Ve lo mostro fotograficamente, per dissipare ogni dubbio.



Psst, ti piacciono le pasticcerie? Dai un'occhiata qui

Marchesi 1824 – Londra, 117 Mount Street – Orari: da lun a ven 8-19, sab 9-17, dom chiuso

Booking.com deal



Offerte per alloggi a **Londra**

Soggiorno di 1 notti (sab 1 giu - dom 2 giu)

The Barbican Rooms	-65% €624
★★★★★	€ 217
The Marble Arch London	-53% €489
★★★★★	€ 231

Vedi tutte le offerte

Condividi:



Mi piace:

Caricamento...

Correlati



Panettone d'estate: dove comprare il dolce milanese ad agosto In "Botteghe"



L'île Douce Milano, la nuova pasticceria francese all'Isola In "Botteghe"



Délifrance apre a Milano la prima boutique italiana In "Indirizzi"

Related Posts:



Al 117 di Mount Street a Londra ha aperto "Marchesi": 70 mq di dolcezza milanese

By [Alessandro Allocca](#) on May 31, 2019 · 0 Comments

I celebri dolci, così come il panettone secondo tradizione, vengono prodotti ogni giorno nel laboratorio interno



A Londra ha ufficialmente aperto “Marchesi 1824”, la storica pasticceria milanese. **Settanta metri quadri nell’elegante Mount Street a Mayfair** dove è possibile perdersi nelle atmosfere tipiche di un tempo del capoluogo lombardo, dove a un profumato caffè si abbinava una fetta di panettone come tradizione vuole.



L'interno di “Marchesi Londra”

Tanto che anche l'allestimento del negozio londinese rispetta la tradizione centenaria dell'azienda, con qualche tocco di originalità ma sempre secondo gli stili della casa, che intendono ricordare i due celebri punti di Via Monte Napoleone e in Galleria Vittorio Emanuele II.

Un'eleganza unica voluta anche dalla proprietà, **l'azienda Prada, che ha acquisito il marchio nel 2014**, rilevando una quota di controllo dell'80%.

Tutta la gamma proposta dei dolci sarà prodotta nel laboratorio interno, così come il panettone, già noto tra il pubblico londinese, al quale si affiancheranno la pasticceria secca, praline, bon bon sia da gustare sul posto che da portare via.

Il negozio di Mayfair sarà aperto dalle 8 del mattino alle 19 durante la settimana, fino alle 17 il sabato (*con chiusura domenicale*).

Food



A Londra la prima apertura all'estero di Pasticceria Marchesi 1824

Marchesi 1824 apre nella capitale del Regno Unito il suo primo punto vendita oltreconfine.

Marchesi 1824 sbarca, per la prima volta, a **Londra** con un nuovo punto vendita nel cuore di **Mayfair**.

Fondata nel 1824, **Pasticceria Marchesi** è una delle più antiche pasticcerie milanesi, conosciuta anche per il suo panettone. Alla tradizionale offerta di pasticceria italiana nel negozio di Mount Street 117, si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci, incorniciati dall'elegante mobilio in legno di ciliegio – ispirati a quelli presenti nei due punti vendita milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II – e da maioliche originali restaurate.

Rinnovando una storia di produzione artigianale e creatività, tutti i dolci vengono preparati quotidianamente in loco e sono presentati in ricercati e lussuosi packaging. Un'accogliente saletta,

posta nella parte posteriore del negozio, è dedicata alla degustazione di tè, con una varietà di scelta per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo serale.



ONESTIGROUP

THE DISTRICT OF BEVERAGE

INFO NOTIZIE BEVERAGE DOCUMENTI DIRECTORY AZIENDE/MARCHI NEGOZIO/PRODOTTI FREE DOWNLOADS



beverfood.com Edizioni Srl pubblica Annuari settoriali, GuideOnLine e info varie sul settore del Beverage ▶ + Informazioni



QBA QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

Partner
Master of Food
How Food Italia



Cerca News/Documenti

Cerca Aziende e Prodotti

30/05/2019 | Categoria Notizie [Food](#) | 52 letture

SBARCA ALL'ESTERO L'ANTICA PASTICCERIA MILANESE MARCHESI 1824: NUOVA APERTURA A LONDRA



[Facebook](#)

[Twitter](#)

[Newsletter](#)

Marchesi 1824, una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano, è da oltre due secoli sinonimo di eccellenza nella produzione di dolci, del cioccolato e del tipico panettone milanese. Da oggi, sarà possibile godere della sua arte dolciaria anche oltre i confini italiani. Al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere londinese Mayfair, Marchesi 1824 ha infatti esportato profumi e sapori nostrani, rimanendo fedele alla sua storia e alla sua tradizione.

Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla **NEWSLETTER** di [Beverfood.com](#)



[altri video su beverfood.com Channel](#)



Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente. In una intima location di circa 70 metri quadrati convivono, infatti, il fascino degli storici negozi di Milano e la suggestiva eredità dell'originario edificio inglese. Prova ne sono i preziosi arredi in legno di ciliegio – liberamente ispirati a quelli presenti nelle due sedi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele – armonizzati con creatività e originalità alle preesistenti decorazioni alle pareti e ai numerosi ganci in metallo sul soffitto. I pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, invece, sono accostati a eleganti e suggestive lampade a lanterna. Dettaglio – questo – che restituisce un'atmosfera fortemente evocativa.

L'attenzione e la cura del dettaglio è parte integrante del patrimonio identitario di Marchesi 1824. Ecco perché è stata dedicata alla degustazione di tè un'accogliente saletta, posta nella parte posteriore del negozio. Qui, è possibile reperire un'infinita varietà di scelta, selezionata ad hoc per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, e aperitivo serale.

Testimonianza lampante il riuscito connubio tra memoria e innovazione è altresì il nuovo menù firmato Marchesi 1824: un sapiente abbinamento di antiche ricette artigianali e nuove proposte, tra cui caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e nuovi trend dolciari. Il tutto incorniciato dal ricercato arredamento di ciliegio e da maioliche originali restaurate e servito su fini porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet.



ARTICOLI IN EVIDENZA



RIAPRE IL PRIMO GIUGNO IL PARCO BIRRARIO "BALADIN OPEN GARDEN"



ANCHE I COLOSSI PIANGONO: LA LOTTA DEGLI SPORT DRINKS



CAMPARI DA URLO PER IL 2019: TORNANO IL TRUCK E IL WILD TURKEY CAMPUS



MARCO MASIERO VINCITORE DELLA "INTERNATIONAL TIO PEPE CHALLENGE 2019"



IL MERCATO ITALIANO DELLE MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO



SANT'ANNA PRESENTA LA NUOVA LINEA BEAUTY



120 CANDELINE: S.PELLEGRINO DÀ IL VIA ALLA DIAMOND WEEK



INPS: APPROVATI NUOVI PRESTITI PER PENSIONATI IN CONVENZIONE

INPS approva prestiti per Pensionati a tassi agevolati in convenzione. Con SignorPrestito non è mai stato così semplice!



Marchesi 1824

Meta preferita di un'elegante clientela cosmopolita, dal 1824 Pasticceria Marchesi è simbolo dello stile milanese. Con le sue preparazioni eccellenti, gli ambienti eleganti e il servizio impeccabile, accompagna i momenti di convivialità tra gusto artigianale e creatività raffinata. I suoi prodotti sono in vendita presso la storica pasticceria in Via Santa Maria alla Porta e presso le nuove sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II. Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe.

+info: www.pasticceriamarchesi.com

press@pasticceriamarchesi.com

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*	<input type="text"/>
Email*	<input type="text"/>
Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati * <input type="checkbox"/>	
<input type="button" value="Iscriviti"/>	

Tags/Argomenti: [Londra](#), [Marchesi 1824](#), [nuova apertura](#), [pasticceria](#)

HA APERTO A LONDRA LA PASTICCERIA MARCHESI 1824 DEL GRUPPO PRADA

HA APERTO A LONDRA LA PASTICCERIA MARCHESI 1824 DEL GRUPPO PRADA

Rating 0 Voti



La notizia che il gruppo fosse in procinto di espandersi circolava già da diverse settimane ma ora è arrivata la conferma: a Londra ha appena aperto la Pasticceria Marchesi 1824 del gruppo Prada.

La Pasticceria Marchesi 1824, per chi vive nel capoluogo lombardo, è una delle pasticcerie simboliche della città con una presenza ben consolidata sul territorio - 3 negozi di cui uno nella centralissima Galleria Vittorio Emanuele - ma l'apertura londinese è il primo caso in cui una pasticceria del gruppo apre in un luogo che non sia Milano (che, solo poche settimane, ha visto la riapertura del Marchesino).

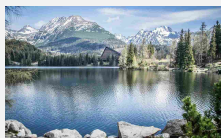
La Pasticceria Marchesi 1824 di Londra si trova a Mayfair, una delle zone più chic della città, al numero 117 di Mount Street e ha una superficie di circa 70 metri quadrati. L'arredamento è classico, raffinato e riprende gli interni dei punti vendita milanesi. All'interno del locale si potranno trovare i classici prodotti della pasticceria italiana ma anche una vasta gamma di biscottini, praline e tanto altro.

Nella gallery qui in alto, alcune delle foto più belle della nuova pasticceria.

Condividi:



PRECEDENTE



ECCO LE 10 METE EUROPEE
PIÙ BELLE DA VISITARE
NELL'ESTATE DEL 2019

ARTICOLI PIÙ RECENTI



ECCO LE 10 METE
EUROPEE PIÙ
BELLE DA
VISITARE
NELL'ESTATE DEL
2019



UNA TAZZA PER
LA
RICOSTRUZIONE
DI NOTRE-DAME



AVETE MAI
PROVATO A
IMPIATTARE I
DOLCI DI FRUTTA
IN MODO
CREATIVO?



APRE IL PRIMO
HOTEL LIBRERIA A
NAPOLI



NASCONO LE
PASTIGLIE LEONE
ALL'AMARENA
FABBRI

ARTICOLI CORRELATI

dolcegiornale



• Pasticceria

Marchesi 1824, apre il pdv di Londra

Aprire nel quartiere Mayfair il primo punto vendita della storica pasticceria milanese: è il primo fuori da Milano per il marchio, acquisito da Prada nel 2014

Di
Ernesto Brambilla

-
28 maggio 2019

Ecco qui, l'inconfondibile mood **Marchesi** nella nuovissima [location londinese annunciata qualche mese fa](#). La rinomata pasticceria milanese, rilevata nel 2014 dal gruppo Prada, ha aperto dunque **il primo punto vendita fuori dai confini del capoluogo lombardo**. Una pasticceria collocata in un punto di assoluto prestigio, visto che siamo al numero 117 di Mount Street, nel quartiere Mayfair, cuore della Londra modaiola a nord di Buckingham Palace e

poco distante da Hyde Park. Tutto attorno gallerie d'arte, ambasciate, boutique d'alta moda, locali e ristoranti raffinati.

L'ispirazione è presa dal negozio storico di Milano

Lo spazio conta 70 mq, alle pareti sono state mantenute le decorazioni originali e le eredità delle attività che si svolgevano in precedenza nell'edificio. L'intervento di ristrutturazione e arredo restituisce l'atmosfera dello **storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano**.

Preziosi arredi in legno di ciliegio, ispirati a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II, accanto ad elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella stanza di ingresso. I pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo.

Il tè si degusta nella saletta posteriore

La saletta dedicata alla **degustazione del tè** è nella parte posteriore del negozio. L'offerta prevede una varietà per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo serale. Il menu, creato appositamente per la nuova pasticceria, è servito su porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet.

Non potevano mancare i bonbon

«Per quasi due secoli», si legge nella nota diffusa dalla pasticceria, «Marchesi si è contraddistinto nella creazione di alta pasticceria secondo **antiche ricette, soffici croissant e cioccolateria**. A questa tradizionale offerta di pasticceria italiana, nel negozio di Londra, si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci, incorniciati dall'elegante mobilio in legno di ciliegio e da maioliche originali restaurate».



Cerca



Impostazioni cookies

News ▾

Eventi ▾

Sport ▾

Cultura ▾

Lifestyle

Italia ▾

Lazio ▾

Londra ▾

Parigi ▾

Mondo

Contatti

Pubblicità

Privacy

lextra on Social ▾

Questo sito utilizza i cookies

Maggiori informazioni

Accetto l'utilizzo dei cookies

La pasticceria milanese Marchesi 1824 arriva a Londra ed apre un negozio nel Mayfair

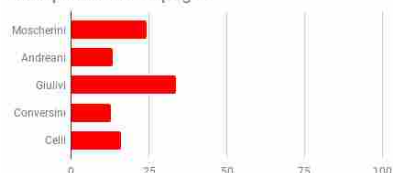
Publicato il 30 Maggio 2019, 10:28



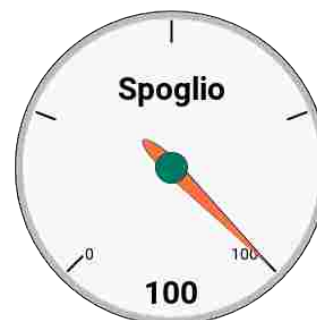
La storica pasticceria milanese Marchesi 1824 ha aperto la sua prima filiale internazionale permanente a Londra: Mount Street, nel Mayfair, è il luogo scelto per il tradizionale marchio di pasticceria italiana, che appartiene alla casa di moda [Prada](#), che ha acquistato il negozio originale - che risale al 1824 - nel 2014, e da allora ha aperto altre due filiali a Milano. Prima di questo debutto anglosassone.

Marchesi è specializzato in caffè, pasticcini e dolci, con il panettone che, naturalmente, date le origini, rappresenta uno degli articoli più popolari. Mandorle zuccherate,

#tarquinia2019 - Spoglio



Avanzamento spoglio



#tarquinia2019 - Affluenza



Comunicato preventivo per messaggi politici elettorali

delicate crostate di frutta e cioccolatini artigianali sono a loro volta presenti nel menu. Come ci si può aspettare da una società di moda, il design del caffè, situato di fronte al Connaught Hotel, è molto elegante.

Promuovi
la tua
azienda
o il tuo
evento su



Ogni giorno,
nelle case e sugli
smartphone
di migliaia
di persone



TARQUINIA • Località Valle del Marta
Tel./Fax 0766 856223 • info@olitar.com

www.olitar.com

• dalle 8.00 alle 13.00
• dalle 14.00 alle 19.00
Domenica e festivi su prenotazione



SCUOLA CALCIO
SONO APERTE
LE ISCRIZIONI

COSA FANNO STASERA
AL CINEMA?

in collaborazione con
CINEMA
ETRUSCO

LA FOTO PIÙ VOTATA DEL MESE
Di Gustifans

PASTICCERIA

Marchesi 1824 sbarca a Londra a Mayfair

Sottilaro a pag. 16

Pasticceria Marchesi apre la prima vetrina estera a Londra

DI FRANCESCA SOTTILARO

Nella stilosa Mayfair, accanto alle boutique di moda e accessori di Mount Street come Goyard, Moynat, Gianvito Rossi, Roksanda e Christopher Kane, fa il suo ingresso Marchesi 1824, la pasticceria del gruppo Prada al debutto fuori dal capoluogo lombardo, se si esclude il pop up inaugurato nel 2014 proprio da Harrods per la retrospettiva «Pradasphere». Prende il posto di una bottega storica, il macellaio Allens di Mayfair, che occupò i 70 metri

quadrati dei luoghi dal 1880 al 2015, e i cui segni storici, dalle pareti decorative piastrellate ai ganci al soffitto fino ai pavimenti in marmo nero e giallo di Siena, sono stati mantenuti secondo lo stile del palazzo. Gli arredi in legno di ciliegio sono invece ispirati a quelli presenti nei due negozi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II. Marchesi porta in dote la sua Milano in vetrina fin dalla storica sede di via Santa Maria alla Porta: ci sono il caffè e gli stessi tramezzini, le brioche salate, oltre al

panettone e la colomba per le feste comandate. La ricca proposta dei dolci è già stata premiata Oltremarina da *Walpaper* che ieri ha fatto i conti del menù: caffè a 6 pound contro 1,30 euro della Galleria, ma sempre meno, dicono, del The Connaught, l'hotel superlusso a pochi passi.

Non manca una sala per la degustazione di tè, con una varietà per ogni momento della giornata serviti assieme all'alta pasticceria secondo le antiche ricette di Marchesi 1824.



La vetrina e la sala da tè della Pasticceria Marchesi a Mayfair

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

MARTEDÌ, 4 GIUGNO 2019



- NEWS & TRENDS ▾
- FASHION & BEAUTY ▾
- TRAVEL & FOOD ▾
- WATCHES & JEWELLERY ▾
- ART & DESIGN & TECH ▾
- ENTERTAINMENT ▾

Home > TRAVEL & FOOD > Marchesi 1824 apre una pasticceria nel cuore di Londra



Marchesi 1824 apre una pasticceria nel cuore di Londra

Giu 3, 2019 12

 **Cerca**

Marchesi 1824 apre una pasticceria nel cuore di Londra, al numero 117 di Mount Street nel quartiere Mayfair.





Il nuovo store Marchesi 18 a Londra – @marchesi1824
 Fondata nel 1824, la pasticceria Marchesi, oggi marchio del gruppo [Prada](#), è una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone.

ADS

Il punto vendita londinese vuole restituire l'atmosfera dello storico negozio di Santa Maria alla Porta già riprodotta, dopo il passaggio della proprietà a [Prada](#), in due negozi, sempre milanesi, in Via Montenapoleone e in Galleria Vittorio Emanuele.

TAGS [Marchesi 1824](#)

Mi piace 0



Articolo precedente

Fendi, tributo a Karl Lagerfeld nel cuore di Shanghai

ARTICOLI CORRELATI

ALTRO DALL'AUTORE



Il Four Seasons Resort Los Cabos a Costa Palmas



Hotel minimal



Seminole Hard Rock Hotel and Casino

LATEST POSTS



Le nuove cuffie ultra-opulenti \$ 4K di Focal hanno un punteggio elevato sia nello stile...

Feb 21, 2019



Melania Trump in Giappone, tutti i look della First Lady

Mag 26, 2019



Louis Vuitton apre un negozio pop-up a Miami per celebrare la collezione maschile di deblo...

Gen 19, 2019



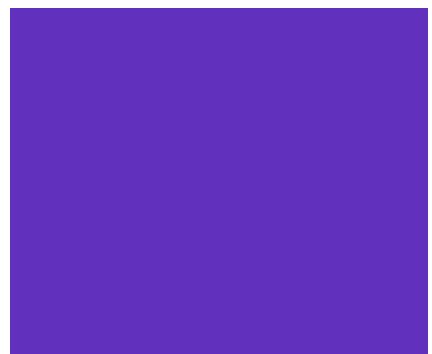
Secondo Lonely Planet queste sono le prime 10 destinazioni europee per il 2019

Mag 23, 2019



Abbigliamento da uomo – Autunno 2019 Givenchy

Gen 16, 2019



GOOD MOOD

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set.

[Clicca qui per maggiori informazioni \(INFORMATIVA ESTESA\)](#)

ACCETTO

LA STORICA PASTICCERIA MARCHESI 1824: LA NOVITA' ...

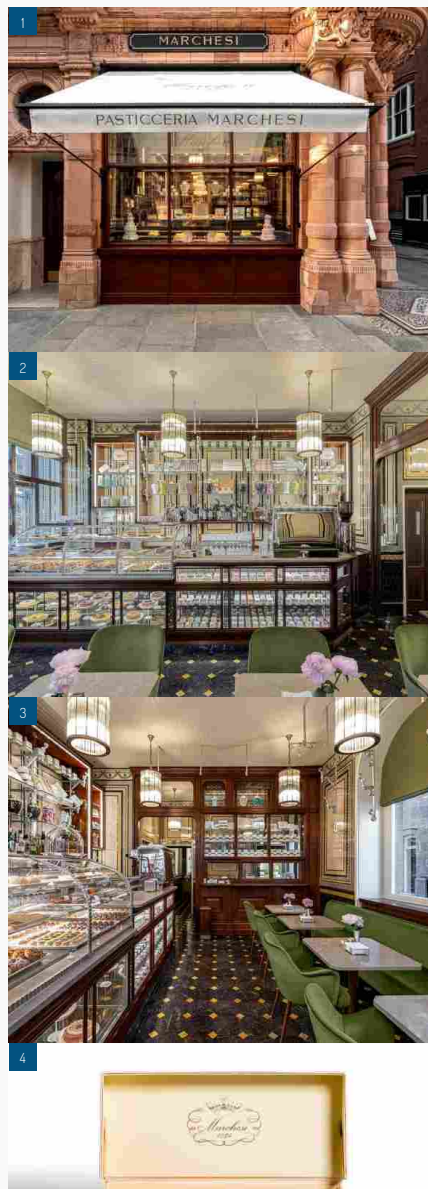
02 GIU 2019 LA STORICA PASTICCERIA MARCHESI 1824: LA NOVITA' DI LONDRA A MAYFAIR

Articolo di: [Laura Biffi](#)

Se siete a Londra e cercate un angolo di pasticceria italiana dove l'eleganza e la qualità sono un must l'indirizzo giusto si trova al 117 di Mount Street. **Marchesi 1824**

, pasticceria storica e rinomata di Milano, nata in Via Santa Maria alla Porta nei primi anni del 1800 e divenuta un'icona della pasticceria di qualità e attualmente guidata dal Pastry Chef Guido Crosara, dopo l'avvento delle due nuove sedi nel centro storico meneghino, ha infatti appena aperto i battenti a Londra nell'elegante quartiere di **Mayfair** (Foto 2).

Da sempre sinonimo di qualità, raffinatezza e di un servizio impeccabile, **Marchesi** ha ricreato nella nuova pasticceria londinese le tradizioni e la produzione artigianale basata su un'accurata selezione delle materie prime, sulla maestria dei



I PIÙ LETTI DEL MESE



Double Malt, una nuova di forma di comunicazione fondata sul network e sul customer care Martedì 29 Novembre, dalle 16.30 alle 21.30, l'innovativa agenzia di comunicazione Double Malt - Communication & Consulting aprirà...

[LEGGI DI PIÙ](#)

Irrinunciabile appuntamento in Duomo a Milano il 20 dicembre per il consueto concerto che celebra la Natività. Promosso dalla Veneranda Fabbrica e dal Comune di Milano, il programma musicale di quest'anno (sotto la...

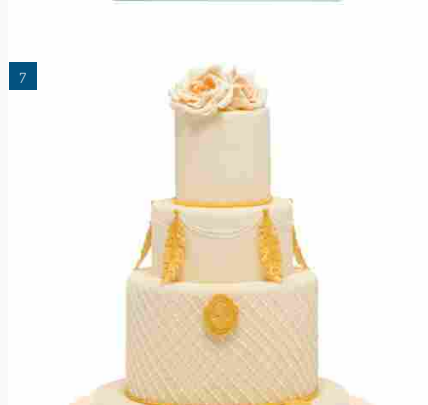
[LEGGI DI PIÙ](#)

È inutile negarlo, prima o poi ci siamo passati tutti, anche i più accerrimi detrattori

suoi abili pasticceri e l'attenzione ai dettagli che la contraddistinguono e ne hanno fatto uno dei simboli della pasticceria milanese per 2 secoli.

Dopo un sapiente restauro, l'ambiente elegante della nuova sede di **Mayfair** ricrea l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Milano: preziose vetrinette di ciliegio per le torte e la piccola pasticceria si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella sala di ingresso, dando un bellissimo effetto retrò. I pavimenti, di marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno con delle suggestive lampade a lanterna che creano un sofisticato effetto visivo, incorniciano sapientemente le poltroncine in velluto verde e i tavolini di marmo grigio apparecchiati con preziose porcellane Rosenthal e posate d'argento Sambonet. Nella parte posteriore del negozio, una deliziosa saletta è dedicata alla degustazione di tè, con una selezione speciale per ogni momento della giornata (Foto 2).

L'offerta comprende un menu creato appositamente per la pasticceria lodinese in cui tutti i dolci vengono preparati rigorosamente in loco, oltre alle creazioni di alta pasticceria secondo le antiche ricette della tradizione di Marchesi: dai mignon, ai croissant, dalle frolle per la colazione, ai bignè con diverse farciture, ai cannoncini, fino alle monoporzioni di torte storiche come la Sacher o la Foresta Nera. Grande spazio anche alle gelatine di frutta, alle dragée, ai bonbon alle praline e al cioccolato Gran Cru dalle migliori fave di cacao di Santo Domingo ai famosi gianduiotti in diverse dimensioni creati con la pregiata Nocciola I.g.p Tonda Gentile delle



INDIRIZZO : 117 MOUNT STREET, MAYFAIR LONDON W1K 3LA



TELEFONO : +44 20 8075 5380



WEB : VISITA IL SITO

della discoteca. Quando il dj mette un brano degli Anni '70, '80 o '90 gli animi si scaldano, le braccia si alzano e le gambe si agit...

LEGGI DI PIÙ



NUOVE APERTURE: KISEN CRESCE E APRE IN MOSCOVA

Kisen triplica in pochi mesi, il ristorante giapponese di qualità che inaugurerà 13 anni fa in Via Gian Giacomo Mora è diventato una catena, com'era nelle aspirazioni di Christian Zaccaro, giovane imprenditore all&rs...

LEGGI DI PIÙ



ANNA TRIACCA E LETIZIA OMODEO: FECONDAZIONE

Anna Triacca e Letizia Omodeo espongono le proprie carte dipinte durante lunghi o brevi momenti l'una accanto all'altra condividendo pensieri, sentimenti e azioni con l'intento di conoscersi e capirsi. ...

LEGGI DI PIÙ



Gnam far bene le cose

Ha inaugurato Gnam, in zona Palazzo di Giustizia, locale che non abbiamo ancora testato, ma che sulla carta è molto promettente. Vuole infatti essere un progetto di street food responsabile e un punto di riferimento per c...

LEGGI DI PIÙ



DEGUSTAZIONE DI DIECI SHERRY D'ECCELLENZA DA WINEROAD MILANO

Lo Jerez conosciuto con la denominazione inglese Sherry, è un vino che esprime una fortissima personalità sia per i vitigni utilizzati, sia per il metodo di vinificazione. La zona di produzione si colloca sulla costa atl...

LEGGI DI PIÙ

Langhe (Foto 4).

Per le feste o le occasioni importanti: il panettone in versione classica o decorato, creato con i migliori ingredienti (foto 5), le uova di Pasqua arricchite con ornamenti di ispirazione Fabergé (foto 6) e le elegantissime torte speciali decorate rigorosamente a mano. (Foto 7)

Indirizzo: 117 Mount Street, Mayfair, Londra

Orari: Lun-Ven 8.00-19.00; Sab 9.00-17.00. Dom chiuso.

<https://www.pasticceriamarchesi.com/en.html>

Share 5

Tweet



RUBY, IL CIOCCOLATO ROSA ARRIVA DA ZAINI

Dopo quello al latte, fondente e bianco, ora arriva il cioccolato rosa di Zaini, a Milano. Zaini presenta in anteprima - anzi fa degustare - Ruby, che si ottiene da un particolare tipo di seme di cacao coltivato in Costa...

LEGGI DI PIÙ



AFFORDABLE AFTER FAIR AL LAB BEROLDO

Affordable After Fair, nasce dalla voglia di prolungare gli incontri che hanno dato agli artisti di G.R.A.D. l'energia e l'adrenalina durante AAFMilano 2018 di cui abbiamo scritto qui. Con questo obiettivo apre la collet...

LEGGI DI PIÙ

ARTICOLI SIMILI



DAL 22 NOVEMBRE, IL NUOVO RISTORANTE GLOBE TROTTER DI VERONA

Il prossimo 22 novembre apre in Corso Cavour 17a Yard Restaurant, il primo ristorante di foggia internazionale della piazza di Verona. Un concept di c...



LA XIII EDIZIONE SAN PELLEGRINO SAPORÌ TICINO

Ha girato il mondo, scegliendo le eccellenze delle cucine più famose ma, anche, facendo scoprire chef molto bravi ma poco conosciuti. Alla XIII edizio...



NUOVE APERTURE: KISEN CRESCE E APRE IN MOSCOVA

Kisen triplica in pochi mesi, il ristorante giapponese di qualità che inaugurò 13 anni fa in Via Gian Giacomo Mora è diventato una catena, com'e...



TRUSSARDI ALLA SCALA E L'APERTURA DELLA STAGIONE SCALIGERA

Il Ristorante Trussardi alla Scala: la proposta gourmet per l'apertura della stagione scaligera Si racconta che Giacomo Puccini fosse un goloso di prima levatura tanto da creare personalmente ricette come "pasta con le ...

LEGGI DI PIÙ



BreraHotels®

★★★★★★★★

★★★★

CARLYLE BRERA HOTEL

HOTEL
ZURIGO



Download Gratuito

Cerca News/Documenti Cerca Aziende e Prodotti 30/05/2019 | Categoria Notizie [Food](#) | 93 letture

SBARCA ALL'ESTERO L'ANTICA PASTICCERIA MILANESE MARCHESI 1824: NUOVA APERTURA A LONDRA



Iscriviti **GRATUITAMENTE** alla
NEWSLETTER di [Beverfood.com](#)

[Facebook](#)[Twitter](#)[Newsletter](#)

Marchesi 1824, una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano, è da oltre due secoli sinonimo di eccellenza nella produzione di dolci, del cioccolato e del tipico panettone milanese. Da oggi, sarà possibile godere della sua arte dolciaria anche oltre i confini italiani. Al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere londinese Mayfair, Marchesi 1824 ha infatti esportato profumi e sapori nostrani, rimanendo fedele alla sua storia e alla sua tradizione.



[altri video su beverfood.com Channel](#)

Vodafone per



Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente. In una intima location di circa 70 metri quadrati convivono, infatti, il fascino degli storici negozi di Milano e la suggestiva eredità dell'originario edificio inglese. Prova ne sono i preziosi arredi in legno di ciliegio – liberamente ispirati a quelli presenti nelle due sedi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele – armonizzati con creatività e originalità alle preesistenti decorazioni alle pareti e ai numerosi ganci in metallo sul soffitto. I pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, invece, sono accostati a eleganti e suggestive lampade a lanterna. Dettaglio – questo – che restituisce un'atmosfera fortemente evocativa.

L'attenzione e la cura del dettaglio è parte integrante del patrimonio identitario di Marchesi 1824. Ecco perché è stata dedicata alla degustazione di tè un'accogliente saletta, posta nella parte posteriore del negozio. Qui, è possibile reperire un'infinita varietà di scelta, selezionata ad hoc per per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, e aperitivo serale.

Testimonianza lampante il riuscito connubio tra memoria e innovazione è altresì il nuovo menù firmato Marchesi 1824: un sapiente abbinamento di antiche ricette artigianali e nuove proposte, tra cui caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e nuovi trend dolciari. Il tutto incorniciato dal ricercato arredamento di ciliegio e da maioliche originali restaurate e servite su finì porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet.

La tua Partita IVA

Chiamate senza limiti
+100 minuti
verso l'Europa

A soli
25€
al mese

Attiva online



ARTICOLI IN EVIDENZA



**IL MERCATO ITALIANO DELLE
MACCHINE PER CAFFÈ ESPRESSO**



**FERRERO DIVERSIFICA NEI GELATI E
COMPRA ICFC, LEADER ICE CREAM
IN SPAGNA**



**DA NOI: LA STRADA DEL VINO E DEI
SAPORI DEL FRIULI VENEZIA GIULIA
IN SETTE VIDEO**



**ASSOBIRRA: RICERCA SULLE
ABITUDINI DI CONSUMO DELLA
BIRRA NELLE VARIE REGION...**



**SPUMANTE ABISSI BISSON:
QUANDO L'AFFINAMENTO IN MARE È
DOLCE**



**UN NUOVO IMPIANTO DI
IMBOTTIGLIAMENTO PER IL
BIRRIFICIO TRAPPISTA DI CHIMAY**

Vodafone per la tua Partita IVA

Chiamate senza limiti
+100 minuti
verso l'Europa

A soli
25€
al mese

Attiva online





Marchesi 1824

Meta preferita di un'elegante clientela cosmopolita, dal 1824 Pasticceria Marchesi è simbolo dello stile milanese. Con le sue preparazioni eccellenti, gli ambienti eleganti e il servizio impeccabile, accompagna i momenti di convivialità tra gusto artigianale e creatività raffinata. I suoi prodotti sono in vendita presso la storica pasticceria in Via Santa Maria alla Porta e presso le nuove sedi milanesi di Via Monte Napoleone e Galleria Vittorio Emanuele II. Marchesi 1824 è parte del Gruppo Prada che include inoltre i marchi Prada, Miu Miu, Church's e Car Shoe.

+info: www.pasticceriamarchesi.com

press@pasticceriamarchesi.com

+ COMMENTI (0)

Resta sempre aggiornato! Iscriviti alla Newsletter

Nome/Nick*	<input type="text"/>
Email*	<input type="text"/>
Accetto la privacy policy / il trattamento dei miei dati * <input type="checkbox"/>	
<input type="button" value="Iscriviti"/>	

Tags/Argomenti: [Londra](#), [Marchesi 1824](#), [nuova apertura](#), [pasticceria](#)



**Vodafone per
la tua Partita IVA**

Chiamate senza limiti
+100 minuti
verso l'Europa

A soli
25€
al mese

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

PAMBIANCOwine

HOME WINE FOOD APPROFONDIMENTI EDITORIALI TV MAGAZINE JOBS ACADEMY

L'apertura londinese di Marchesi 1824

30 MAG 2019 ANDREA GUOLO



La nuova pasticceria di Marchesi 1824 a Londra

Marchesi 1824 ufficializza l'apertura della sua prima pasticceria 'non temporary' all'estero. Come anticipato da *Pambianco Wine&Food*, il marchio del **gruppo Prada** si è insediato al numero 117 di Mount Street, nel quartiere **Mayfair**. L'operazione è stata gestita assieme al partner immobiliare britannico **Grosvenor Britain & Ireland**.

Lo store londinese ha ricreato nei suoi 70 metri quadrati un ambiente che restituisce l'atmosfera dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano, con arredi in ciliegio liberamente ispirati a quelli presenti negli altri due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II.

La presenza a Londra ha dato a Marchesi 1824 l'opportunità di cimentarsi con un must della città ovvero la sala per la degustazione di thè accompagnata con i prodotti di pasticceria realizzati sotto la direzione di **Diego Crosara**, nominato lo scorso anno responsabile di prodotto del marchio. Alla tradizionale offerta di

PAMBIANCO WINE N2

IN QUESTO NUMERO:
IL VINO ALLA SVOLTA
DIGITALEANALISI PAMBIANCO
I big del wine sono
cresciuti anche nel 2018FONDI E RISTORAZIONE
Momento di riflessioneSCENARI
Le fiere hanno fame (e
sete)FENOMENI
Belmond a caccia di stelle
(Michelin)

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

EDITORIALE

DI DAVID PAMBIANCO

La prossima generazione
cambierà il vino

Da qui a dieci anni, il cambiamento nel mondo del vino potrebbe essere più rapido di quanto non...



WINE TV

Montelvini esporta il Prosecco docg
di AsoloBerlucchi brinda con la
linea NatureL'Ode all'Italia di
Bellavista (con Dedar)

pasticcERIA italiana nel negozio di Londra si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci.

Marchesi 1824 aveva già presenziato a Londra nel 2014, allestendo nei grandi magazzini **Harrods** la mostra 'Pradasphere' e aprendo per l'occasione una temporary location nel tempio londinese dello shopping. Inoltre, a dicembre 2017 in occasione di **Art Basel** a Miami, Marchesi aveva aperto il suo primo pop-up dedicato al gelato artigianale all'interno del Miami Design District.

Condividi



PAMBIANCO MAGAZINE



IN QUESTO NUMERO:
CERCASI ATTRAZIONE
AD ALTA FEDELTA'

ATTUALITÀ
Retail agli antipodi tra e-commerce e store

REPORTAGE
Baselworld, è tempo di ritorno al futuro

INTERVISTA
Valigie sostenibili nel 2019 di Samsonite

TENDENZE
What's new: orologi,

arredo e beauty

PDF | SFOGLIA | IN EDICOLA | APP STORE | GOOGLE PLAY

[ABOUT PAMBIANCO](#)

[ABOUT PAMBIANCONEWS](#)

[REDAZIONE](#)

[PUBBLICITÀ](#)

[COPYRIGHT](#)

© Pambianconews - P.IVA IT05861633159. Tutti i diritti sono riservati.

Produced by **©Gabelli**

WWD.COM

Marchesi 1824 Opens First Global Outpost on London's Mount Street

The legendary Milanese patisserie is bringing a touch of La Dolce Vita to the heart of Mayfair.

By [Tianwei Zhang](#) on May 29, 2019



LONDON — Marchesi 1824, the [Prada](#)-owned Milanese patisserie, opened the doors to its first store outside Italy. Located in the heart of London on 117 Mount Street, the new store comes complete with a pastry counter, bakery and café.

Neighboring designer brands such as Simone Rocha, Christopher Kane and Huishan Zhang, the famous café will offer a wide range of pastries baked daily in-store, chocolates and the traditional Milanese panettone. The back of the shop, which spans 750 square feet, has been turned into a tea room.



The café has been redecorated in a way that respects the building's pre-existing features and also references its historic shop on Via Santa Maria alla Porta in Milan, creating a balance between past and present.

The shop's furniture, inspired by the current design of its Milanese counterparts on Via Montenapoleone and in Galleria Vittorio Emanuele II, feature cherry wood tones and blend in with the original features of the space, such as the visible partition in the entrance hall, the black-veined and yellow marble floors, as well as the original ceiling with exposed wooden beams.

[Prada](#) Group bought a majority stake in Marchesi 1824 in 2014 and has since revamped the walls of the cafés with its signature eau de nil paint and dressed staff members in head to toe Prada.

<https://wwd.com/fashion-news/fashion-scoops/marchesi-1824-opens-on-london-mount-street-1203142252/>¹

¹ GRAN BRETAGNA-WWD.COM-MARCHESI-29.05.29

AMICA

- MODA
- PARTY & PEOPLE
- BELLEZZA
- DAILY TIPS
- KITCHEN
- CANNES 2019
- SERIE TV

Marchesi 1824: la pasticceria milanese arriva a Londra

70 metri quadrati a Mayfair

CORRIERE DELLA SERA
mercoledì 29 maggio 2019 aggiornato 18:04

ULTIME NOTIZIE



Dissa dopo apprezzamenti da una 15enne, giovane ucciso da affiliato del clan Spada



Di Maio ai suoi: «Ditemi se volete che rimanga al governo»



Mattarella un Fiume



CorriereTv

Il caso Pamela Prati è il punto più basso della tv italiana degli

[LEGGI TUTTE LE NOTIZIE](#)

ARTICOLI CORRELATI



MODA
Michael Kors Collection: il nuovo store in Old Bond Street

[LINK](#)



MODA
Etro da Harrods: il nuovissimo pop-up store a tutto colore

[LINK](#)



MODA
Alexander McQueen inaugura il nuovo flagship a Londra

[LINK](#)

AUTORE



Daniel Campagna
Milanese, innamorato di Milano, da grande vorrebbe fare lo scrittore. Si divide tra moda, beauty e interviste a artisti emergenti. Ama De Gregori, il cinema, le serie tv (quasi tutte), le patatine fritte e la Bice, la sua inseparabile Lakeland Terrier. Con la sua rubrica quotidiana The Little Box è una delle anime di amica.it.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.













La storica pasticceria di Milano arriva a Londra. **Marchesi 1824** apre un nuovo negozio nel cuore di **Londra**, per la precisione al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso (e gettonatissimo) quartiere Mayfair. Fondata nel 1824, Pasticceria Marchesi è una delle più antiche e rinomate pasticcerie meneghine, tappa fissa per tutti i milanesi-e non- specialmente a Natale per il mitico panettone o semplicemente per un caffè durante la passeggiata in Montenapoleone.

Il negozio

In uno spazio di circa **70 metri quadrati** convivono le decorazioni originali alle pareti e i numerosi ganci in metallo sul soffitto, suggestiva eredità delle attività che si svolgevano precedentemente nell'edificio. **Marchesi 1824** ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente. L'intervento restituisce l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano, creando un ambiente fortemente evocativo.

All'interno, i preziosi arredi in legno di ciliegio, liberamente ispirati a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II, si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella stanza di ingresso. I preziosi pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo.

Una storia di produzione artigianale e creatività che si rinnova e si espande,

tutti i dolci vengono preparati quotidianamente in loco e sono presentati in packaging da perdere la testa, per garantire l'altissima qualità e l'eccellenza di quasi 2 secoli di Marchesi 1824.



Testo Manuel Campagna - 29 maggio 2019

TAGS

londra, Marchesi 1824, marchesi pasticceria, opening

CONDIVIDI



Potrebbe interessarti anche

TORNA SU ^

AMICA

MODA

PARTY & PEOPLE

BELLEZZA

DAILY TIPS

KITCHEN

CANNES 2019

SERIE TV



MAPPA / RSS / PUBBLICITÀ / CONTATTI / DATI SOCIETARI / COOKIE POLICY E PRIVACY / 2013 ALL RIGHTS RESERVED

[Prada](#): Pasticceria Marchesi apre a Mayfair a Londra

Marchio storico milanese di cioccolato e panettone

MILANO

(ANSA) - MILANO, 28 MAG - Marchesi 1824 apre una pasticceria nel cuore di Londra, al numero 117 di Mount Street nel quartiere Mayfair. Fondata nel 1824, Pasticceria Marchesi, oggi marchio del gruppo [Prada](#), è una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone.

Il punto vendita londinese vuol restituire l'atmosfera dello storico negozio di Santa Maria alla Porta già riprodotta, dopo il passaggio della proprietà a [Prada](#), in due negozi, sempre milanesi, in Via Monte Napoleone e in Galleria Vittorio Emanuele.(ANSA).

MM/

SOA QBXB

COCCINELLE
 For Joyful Spirits

T-Cross.
 #MoreThan1Thing
 Da 17.900 euro



Scopri di più



Volkswagen

SCARICA L'APP CHI È CHI DAL TUO STORE!



NEWSLETTER CHI E' CHI NEWS · CONTATTI · ACQUISTA PUBBLICAZIONI · SCHEDA GIORNALISTA · ARCHIVIO · PRIVACY E COOKIE

TOP NEWS SYMPOSIA MIXOLOGY EVENT AL BVLGARI HOTEL MILANO

Mercoledì 29 maggio 2019, 18:16 · Cerca...

FOOD & TASTE

AUTO E MOTORI

MODA E TENDENZE

BEAUTY

STILE E DESIGN

AEROPORTI

FOOD & TASTE

CALCIO E SPORT



MERCOLEDÌ, 29 MAGGIO 2019

MARCHESI 1824: NUOVA APERTURA A LONDRA

di Redazione



Marchesi 1824 apre una nuova pasticceria nel cuore di Londra, al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere Mayfair. Fondata nel 1824, Pasticceria Marchesi è una delle più antiche e rinomate pasticcerie di Milano, sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese. In uno spazio intimo di circa 70 metri quadrati convivono le decorazioni originali alle pareti e i numerosi ganci in metallo sul soffitto, suggestiva eredità delle attività che si svolgevano precedentemente nell'edificio. Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente.

L'intervento restituisce l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano, creando un ambiente fortemente evocativo. All'interno, i preziosi arredi in legno di ciliegio, liberamente ispirati a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II, si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella stanza di ingresso. I preziosi pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo.

Il negozio di Londra segue i seguenti orari di apertura: Lun-Ven 8.00-19.00; Sab 9.00-17.00. Dom chiuso.

NOTIZIE CORRELATE

VINI RARI: LA NUOVA SEZIONE DI TANNICO PER I COLLEZIONISTI



SAPORE È SAPERE: A FROSINONE APRE IL PRIMO RISTORANTE GOURMET



SYMPOSIA MIXOLOGY EVENT AL BVLGARI HOTEL MILANO





GLOBE STYLES
Your style meet your real life

Pasticceria Marchesi 1824 Londra: apre nel quartiere Mayfair



[ANDREA WINTER](#)

4 HOURS AGO

Photo Gallery



[View Gallery \(19 images\)](#)

Marchesi 1824 apre una nuova pasticceria nel cuore di Londra, nel prestigioso quartiere Mayfair. Scopritela su Globe Styles

•

Pasticceria Marchesi 1824 Londra – Marchesi 1824 apre una nuova pasticceria nel cuore di Londra, al numero 117 della celebre Mount Street, nel prestigioso quartiere Mayfair. Fondata nel 1824, Pasticceria Marchesi è una delle più antiche e rinomate [pasticcerie di Milano](#), sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.

In uno spazio intimo di circa 70 metri quadrati convivono le decorazioni originali alle pareti e i numerosi ganci in metallo sul soffitto, suggestiva eredità delle attività che si svolgevano precedentemente nell'edificio. Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente.

L'intervento restituisce l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano, creando un ambiente fortemente evocativo. All'interno, i preziosi arredi in legno di ciliegio, liberamente ispirati a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II, si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali, come la parete divisoria visibile nella stanza di ingresso.

I preziosi pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo. Un'accogliente saletta, posta nella parte posteriore del negozio, è dedicata alla degustazione di tè, con una varietà di scelta per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo serale.

Il menu, creato appositamente per la nuova pasticceria, è servito su fini porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet. Per quasi due secoli Marchesi si è contraddistinto nella creazione di alta pasticceria secondo antiche ricette, [soffici croissant e cioccolateria](#).

A questa tradizionale offerta di pasticceria italiana nel negozio di Londra si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci, incorniciati dall'elegante mobilio in legno di ciliegio e da maioliche originali restaurate.

Rinnovando una prestigiosa storia di produzione artigianale e creatività, tutti i dolci vengono preparati quotidianamente in loco e sono presentati in ricercati e lussuosi packaging, per garantire l'altissima qualità e l'eccellenza che da quasi 2 secoli sono sinonimi di Marchesi 1824.

Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze.

Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#).

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

OK

[ECONOMIA & FINANZA](#) [STORIE D'IMPRESA](#) [INNOVAZIONE](#) [BEAUTY & BENESSERE](#) [LUXURY](#) [SFILATE](#)



Europee: boom di preferenze per Salvini. Poi Berlusconi, Meloni e Calenda



Davide Dattoli (Talent Garden): "Lo smart working è la sfida del lavoro del futuro"



Dove vivono più donne che uomini? Il gender gap dei Comuni italiani



Fca, Renal il risiko de

LUSO

Non solo dolci, Marchesi 1824 apre nel cuore di Londra per pranzi d'affari e cocktail

—di **Simone Filippetti** | 29 maggio 2019



La Pasticceria Marchesi a Londra



LONDRA - Il verde delle poltroncine in velluto, della boiserie e della tenda che dà sulla strada ha qualcosa di familiare per chi di recente è stato in Galleria a Milano. Il nuovo negozio che ha aperto i battenti in un palazzo a mattoni rossi di Mount Street è una pasticceria Marchesi 1824, il marchio gourmet del gruppo Prada che porta il puro stile milanese vintage nel cuore di Londra.

Il giorno dopo la valanga (in realtà attesa e scontata) del Brexit Party e il plebiscito di Nigel Farage, il Beppe Grillo (ma sarebbe meglio dire il Matteo Salvini) del Regno Unito, a Mayfair è una giornata qualsiasi, e non quella di un paese spaccato a metà tra nazionalismo e identità europea: l'atmosfera ovattata della zona più lussuosa e chic della metropoli, mentre per la pausa pranzo i primi clienti, professionisti e banchieri, entrano da Marchesi.



1/19

Per il debutto internazionale di Marchesi la scelta di Londra, in pieno psicodramma Brexit, può sembrare anomala: in realtà lo sbarco era stato pianificato da tempo. Lorenzo Bertelli, figlio di Miuccia e Patrizio, aveva messo nel mirino varie località in Europa: Londra, dove cinque anni fa (proprio quando Prada rilevò il marchio) fu aperto un negozio temporaneo dentro Harrod's, è stata la città dove è stata trovata la location più interessante. La coincidenza con il terremoto della Brexit, mentre il paese è anche senza il primo ministro, serve solo a sfatare l'idea che Londra sia sull'orlo dell'apocalisse: il brand italiano del lusso sbarca sul Tamigi con la sua



I PIÙ LETTI DI MODA24

- STORIE DI INNOVAZIONE** | 28 maggio 2019
L'alchimia di Regenesi: «Così trasformiamo i rifiuti in bellezza»
- SOSTENIBILITÀ** | 28 maggio 2019
Save the Duck in cima all'Everest con l'alpinista vegano Kuntal Joisher
- LA BIOGRAFIA DELL'IMPRENDITORE** | 20 novembre 2018
La visione di Brunello Cucinelli: «Non temete il futuro, siate per bene e passeggiate nei boschi»
- MARCHI STORICI** | 27 maggio 2019
Hilton, una storia di ospitalità lunga 100 anni con l'Italia nel suo futuro
- INCONTRI INSOLITI** | 29 maggio 2019
La Silicon Valley in trasferta nella «Cucinelli Valley»: i ceo ospiti a Solomeo per parlare di tecnologia e umanesimo

ULTIME NOVITÀ

Dal catalogo del Sole 24 Ore

Foodwise racconta le aziende della filiera agroali

Libri

Istituzioni, esperti e aziende dell'eccellenza alimentare italiana



pasticceria storica. Un ennesimo ambasciatore dell'Italia e di Milano.

Se in Galleria a Milano, il locale che ha rilanciato Marchesi è ormai un ritrovo di turisti internazionali e milanesi affezionati allo shopping in centro - con le sue volte vista boutique e i grandi spazi in tonalità verde acqua - per l'inaugurazione londinese la scelta è caduta su un locale piccolo, molto intimo e raccolto (appena 24 posti a sedere divisi in due salette), ma con gli stessi colori e arredi dello storico locale di Via Santa Maria alla Porta, in zona Magenta. Le vetrine in ciliegio, stracolme di gelèe, praline colorate e confetti; le posate Sambonet e le tazze di porcellana Rosenthal; il bancone con le torte fresche e i cornetti dolci e salati, le Veneziane e le trecce. **Tranne due eccezioni, la Carrot Cake e la Cheese Cake pensate più per la clientela britannica**, Marchesi offre una pasticceria rigorosamente italiana, per contrastare lo stradominio francese nei dolci a Londra (incarnato dalla onnipresente catena "Paul").

Nella capitale britannica la pasticceria è un posto dove si va anche a pranzo e per un cocktail, il modello di Fortnum&Mason docet, e il nuovo Marchesi 1824 ha anche un menu (salato) per il pranzo nonché una nutrita lista di cocktail (un libricino stampato su cartoncino rigorosamente verde).

Questo non è un Prada Coffee, la signora Miuccia Prada ha sempre tenuto ben separate le due attività (il bilancio della pasticceria è consolidato dentro al gruppo). Indipendenza totale dal marchio, ma il tocco Prada si vede: è lusso per la gola e per gli occhi.

Ogni dettaglio è ricercato: dalle torte su ordinazione (con una settimana di anticipo, totalmente personalizzate) al restauro maniacale del locale. Era una macelleria; e Marchesi ha conservato ogni elemento della vecchia anima del posto, dai ganci che scendono dal soffitto (dove una tempo erano appesi i quarti di carne) fino alle piastrelle del pavimento e delle pareti, che sono state spedite in Italia, in un laboratorio ceramico della Toscana, per essere certosamente restaurate.

Sotto una campana di vetro, un panettone a fette fa bella mostra a fine maggio. Non è una trovata di marketing per reclamizzare il prodotto più celebre della pasticceria, nonché il simbolo gastronomico di Milano nel mondo: anche in Santa Maria alla Porta, fin dal 1800, la famiglia Marchesi il "Pan del Toni" lo vendeva tutto l'anno. **E il panettone di Marchesi a Londra viene direttamente dall'Italia**, non tanto perché la ricetta sia avvolta da un segreto, come per la Coca-Cola che non produce la bibita fuori da Atlanta, quanto

I MAESTRI DELL'ARTE: PAUL GAUGUIN

Libri

Il nuovo imperdibile capitolo della collana "I Maestri dell'Arte"



MUDEC. Il catalogo ufficiale del Museo delle Culture

Libri

Un luogo d'incontro fra le culture e le comunità.



[SCOPRI ALTRI PRODOTTI >](#)

LE GALLERY PIÙ VISTE



MODA | 27 maggio 2019
Cannes, il festival dei gioielli



ITALIA | 28 maggio 2019
«L'infinito» di Leopardi compie 200 anni



MOTORI24 | 27 maggio 2019
Bmw 1, le foto della terza generazione



MOTORI24 | 20 maggio 2019
Giulia Quadrifoglio Racing, le prime foto in strada alla 1000 miglia



MONDO | 27 maggio 2019
Vincitori e vinti: i protagonisti delle elezioni europee 2019

per motivi logistici: sotto al negozio, c'è il laboratorio che sforna tutti i giorni torte e pasticcini freschi, ma non ha al momento abbastanza spazio per cuocere i panettoni. Per garantire l'identico sapore e autenticità, i pasticceri sono stati trasferiti da Milano, sotto la supervisione del maestro Diego Crovara, ex campione del mondo.

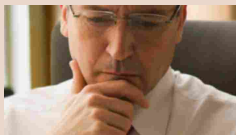
Quando nel 2014, Prada ha comprato Marchesi dalla famiglia fondatrice, un anno dopo che il colosso francese Lvmh aveva messo le mani su Cova, altra storica ed esclusiva pasticceria, la **Guerra dei Roses** nel lusso si è spostata anche sui dolci di Milano. **I francesi hanno portato il panettone di Cova a Dubai; ora Marchesi arriva a Londra**. Altre aperture internazionali sono in agenda, ma non nell'immediato.

© Riproduzione riservata

ARGOMENTI: [Mason Vicentino](#) | [Magenta](#) | [Santa Maria](#) | [Regno Unito](#) | [Atlanta](#) | [Dubai](#) | [Tamigi](#) | [Toscana](#) | [Europa](#) | [Italia](#) | [Brexit Party](#) | [Marchesi](#) | [Lvmh](#) | [Cova](#) | [Paul](#) | [Nigel Farage](#) | [Lorenzo Bertelli](#) | [Miuccia Prada](#) | [Patrizio](#) | [Diego Crovara](#) | [Prada](#) | [Milano](#) | [Londra](#) | [Marchesi 1824](#)

T Per saperne di più >

0 COMMENTI
Partecipa alla discussione



Evita questi 9 importanti errori d'investimento. Se hai 350.000 €, scopri di più.

Fisher Investments Italia



Tuo da €199 al mese con finanziamento Pay per Drive Connected. TAN 3,80% - TAEG 4,63%

Lexus



Fino al 29 Maggio, trovi le Grandi Marche scontate al 50%. Sfoggia il volantino!

Esselunga Grandi Marche



Performance, comfort e controllo. Scopri Levante e il nuovo leasing Maserati.

THE MASERATI OF SUVs



Migliaia di italiani stanno acquistando gli orologi meccanici di questa startup svizzera!

Rivoluzione orologiera



Tutto lo stile e la connettività di serie, con Noleggio Chiaro da 299€ al mese

Nuovo Stelvio Sport-Tech



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ES TENDENCIA Michael Jackson Muere Rubalcaba Viviendas de lujo Suplementos deportivos Publicidad Pilates maquinas

Síguenos en [f](#) [t](#) [i](#)

sumum

Estilo Living Protagonistas **Gourmet** Rodar Vídeos

GOURMET

Las 10 pastelerías más exclusivas del mundo

París, Londres, Bangkok, Milán, Madrid. Damos la vuelta al mundo en busca de los espacios más refinados y originales a los que acudir si lo dulce y el lujo son tu debilidad



Un recorrido por los rincones dulces más sibaritas del planeta

Actualizado 09/05/2019 10:06h.



Alessia Cisternino
Colaborador

[+ Seguir](#)

La elegancia de los macarons. La practicidad de los cupcakes. El confort de un cruasán. O la exuberancia de una layer cake. Sea cual sea tu bocado dulce favorito, hoy en **Summum** seleccionamos **diez direcciones imprescindibles** donde podrás disfrutar desde la alta pastelería hasta la bollería más refinada. Siempre un entorno muy privilegiado.

Toma nota para disfrutar de **las propuestas gourmet dulces** más exclusivas del mundo...

ÍNDICE TOP

1. Ladurée: el paraíso de los

Ladurée: el paraíso de los macarons

macarons

2. Nanan: terciopelo y éclairs

3. Marchesi: un paseo en Via Montenapoleone de la mano de [Prada](#)

4. Magnolia Bakery: los cupcakes más famosos del mundo

5. Peggy Porschen: rosa gourmet

6. Pierre Hermé: pasteles y belleza en Champs-Élysées

7. Shugaa: templo exótico del azúcar

8. Moulin Chocolat: dulces de inspiración francesa y pop-up

9. Cakes&Bubbles: postres TOP y champagne

10. La Duquesita: elegancia sin tiempo



La histórica tienda de Ladurée en 16 rue Royale en París

16 rue Royale 75008 Paris. Apunta esta dirección en la agenda, porque por muchas tiendas que haya de **Ladurée** en todo el globo ninguna se parece al histórico salón de té en esa calle de París. En este espacio de madera y frescos creado en 1862 lo dulce no se separa ni un momento de lo refinado.

Una elegancia que se refleja en el ya icónico packaging de **la firma francesa** que envuelve desde chokolatinas hasta té selectos y pasteles, pasando por los macarons, el producto estrella de la maison.

Chocolate, pistacho, caramelo, pero también yuzu, fruta de la pasión y **Marie-Antoinette**, un macaron de color azul cielo relleno de crema de té negros de China e India, pétalos de rosa, cítricos y miel. **Experiencias dulces** que no pasan de moda.

Nanan: terciopelo y éclairs



La pastelería Nanan, en Breslavia, Polonia

Y de una **pastelería clásica** a una muy moderna. **Nanan** está ubicada en Breslavia, Polonia. Los dulces y en especial los **éclairs**, su especialidad, juegan un papel central en la decoración deliberadamente minimalista del espacio. Hasta las lámparas, las paredes y los manillares de las puertas recuerdan a esos pasteles clásicos.

En Nanan, las creaciones dulces están expuestas bajo una vitrina **como si de joyas se tratara**. El terciopelo rosa y un aire de ensueño forman parte del encanto de esta pastelería.

Marchesi: un paseo en Via Montenapoleone de la mano de Prada



Marchesi 1824, en via Montenapoleone, una de las calles del lujo milanés

Abrió sus puertas en via Santa Maria alla Porta, en Milán, en 1824 y desde entonces ha sido uno de los destinos más concurridos por **clientes elegantes y cosmopolitas**. Pastelería refinada, artesanal, atenta a los detalles y la calidad de las materias primas, **Marchesi** presume de otros dos puntos de venta en la ciudad.

Uno en la célebre **Galleria Vittorio Emanuele**, justo al lado del Duomo, y otro en via **Montenapoleone**, una de las calles del lujo milanés. Como buena pastelería milanesa que es, una de las especialidades de **Marchesi** es el **Panettone** que en Italia se consume solo durante las festividades navideñas. En cambio, otra de sus especialidades, el **Amor Polenta**, se come todo el año. Se trata de un bizcocho a base de harina de maíz y de almendras, mantequilla, huevos y azúcar, nuez moscada y limón.

La pastelería **Marchesi** está tan relacionada con la moda y el lujo que pertenece al Grupo **Prada**. Nada más, nada menos.

Magnolia Bakery: los cupcakes más famosos del mundo



Los famosos cupcakes de Magnolia Bakery

Se asomó en **Sexo en Nueva York**, una de las series televisivas más famosas de todos los tiempos. El resto es historia. **Magnolia Bakery** abrió sus puertas en 1996 en el West Village neoyorkino y acto seguido inauguró una segunda tienda en el Upper West Side. Ahora cuenta con más de veinticinco establecimientos en todo el mundo.

Un éxito planetario que sin embargo no es nada comparado con su logro más asombroso: volvernos a todos locos y durante mucho tiempo por **los cupcakes**. Estos irresistibles postres siguen siendo una de las señas de identidad de **Magnolia Bakery**. Desde los clásicos como el de vainilla, de chocolate o de Red Velvet hasta los más originales sabores de temporada.

¿El más cotizado? El Carrie Cupcake, con vainilla, buttercream rosa y una margarita para decorar. Esta pastelería también es famosa por su pudding de banana, cookies y brownies. Entre sus incondicionales están celebridades como Katie Holmes, Tom Brady, Kate Hudson, Samuel L. Jackson o Drew Barrymore.

Peggy Porschen: rosa gourmet



La nueva tienda de Peggy Porschen en Chelsea, Londres - ©Victoria Metaxas

Cupcakes, clásicos y de temporada, layer cakes, brownies, macarons, té, infusiones y hasta una copa de champagne. Imagínate de poder disfrutar de las más **fina repostería anglosajona** rodeado de una extraordinaria nube rosa y naturaleza en flor.

Las tiendas londinenses de **Peggy Porschen**, autoridad mundial en el campo de la pastelería y el cake design, son un sueño para cualquiera que tenga debilidad por lo dulce y la decoración. La de Chelsea, que se ha sumado recientemente a la primera tienda en **Belgravia**, distribuye su oferta entre varios espacios (al más puro estilo Porschen) donde se puede desde desayunar a primera hasta tomar un cóctel floral. **Todo rigurosamente en rosa.**

Pierre Hermé: pasteles y belleza

en Champs-Élysées



86 Champs, en París, una de las boutiques más exclusivas del mundo de Pierre Hermé

Pierre Hermé es uno de los pasteleros más influyentes del planeta y sus boutiques llevan su mundo dulce a cualquier rincón del mundo. Pero hay **una muy especial** que desde su apertura pretende ser un paraíso gourmet donde los macarons, los postres y las **elaboraciones a base de chocolate** conviven con la belleza y el bienestar.

86 Champs, así se llama esta boutique, es un proyecto capitaneado por **la maison Hermé** y la línea de belleza francesa **L'Occitane**. Esta pastelería se encuentra en una de las calles más exclusivas del mundo y se articula en varios espacios como jardines interiores, beauty bars, barras donde se sirven tres **variedades de café** de dieciséis maneras diferentes o un restaurante donde tomar un desayuno detox.

Si ceder a la tentación de un dulce y cuidarte te parecía imposible, este espacio parisino te traerá **una grata sorpresa**.

Shugaa: templo exótico del azúcar



Una de las creaciones de Chef B. Wish en Shugaa, en Bangkok

Prepárate para ver aparecer en tu plato animalitos, pequeños robots y divertidas creaciones de fondant. **Shugaa Dessert Bar** es un templo del azúcar –su decoración está inspirada en los cristales de azúcar– que se encuentra en **Bangkok**, Tailandia.

Este asombroso espacio verde menta, oro rosa y cristal transparente está capitaneado por **Washirawish Kongpopjirapat** o **Chef B. Wish**, un apasionado pastelero que lo debe todo a su abuela Ruk, experta en pastelería tailandesa. Es quizás una de **las metas más exóticas** a las que acudir si la cocina dulce te gusta tanto como de la decoración.

Moulin Chocolat: dulces de inspiración francesa y pop-up



Moulin Chocolat, pastelería de inspiración francesa en Madrid

Liderada por el pastelero TOP **Ricardo Vélez**, **Moulin Chocolat** es una boutique ubicada entre la Puerta de Alcalá y la exclusiva calle Serrano. Sus elaboraciones estrella como los macarons, el Roscón de Reyes y los dulces a base de chocolate han convertido esta pastelería en una dirección imprescindible para los españoles que aman la pastelería de inspiración francesa.

Cruasanes perfectos, cinnamon rolls, confituras, bombones, tartas y refinados postres de edición limitada. A pocos pasos de este establecimiento se encuentra **The Pâtissier**, un espacio a medio camino entre lo coqueto y lo industrial donde se suceden cursos de **alta pastelería** y espectaculares tiendas pop-up que dan mucho que hablar.

Cakes&Bubbles: postres TOP y champagne



Cakes&Bubbles, en Londres, capitaneado por Albert Adrià

Hay varios motivos que hacen de **Cakes&Bubbles** un espacio de lo más exclusivo donde degustar un postre. El primero es que se trata del primer proyecto del chef **Albert Adrià** dedicado solo a la cocina dulce. El segundo es que está ubicado en el lujoso **Hotel Café Royal**, en el centro de Londres. Y el tercero es que su carta propone algunos de los mejores **champagnes y espumosos** del mundo para maridar con las creaciones del pastelero español.

Entre las propuestas están algunas ya icónicas como **la tarta de queso de Tickets**, elaborada con queso Coulommiers, chocolate blanco, avellanas y servida con galletas de mantequilla o la célebre **Rosa**, con lychee, frambuesa y agua de rosa, homenaje a Pierre Hermé. Pero la lista sigue con especialidad como el “**After Eight**” con fresa y nube de chocolate o el elegante flan de huevo. También hay un **menú degustación** que consta de seis bocados dulces y ronda los **35 euros**.

La Duquesita: elegancia sin tiempo



La Duquesita en Madrid

Abierta por primera vez en 1914, **La Duquesita** es uno de esos lugares que deberían estar en la ruta de **cualquier madrileño** y turista que pasee por el centro de Madrid.

Una pastelería que desprende elegancia sin tiempo, desde sus mostradores originales, sus vitrinas, sus espejos, su lámpara central, su barra y mesas de mármol y su inefable suelo blanco y negro. Este **icónico espacio dulce** se convirtió en una dirección imprescindible cuando, tras cerrar sus puertas en 2016, las volvió a abrir de la mano del pastelero TOP **Oriol Balaguer**.

Cruasanes y demás bollería dulce, macarons, tarta y especialidades de temporada. Para tomar o para llevar (en uno de los packagings más bonitos habidos y por haber). Ideal para **una pausa dulce lejos del ajetreo de la vida moderna**.

VOGUE

ÉDITION PARIS ▼

MODE BEAUTÉ LIFESTYLE CULTURE DÉFILÉS BIEN-ÊTRE

MAGAZINES & ABONNEMENT



VOYAGES

5 nouveaux restaurants à connaître absolument à Londres

PAR JADE SIMON

6 JUIN 2019

Une pâtisserie comme en Italie, un comptoir nippon designé par Kengo Kuma, un dinner futuriste... Alors que la Fashion Week homme printemps-été 2020 y débute aujourd'hui, plein phare sur les restaurants du moment où déjeuner et dîner à Londres.





Une pâtisserie italienne : Marchesi 1824

Véritable institution à Milan, **Marchesi 1824** débarque ce printemps à Londres. Installée dans le quartier de Mayfair, entre les murs d'une ancienne boucherie, cette pâtisserie a été entièrement redécouverte par l'équipe d'architectes de **Prada** (propriétaire de la maison depuis 2014). Comme ses aînées milanaises, on y retrouve du mobilier en acajou, des tables en marbres ou encore des fauteuils en velours vert. Sans oublier le menu, presque inchangé, qui propose un café 100% arabica torréfié par le barista expert de la Galleria Vittorio Emanuele II, des brioches fondantes, des sandwiches *tramezzini* ou encore une myriade de chocolats et de pâtes fruitées.

117 Mount St, Mayfair, London W1K 3LA, Royaume-Uni, Tel.+44 20 8075 5380



Un omakase de haut vol : Endo at Rotunda

Tout juste ouvert, **Endo at Rotunda** bénéficie déjà de critiques dithyrambiques. Pas si étonnant, quand on sait que ce nouveau restaurant japonais mené par le chef **Endo Kazutoshi** (passé par la case Zuma) initie aux

Assistez à
des **défilés**
de mode.

*Et profitez
d'autres offres...*

REJOIGNEZ LE CLUB

joies de la cuisine omakase. Accoudé au bar en bois d'Hinoki, vieux de 20 ans, on découvre, au gré des envies du chef, des sushis, des sashimis, du poisson grillés... Plus fin que les uns que les autres. Des petites assiettes délicieuses à déguster en prime dans un décor épuré signé **Kengo Kuma**.

Television Centre, 8th Floor, The Helios, 101 Wood Ln, London W12 7FR, Tel.+44 20 3972 9000

<https://www.endoatrotunda.com/>



Une brasserie à la française : Soutine

Avec aux commandes l'équipe du Wolseley, **Soutine** vient d'ouvrir ses portes dans le quartier de St John's Wood à Londres. Un brin nostalgique, le lieu réplique à s'y méprendre le décor d'une brasserie du début du siècle, avec ses boiseries sombres, ses portraits naturalistes et ses banquettes en cuir cognac. A la carte? Les grands classiques de la cuisine française à toutes les sauces: Huîtres fraîches, soupe à l'oignon, avocat-vinaigrette; croque-monsieur, salade niçoise, confit de canard, mousse au chocolat... On oublierait presque qu'on se trouve à Londres.

60 St John's Wood High St, St John's Wood, London

NW8 7SH, Royaume-Uni, Tel. +44 20 3926 8448

<https://www.soutine.co.uk/>



Un dinner futuriste: Bob Bob Cité

Après avoir imaginé **Bob Bob Ricard** en 2008, **Leonid Shutov** dévoile, cette année, **Bob Bob Cité**. Au cœur du Leadenhall Building, ce nouveau restaurant mise sur une décoration futuriste délirante signée **Brady Williams** dans laquelle on ne sait plus bien si on se trouve dans le dinner d'un vaisseau spatial, dans un paquebot aux murs laqués ou encore dans un bar tokyoïte où défile des chiffres digitalisés. Tandis qu'à la table c'est le chef étoilé **Eric Chavot** qui mène la danse avec un menu twisté d'influences françaises.

Level 3, 122 Leadenhall St, London EC3V 4AB,
Royaume-Uni, Tel.+44 20 3928 6600

<https://www.bobbobcite.com/>



© Joann Pai



Une table tournée vers la Sicile: Circolo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Après **Gloria** dans le quartier de **Shoreditch**, fréquenté par **Alexa Chung** ou encore **Mick Jagger**, le groupe italien poursuit son extension londonienne du côté de Soho. En plein cœur de la capitale britannique c'est là qu'on retrouvera, en juin prochain, leur nouvelle table tournée vers la Sicile. Nommée **Circolo**, cette nouvelle adresse de 857m2 comprendra en prime, une belle terrasse. Avec le chef **Salvatore Moscato** et son équipe de choc en cuisine, le menu rassemblera un florilège de grillades à la sicilienne (des brochettes de calamar au citron, de porc de Cinta Senese...), des pizzas napolitaines géantes, proposées au mètre, mais aussi un sundae plaisir coupable d'un litre saupoudré de morceaux de cookies et des granités aux agrumes comme à Palerme. Le rendez-vous est pris.

Rathbone square - Fitzrovia

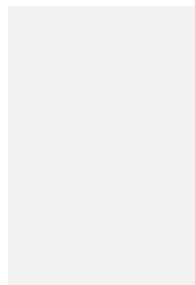
Ouverture 28 juin 2019

LONDRES

RESTAURANTS

HOTEL

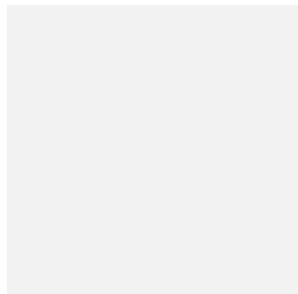
Vogue Recommande



LA SAGA DES
DIAMANTS

Les diamants
les plus
spectaculaires,
épisode 1 : Le
sorry gift

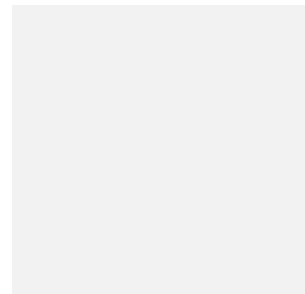
PAR
JÉRÔME
HANOVER
18 MARS 2019



ROYAL BABY

Pourquoi Meghan Markle
et le prince Harry ne
poseront pas devant
l'hôpital avec leur bébé ?

PAR ALEXANDRE MARAIN
12 AVRIL 2019



INSPIRATION

Happy birthday Barbie:
How the 60-year-old doll
is staying relevant

PAR EMILY CHAN
9 MARS 2019

[Learn](#)

This website uses cookies to ensure you get the best browsing experience. [more](#)

I understand



CW



Get our exclusive content
+ choose a pair of free tickets from our edit of favourite events

Enter your email address

Sign up

FOOD & DRINK

The London bakery owned by Prada: Marchesi 1824, Mayfair

Prada turns to pastries, opening a London branch of its Milan bakery:
Marchesi 1824

By Holly O'Mahony on 23/5/2019



9 CW readers are interested



The London bakery owned by Prada: Marchesi 1824, Mayfair

Prada, the luxury Italian fashion house that's been a staple of the style world since 1913, is best known for its handbags, shoes and perfumes. But the brand is also the proud owner of a painfully Instagrammable Milan café: Marchesi 1824.

Now, London's fashion crowd and pastry connoisseurs alike can rejoice, because a branch of Prada's Marchesi 1824 has opened on Mayfair's Mount Street.



Pasticceria Marchesi was founded as a family-run bakery in Milan in 1824, then later acquired by the Prada Group. Today, you can find several Marchesi 1824 bakeries dotted around the city, but the London opening marks the first outpost for the bakery outside the Italian capital of fashion.

Now, fashionistas with a penchant for something sweet can enjoy Marchesi 1824's glossy style, sugar-coated treats and Wes Anderson-esque mint interiors in London. Exquisite Italian decor has been recreated in Mayfair's Mount Street, with opulent tiles, marble floors, plush velvet chairs, and a charming ooden bar decked in colourful confectionary which hopes to encourage the tradition of sipping espressos whilst standing.

The bakery – which is a stone's throw from 5-star hotel The Connaught – serves favourites from the Milan menu, including pastel-coloured dragées, gianduja chocolates and sourdough panettone; all of which can be enjoyed with an Italian-style coffee from the on-site espresso bar. Shopping for gifts? Marchesi 1824 also sells a selection of gorgeously-wrapped biscuits and sweets, all fit to impress any well-heeled, sweet-toothed friend.

WHAT	The London bakery owned by Prada: Marchesi 1824, Mayfair
WHERE	Marchesi 1824, Mayfair , 117 Mount Street , London, W1K 3NJ MAP
NEAREST TUBE	Bond Street (underground)
PRICE	££
WEBSITE	Book



Free pairs of tickets available

22 May 19 - 29 Sep 19

Sweat It Exercise Passes

Members only

and save £40



FOOD

CAFE

MAYFAIR

You might like



The Sea, The Sea restaurant, Chelsea review ★★★★★



Christian Dior: Designer of Dreams, V&A review ★★★★★



Nathalie, Mayfair review



Tim Walker exhibition: V&A



Bourne & Hollingsworth Garden Room, Charing Cross Road



Chanel Haute Couture collection stars in Netflix documentary series



INSIDE TODAY 29.05.19

Life & Style

DESIGNER CAKES

Inside Prada's new high fashion London bakery

» Starts on Page 27



News in Focus

THE PHILANTHROPIST

Meet the head of Google's \$200 million charitable arm

» Pages 22 & 23



Arts & Culture

NEW FACE OF SOUL

Poppy Ajudha on why she's tackling big issues in her songs

» Pages 30 & 31



Business

CALL FOR CHANGE

How Lloyd's insurance market is still proving to be no place for a woman

» Page 68





The devil eats Prada

TRENDS

The planet's chicest bakery has found a new sweet spot in Mayfair. Cake is en vogue, says **Katie Strick**

THE shelves are lined with jars of candies, sugar-coated almonds and crystallised flowers, while the cabinets are stocked with smoked-salmon tartlets, custard-cream buns and hand-wrapped finger sandwiches.

The place has an Alice in Wonderland, Wes Anderson-like feel, with duck-egg-blue boxes, powder-pink ribbons and green velvet sofas. A pillowy soft panettone sits on the counter by the doorway. This is the world's most stylish patisserie, Prada's Marchesi 1824 — the fashion group owns the legendary Milanese pasticceria — which opened last week in Mayfair's Mount Street, across from The Connaught.

It's the Italian fashion label's first British Marchesi outpost and here, panettone isn't just for Christmas — it's the signature dish all year round. This

sweet bread is the result of decades of fine tuning by Marchesi's pâtissiers. It's made with Italian wheat flour, candied Sicilian oranges, Madagascan bourbon vanilla and Italian honey — an indulgent accompaniment to a mid-morning

espresso or pre-dinner Americano.

There's more to the menu than sweet treats, though. Breakfast boasts coffee, croissants and thick Italian hot chocolate, while the afternoon menu ranges from finely cut ham sandwiches to Milanese risotto, washed down with a cocktail — the patisserie's aperitif mixes Biancosarti with vermouth, bitters and London dry gin.

Marchesi's magic lies in its presentation,

Continued on Page 28



Panettone is the signature cake. It's made with candied Sicilian oranges, bourbon vanilla and Italian honey



NATASHA PSZENICKI

Continued from Page 27

director Carlo Bizzarro tells me over a glazed blue, chocolate-filled monoportion, another of the bakery's specialities. Served in the wonderfully Instagram-friendly room at the back, tea comes in fine Rosenthal porcelain with silver Sambonet cutlery. The pastel-pink takeaway boxes are bespoke, hand-folded in-house so that fashionistas can serve cakes at home after their Bond Street shopping sprees.

Each sweet has a story, says Bizzarro, from the gold sugar-coated almonds or "confetti" — a traditional Italian gift for golden weddings — to the soft yellow Aurora cake made with sponge, custard and milk, Marchesi's oldest recipe.

"It's our most popular cake and the only

recipe we've never changed," my waitress, Roberta, tells me, referring to Marchesi 1824's original pasticceria set above Prada's flagship store in Milan.

The bakery is a Fashion Week institution: on any day during the show, Milanese locals queue alongside the fashion elite to order pralines, puff pastries and millefeuilles from the cherry-wood displays — and, of course, capture it for Instagram.

The bakery's account has almost 34,000 followers and features a pastel-coloured collage of turquoise-lit cabinets, yellow marble floors and hand-painted tiles in signature Prada green.

The Mount Street store is the latest and most glamorous hangout yet for

London's fashion clique: designer eateries are in vogue. Ralph Lauren opened Ralph's Coffee & Bar inside its flagship Regent Street store in 2017, quickly picking up a reputation for its flawless martinis, while Thomas' Café at Burberry nearby is a favourite among the stylish sets, serving quintessential British plates, from Lancashire cheese with Eccles cakes to shepherd's pie.

Comme Des Garçons' Rose Bakery at Dover Street Market has a more minimalist vibe: think oat milk cappuccinos, green juices and vegan-friendly snacks

in a more stripped-back setting compared to Mount Street's glittering selection of candies displayed like jewels.

Which explains the price tag: a cup of coffee at Marchesi 1824's London outpost is £6, though Mayfair insiders insist that's less than the Connaught — being chic doesn't come cheap. It seems the devil doesn't just wear Prada — it eats Prada too.

@katie_strick



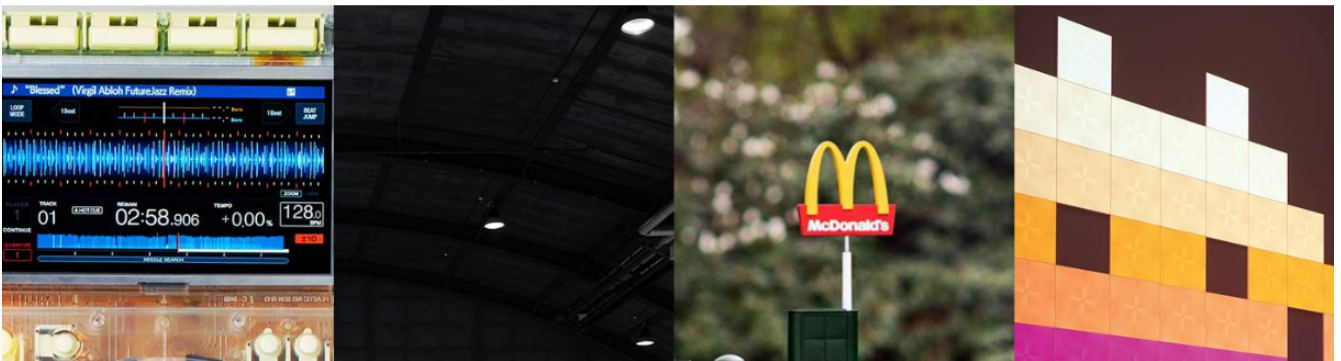
Sweet dreams: Marchesi 1824 has just opened in Mount Street, Mayfair, left, and sells high-fashion cakes

10 Coolest

10 coolest things of the week

From the world's smallest McDonalds to the Rolls Royce Wraith Eagle VIII, these are the 10 coolest things of the week

BY FAYE FEARON AND ELEANOR DAVIES
4 days ago



Marchesi 1824 bakery

For delicious panettone, pastries and gelato served up with Milanese style, look no further than Marchesi 1824 on Mount Street, London. What's so special about this particular bakery? Well, it's owned by the Prada Group and is the first of its kind to be launched outside Italy, the original store in Milan being among the most famous food spots in the country. If you happen to find yourself in the capital next weekend, there's no chicer place to pick up some refreshments than this new opening. *Olive Pometsey*

LONDONIST.COM

Prada's Marchesi 1824 Bakery Arrives In London

BY LAURA REYNOLDS



Historic Milanese bakery Marchesi 1824 has opened its first permanent international branch in London.

Mayfair's Mount Street is the chosen location for the traditional Italian pasticceria, which is owned by fashion house Prada.

While fashion and carbs aren't obvious bedfellows, Prada bought the original bakery — which dates back to 1824 — in 2014, and has since opened two further branches in Milan.



It specialises in coffee, pastries and sweets, with the panetonne one of the most popular items. Sugared almonds, delicate fruit tarts and handmade chocolates also feature on the menu.

As you'd expect from a fashion-owned company, the design of the cafe, located opposite the Connaught Hotel, is very sleek. The green hues of the Milan locations have been kept, with textured green seating lining one side of the narrow space, opposite tempting glass cabinets full of treats. The dark wood fixtures and fittings are also based on those designed by Prada for Italian cafes... but let's face it, your eyes are too busy staring at cakes to notice any of that.

[*Marchesi 1831*](#), 117 Mount Street, Mayfair, W1K 3LA.

Last Updated 29 May 2019

<https://londonist.com/london/food/marchesi-1824-milan-prada-bakery-opens-london-mayfair>¹

¹ GRAN BRETAGNA-LONDONIST.COM-MARCHESI-29.05.19

INSTAGRAM.COM



<https://www.instagram.com/p/ByAecB7nPwH/>¹

¹ GRAN BRETAGNA-INSTAGRAM.COM-LUXURYLONDON-MARCHESI-28.05.19

Opening

Marchesi sceglie Londra per il debutto all'estero

La storica insegna milanese di pasticceria che fa capo al gruppo Prada apre il primo negozio permanente fuori dall'Italia. **Barbara Gallino (Londra)**

Marchesi 1824 esporta la tradizione dolciaria italiana a Londra. Lo storico marchio milanese di pasticceria che fa capo al gruppo Prada ha inaugurato infatti il suo primo negozio permanente estero: un suggestivo spazio di circa 70 metri quadri al numero 117 di Mount street, nel cuore di Mayfair. Se gli interni in legno di ciliegio evocano le atmosfere della prima pasticceria Marchesi in Santa Maria alla Porta a Milano, alcuni dettagli originali meticolosamente conservati come ganci e piastrelle, rivelano le origini del locale, un tempo sede di una storica macelleria londinese. Ed ecco che preziosi pavimenti in marmo nero con venature giallo Siena si contrappongono ad un più crudo soffitto a doghe in legno bianco illuminato però da classiche lanterne. All'ingresso, sono esposti come gioielli cannoncini, meringhe, crostatine di frutta e altri classici pasticcini e dolci italiani, incluso il rinomato Panettone di Marchesi 1824. Sul retro, si trova un'accogliente sala da Tè con tanto di camino, dove è possibile consumare su porcellane Rosenthal e con posate in argento Sambonet, colazione, pranzo o aperitivo serale. La capitale britannica è ormai pronta per apprezzare i sapori, la tradizione e il servizio di alta qualità che contraddistinguono Marchesi 1824. Ne è convinto **Diego Crosaro**, ma-



Il negozio Marchesi 1824 a Londra

estro pasticciere e responsabile di prodotto per il marchio. «La pasticceria italiana nel mondo sta avendo una grande rivincita sulla pasticceria francese che fino ad oggi ha dominato a livello internazionale», ha spiegato il pastry chef a MFF. Lo shop londinese è il quarto punto vendita del marchio, che conta tre negozi a Milano, rispettivamente in via Santa Maria alla Porta 11/a, in via Monte Napoleone 9 e in Galleria Vittorio Emanuele II. L'opening della pasticceria londinese s'inserisce in un piano di sviluppo estero del gruppo Prada, di cui fanno parte Prada, Miu miu, Church's e Car Shoe oltre a Marchesi 1824 acquisito nel 2014, che vede nuove aperture oltreconfine nei prossimi anni. Per il momento, tuttavia, tempi e location rimangono top secret. (riproduzione riservata)



VOGUE



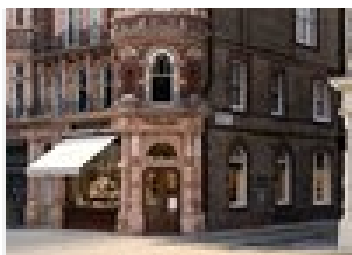
FOOD

Pasticceria Marchesi 1824 by Prada Group apre a Londra

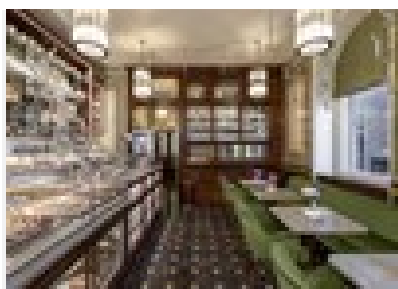
DI **VOGUE** 11 FEBBRAIO 2019

Tra i brand del lusso di una delle vie più esclusive della capitale britannica, sarà la location ideale dove gustare un caffè all'italiana e i dolci della nostra migliore tradizione

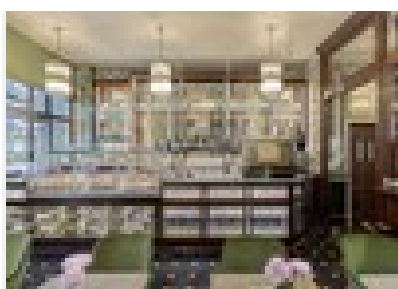
117 Mount Street, Mayfair: in una delle vie più eleganti di Londra, tra gli store del lusso come Celine, Roksanda, Christopher Kane e Simone Rocha è prevista **l'apertura della storica pasticceria milanese Marchesi 1824**, una delle più antiche e rinomate di Milano, sinonimo di eccellenza per l'offerta di pasticceria e cioccolato e per la produzione del panettone, il tipico dolce milanese.



Si tratta della **prima location fuori dalle mura di Milano**. In uno spazio intimo di circa 70 metri quadrati Marchesi 1824 ha ripensato con cura lo spazio, rispettando pienamente gli elementi esistenti e creando un perfetto equilibrio tra passato e presente. L'intervento, però, restituisce l'atmosfera e il fascino dello storico negozio di Santa Maria alla Porta a Milano.



Gli arredi sono in legno di ciliegio, simili a quelli presenti nei due negozi milanesi di Via Monte Napoleone e di Galleria Vittorio Emanuele II e si armonizzano perfettamente con gli elementi in legno originali. I preziosi pavimenti, in marmo nero e venato giallo Siena, così come il soffitto originario a doghe in legno, sono accostati a lampade a lanterna, con un sofisticato effetto visivo.



Una saletta nella parte posteriore del negozio è naturalmente dedicata alla degustazione di tè, con una varietà di scelta per ogni momento della giornata: colazione, pranzo, aperitivo serale. Il menu è stato creato appositamente per questa nuova pasticceria ed è servito su fini porcellane Rosenthal, con posate in argento Sambonet.

STANDARD.CO.UK

The devil eats Prada: Patisserie Marchesi 1824 styles it out with chic eats in Mayfair

KATIE STRICK 3 hours ago

The shelves are lined with jars of candies, sugar-coated almonds and crystallised flowers, while the cabinets are stocked with smoked-salmon tartlets, custard-cream buns and hand-wrapped finger sandwiches.

The place has an Alice in Wonderland, Wes Anderson-like feel, with duck-egg-blue boxes, powder-pink ribbons and green velvet sofas. A pillowy soft panettone sits on the counter by the doorway. This is the world's most stylish patisserie, [Prada](#)'s Marchesi 1824 — the fashion group owns the legendary Milanese pasticceria — which opened last week in [Mayfair](#)'s Mount Street, across from [The Connaught](#).

It's the Italian fashion label's first British Marchesi outpost and here, panettone isn't just for Christmas — it's the signature dish all year round. This sweet bread is the result of decades of fine tuning by Marchesi's pâtissiers. It's made with Italian wheat flour, candied Sicilian oranges, Madagascan bourbon vanilla and Italian honey — an indulgent accompaniment to a mid-morning espresso or pre-dinner Americano.

There's more to the menu than sweet treats, though. Breakfast boasts coffee, croissants and thick Italian hot chocolate, while the afternoon menu ranges from finely cut ham sandwiches to Milanese risotto, washed down with a cocktail — the patisserie's aperitif mixes Biancosarti with vermouth, bitters and London dry gin.



Sweet dreams: Marchesi 1824 has just opened in Mount Street, Mayfair, and sells high-fashion cakes (Natasha Pszenicki)

Marchesi's magic lies in its presentation, director Carlo Bizzarro tells me over a glazed blue, chocolate-filled monoportion, another of the bakery's specialities. Served in the wonderfully Instagram-friendly room at the back, tea comes in fine Rosenthal porcelain with silver Sambonet cutlery. The pastel-pink takeaway boxes are bespoke, hand-folded in-house so that fashionistas can serve cakes at home after their Bond Street shopping sprees.

Each sweet has a story, says Bizzarro, from the gold sugar-coated almonds or "confetti" — a traditional Italian gift for golden weddings — to the soft yellow Aurora cake made with sponge, custard and milk, Marchesi's oldest recipe.

"It's our most popular cake and the only recipe we've never changed," my waitress, Roberta, tells me, referring to Marchesi 1824's original pasticceria set above Prada's flagship store in Milan.

The bakery is a Fashion Week institution: on any day during the show, Milanese locals queue alongside the fashion elite to order pralines, puff pastries and millefeuilles from the cherrywood displays — and, of course, capture it for Instagram.

The bakery's account has almost 34,000 followers and features a pastel-coloured collage of turquoise-lit cabinets, yellow marble floors and hand-painted tiles in signature Prada green.



On trend: Prada's Mount Street store is open to the public

The Mount Street store is the latest and most glamorous hangout yet for London's fashion clique: designer eateries are in vogue. Ralph Lauren opened Ralph's Coffee & Bar inside its flagship Regent Street store in 2017, quickly picking up a reputation for its flawless martinis, while Thomas' Café at Burberry nearby is a favourite among the stylish sets, serving quintessential British plates, from Lancashire cheese with Eccles cakes to shepherd's pie.

Comme Des Garçons' Rose Bakery at Dover Street Market has a more minimalist vibe: think oat milk cappuccinos, green juices and vegan-friendly snacks in a more stripped-back setting compared to Mount Street's glittering selection of candies displayed like jewels.

Which explains the price tag: a cup of coffee at Marchesi 1824's London outpost is £6, though Mayfair insiders insist that's less than the Connaught — being chic doesn't come cheap. It seems the devil doesn't just wear Prada — it eats Prada too.

<https://www.standard.co.uk/go/london/restaurants/prada-patisserie-opens-mayfair-a4153781.html>¹

¹ GRAN BRETAGNA-STANDARD.CO.UK-MARCHESI-29.05.19

Prada's gorgeous pastry shop, Marchesi 1824, has arrived in London

• BY [NINA PARKER](#)

TUESDAY 28 MAY 2019



Prada has finally brought its famous Milan pastry shop to London, and it covers everything from lavish cakes to a celebrated gianduitto to an afternoon tea that could rival Claridge's.

From the minute you walk in, you are greeted with the sweet smell of butter and the sound of Italian voices talking about how they like their espresso. The interiors pay respect to pre-existing features creating a shop with a wonderful Italian old-world charm.



The shop reflects the style of their historical shop on Via Santa Maria alla Porta in Milan and you feel that it won't be long before it has the same bustle as a Milanese cafe. I particularly fell in love with the floor-to-ceiling antique ceramic tiles, the green velvet chairs and vases of peonies.

Of course, none of this would mean anything if the cakes weren't delicious! I managed to grab a cappuccino along with a silver tray selection of mini venezianas and blueberry tartlets. Each one was full of flavour with a good balance of sweetness.



Marchesi is also bringing its signature panettone to the city which is the result of almost two centuries of research and passion. I also liked the fact that they are showcasing some unique Milan pastries, including cannoncini and a rice pudding-esque tart.

Everything is wrapped elegantly and would make an excellent present for anyone with a good-quality sweet-tooth. They cater for breakfast through to dinner bringing some savoury goodies for when you need a break from La Dolce Vita! Bene! Bene! Bene!

Home > Luxury > Drinking & Dining

Prada pastries have arrived in London - and fashion editors are thrilled



Meet Marchesi 1824, the chic pasticceria which is now open in London

Follow

By Charlie Gowans-Eglinton, SENIOR FASHION EDITOR
29 MAY 2019 • 2:24PM

This article was initially published as a preview for Marchesi 1824. The Prada-owned bakery is now open at 117 Mount Street.

In April, the historic Milanese Pasticceria Marchesi will open on London's Mount Street. You might think the city doesn't need another bakery - but you'd be wrong. This bakery, we need.

I first stumbled across the Pasticceria Marchesi on Milan's via Santa Maria alla Porta when I was in town for fashion week.

EDITOR'S CHOICE



PREMIUM
Why Peninsula Hotels' Art in Resonance packs plenty of surprises



PREMIUM
The new rules of CEO dressing: out with ties, in with white trainers



PREMIUM
London's most spectacular private dining rooms



PREMIUM
Why this Texan craft whisky is giving Scotch a run for its money



The most precious way to wear florals? Pragnell's new Wildflower collection celebrates beautiful British countryside

FOLLOW THE TELEGRAPH

- Follow on Facebook
- Follow on Twitter
- Follow on Instagram
- Follow on LinkedIn



The interiors at the London bakery (pictured) are inspired by those of the legendary Milanese Pasticceria Marchesi (pictured below)

I was on foot, taking the opportunity of a sunny day to walk to my next show on the Corso Magenta, when I spotted it: dark wood exterior, window filled with large iced cakes in old-fashioned pastels and round buns with a nipple of custardy something on top, a few older...

Register for free to read this article, or log in to your Telegraph account

Register

Log in

Related Topics

Cake Milan Fashion Week Prada Baking



Luxury latest



PREMIUM

Why Peninsula Hotels' Art in Resonance packs plenty of surprises



PREMIUM

The new rules of CEO dressing: out with ties, in with white trainers



PREMIUM

Items from Margaret Thatcher's estate sell at Christie's for £1.1m

High fashion carbs shock!

I am at Prada's freshly opened bakery in London, peering into glass-paned cabinets of citrus chantilly-filled venezianas freckled with meringue, and wondering whether they're the most fashionable carbs on the planet. Next to them rest trays of mignon pastries wearing chocolate-disc hats. On the counter huge signature panettones sit in bell jars.

"Do models eat cake?" I ask a suave man in bordeaux-coloured calfskin Prada Oxfords. He thinks. "No," he replies.

This is the first branch outside Milan of Marchesi 1824, a famous bakery named after the year it was founded, and acquired by Prada in 2014. Its master pastry chef, Diego Crosara, was the world champion for pastry in the 2006 Culinary World Cup, so it's model food, if not food for models.

If a high-fashion house selling carbs seems weird, Prada isn't the first to feed the fashion-loving. Gucci serves Michelin-starred pasta in Florence, Vivienne Westwood does afternoon tea in Hong Kong, and you can sit down for lobster and chips at Burberry's restaurant, Thomas's, on Regent Street in London.

In Mayfair, doors away from Oscar de la Renta, Nicholas Kirkwood and Christopher Kane, Marchesi is certainly in the right place. Inside it's as pretty as a look book, with two small but beautiful rooms, green-velvet seats backing on to a dozen tables and lots of cherry wood. Men with eyelashes longer than those in a Maybelline advert serve coffee from a huge La Cimbali by the chocolate counter, the machine a perfect mirror for the reflection-keen.

I lift a veneziana to my lips and two smartly dressed Italians drinking espressos on the table next to me gasp. "My nutritionist says, 'Put it in your mouth, and if it tastes nice, spit

it back out, because if it tastes nice it's fattening,'" one tells me in a singsong accent.

The prices are also classically Prada. A slice of panettone is £8 and a slice of cake £12. Coffees cost about £6 and aperitivos are served too, until 7pm in the week and 5pm on Saturdays. A negroni sbagliato, £15, in which gin is replaced by prosecco, sounds very right, despite the latter half of the name implying in Italian that it's "wrong".

As for that veneziana, £6, it's delicious — filled with soft cream, like a decadent designer doughnut. *Marchesi is at 117 Mount Street, London W1*

Lucy Holden
 Lucy Holden





Dopo [l'acquisizione di Prada Group](#) delle quote di maggioranza, nel 2014, a Milano ci sono state due successive aperture, prima in [Via Monte Napoleone](#) poi nella Galleria Vittorio Emanuele II, meta di una clientela cosmopolita.



E ora... **Londra dove il gusto della tradizione resta intatto:** anche a Mayfair ora c'è **una caffetteria** firmata Marchesi. Alla tradizionale offerta di pasticceria italiana nel negozio di Londra si affianca un'ampia selezione di caramelle, bonbon, cioccolatini, praline e dolci. Rinnovando una prestigiosa storia di produzione artigianale e creatività, tutti i dolci vengono preparati quotidianamente in loco e sono presentati in packaging lusso, per garantire la qualità del brand.

0
Shares

f Share

T Tweet

✉ Email

Inside Prada's glossy new London bakery Marchesi 1824 in Mayfair

Written by Catherine Hanly Created: 28 May 2019



It's been a go-to patisserie in Milan since the 19th century - it joined the Prada group in 2014 - and now Marchesi 1824 has opened its doors in London, on Mount Street to be exact. The new pastry shop will be open all day, serving Mayfair folk with top quality coffee and fine pastries, opening into the early evening for cocktails.

Hot Dinners popped along for a look on the opening day - here's what we found:



The front section of the pastry shop has all manner of patisserie on offer, along with teeny savoury croissants and tramezzini.



The Marchesi panettone is one of the most popular items in their Milan shop in the Galleria Vittorio Emmanuele II.



In addition to seating in the front, there's a really pretty tea room at the back - perfect for afternoon teas or business breakfasts.



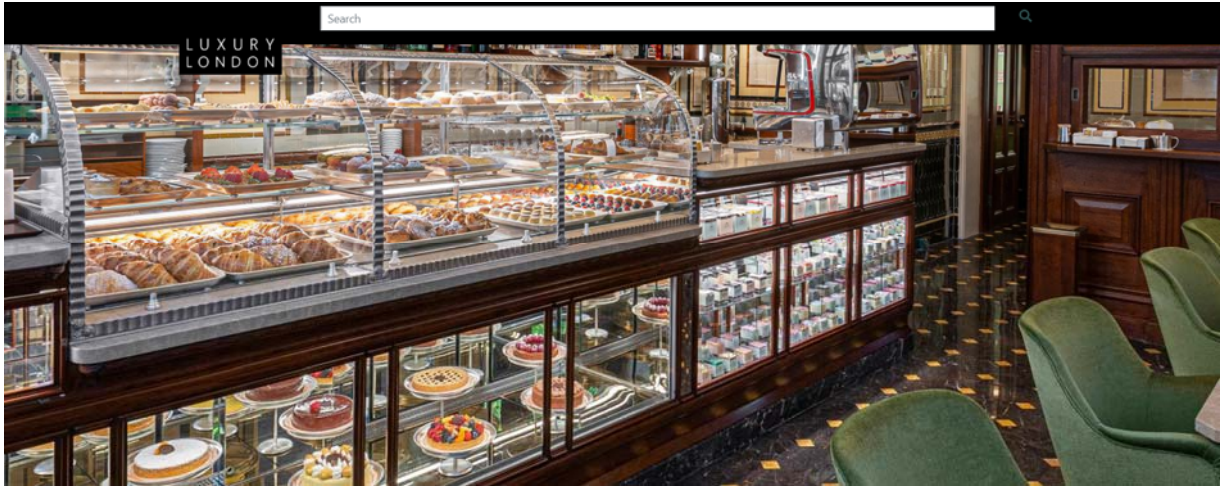
Peonies, pastries and a cracking cappuccino - yes we think Londoners will take this new Mayfair pastry shop and cafe to their hearts

As for prices, well they're pretty much what you would expect from somewhere in the heart of Mayfair. A club sandwich will set you back £18 while an Aperol Spritz will be £13. On the other hand, the coffee's not quite as pricey **as at Alain Ducasse**, so that's something.

More about Marchesi 1824

Where is it? 117 Mount Street, London W1K 3LA

When does it open? 28 May 2019



A Prada-owned Café Opens in Mayfair

A slice of Milanese elegance on Mount Street: the Prada-owned Marchesi Pasticceria opens in London



This month, Mayfair mourned the loss of the Caprice Holdings-owned Mount Street Deli, which closed its doors for good following ten years of service. Stylishly filling the gap for chic sarnies and fetching flat whites on Mount Street is the newly opened Marchesi, the Prada-owned Milanese *Pasticceria*.

Marchesi, one of Milan's oldest cafés, opened in Milan in 1884 before being bought by the Prada group in 2014. The London outpost is the first international Marchesi location outside of Milan and mirrors an equally old worldly aesthetic of antique-inspired vitrines, mosaic tiles, marble-topped tables and zingy green velvet chairs.

Handcrafted treats include fluffy cream-filled cakes and glistening custard tartlets, as well as the legendary Italian panettone, a slice of which could easily feed three. Pastries are prepared in Milan and baked onsite in London, complemented by savory treats spanning *tramezzini* finger sandwiches, cheese and ham brioches and dainty tarts, generously crowned with ribbons of smoked salmon. There is a kaleidoscope of traditional Italian confectionery available, from colourful fondant candies to pastel-hued sugared almonds. Customers can enjoy 100 per cent arabica bold roast coffee, specialty teas and aperitifs, served by seasoned staff brought over from Milan.





While it may seem like an unlikely pairing, Prada is not the first fashion brand to foray into food. Burberry, Ralph Lauren and Alfred Dunhill offer handsome cafes within their flagship Mayfair boutiques, and let's not forget the chic Rose bakery by Comme des Garçons at Dover Street Market.

Marchesi is unique in that it possesses its own heritage and aesthetic, which Prada has respected and preserved. The new London outpost is perfectly positioned on Mount Street between Gianvito Rossi, Simone Rocha, CREED and Christopher Kane. Where better to get both your fashion and sugar fix this summer?

117 Mount Street London W1K 3LA, pasticceriamarchesi.com

News

Marchesi brings a slice of Milan to London

28/05/2019



Founded in 1824 in Milan's chic Magenta neighbourhood, in Via Santa Maria alla Porta, in a building dating back to 1770, Marchesi is one of Milan's most storied pastry shops and caffés.

It was acquired by the Prada Group in 2014, and London's Mayfair is the first international opening after a second Milan outpost opened in Via Montenapoleone in 2015 and a third in Milan's Galleria Vittorio Emanuele II in September 2016, sandwiched between a Prada store and the Fondazione Prada Osservatorio exhibition space.

In Mount Street, the 70 sq m space has been furnished with cherry wood fixtures and fittings developed by Prada for the Milan openings, loosely based on the original location. These sit alongside the original fittings of Allens of Mayfair, the

historic butcher which stood on the site from 1880 to 2015, including decorative tiled walls, wrought iron butchers hooks, and black and yellow Siena marble floors.

Marchesi serves the very same coffee, 100 per cent arabica bold roast, prepared by a barista from Marchesi's Galleria Vittorio Emanuele II branch, and served in the same low and wide bowled porcelain cups expressly made by Rosenthal. You can also find the same tramezzini finger sandwiches; savoury brioche filled with bresaola and rocket; Panettone, and during Easter, Colomba; as well as plenty of sweet treats and chocolates in very tempting pastel coloured packaging (awarded Best Sweet Treats in our 2016 Design Awards).

Out the front you order from the bar and may consume standing up (like a true Milanese), or sit at one of the four small marble topped tables and eight armchairs upholstered in green mohair velvet. In the Salotto at the back, just like in Milan, there is waiting service where six tables seat an additional 18.

I have been a regular at the original Marchesi for 20 years, as it was my local when I lived there. This is very authentic – though a coffee expert could do a more precise taste test – I am sure the water in Mayfair verses the water in Milan makes a small difference. The pastries served in London are prepared in Milan and baked onsite downstairs. I spotted a slight difference last week when I went in for a pre-opening tour and tasting. The baked-on sugar on the top of the classic brioche was replaced by a dusting of icing sugar, which according to Diego Crosara, Marchesi's Master Pastry chef, is being put right within ten days as an oven needs swapping, the baked sugar gives a good crunch to the soft pastry.

The main difference however is the price. A cup of coffee in Milan is €1.30, in London the very same thing will cost you £6.00 pounds (or €6.80). But, as a Mayfair insider told me after my visit, that's still less than the Connaught opposite, just past the Tadao Ando fountain outside.

Marchesi popped up for a month in Harrods in 2014 whilst the department store was host to Prada Sphere and again last September at MatchesFashion.com's new outpost 5 Carlos Place, opposite, when Prada took over for the opening. It's a welcome addition to Mount Street, flanked by Goyard, Moynat, Gianvito Rossi, Roksananda and Christopher Kane.