



Villa Florentine Lyon



Grand Hôtel Rimini



DV Chalet Dolomieu

Hommage à la Dolce Vita

Depuis quelques années, des échanges oenogastronomiques, culturels, sportifs, économiques... se sont tissés entre Lyon, le Pays Beaujolais et l'Italie permettant de découvrir au fil du temps des affinités et des intérêts communs. Pilier majeur de ces réciprocitys, l'oenogastronomie a été le prétexte de plus d'un « Rendez-vous sur les Sommets », coordonnés par Stéphanie Plaza, qui pilote depuis de nombreuses années des actions avec le Pays Beaujolais, Lyon, et l'Italie, en partenariat avec des prestataires privés et institutionnels.

Ces échanges se poursuivent dans un état d'esprit toujours collaboratif avec de nouveaux partenaires tels que le Piémont, la Toscane et dernièrement, la République de Saint Marin.

...Ce sera encore le cas prochainement à l'occasion des

20 ans de la Villa Florentine

Fête des lumières, décembre 2013.

Pour cet anniversaire, le chef Davy Tissot fidèle des rencontres franco-italiennes de la gastronomie, invite ses amis Enrico Croatti(*) et Claudio di Bernardo(*) à décliner un menu spécial autour du thème « La Dolce Vita », titre du film célèbre de Federico Fellini, dont on commémore cette année le 20^{ème} anniversaire de la disparition. Chefs de cœur et de talent, ces trois grandes toques de la gastronomie proposent donc aux passionnés de cuisine ce rendez-vous exceptionnel.

() : Chefs présentation page suivante*

Une coopération gastronomique qui se consolide...

Ces rencontres entre des grands chefs de la gastronomie ne sont pas le fruit du hasard. Depuis 2008 avec l'opération « A table avec les étoiles », puis depuis 2011 avec « Rendez-vous sur les Sommets », les événements se succèdent tantôt à Lyon et dans le Beaujolais, tantôt en Italie, voire à Bruxelles et République de Saint Marin. Mais c'est toujours autour de l'oenogastronomie et du tourisme de qualité, des produits d'excellence et des savoir-faire...

que les deux territoires valorisent une glorieuse gastronomie européenne sur des marchés internationaux.

Grâce à la coordination de Stéphanie Plaza, ces rencontres ont permis de révéler d'autres richesses comme le textile en Beaujolais, les savoir-faire des stylistes ; les procédés originaux comme les estampes à la rouille en Romagne. D'où l'idée de marier ces savoir-faire à la gastronomie. Plusieurs défilés de mode ont été ainsi organisés : à l'Hôtel de Ville de Lyon à l'occasion de la fête des Mousselines, sur la place Bellecour lors des fêtes consulaires organisées par la ville de Lyon, à l'Hôtel Conrad Brussels à Bruxelles dans le cadre de la 3ème édition « A table avec les Etoiles ». Cette dynamique a permis à des fabricants textiles du Beaujolais de créer une gamme dédiée aux arts de la table.

Page actualité de la coopération

Lyon-Pays Beaujolais/Italie

www.pays-beaujolais.com

Contact : Stéphanie PLAZA

Tél : +33 (0)6 60 70 66 06

LES CHEFS



Davy Tissot

Nommé Chef des « Terrasses de Lyon » en 2004, une étoile au guide Michelin il place ses produits au-devant de la scène culinaire, afin de transformer chaque repas en un véritable spectacle.

Soucieux de faire partager à tous ceux qui se rendent dans son restaurant cet art du goût et des saveurs qu'il s'emploie à découvrir un peu chaque jour, Davy Tissot aspire à une cuisine « de rencontre et d'échange à l'image de sa ville Lyon.

Inspiré par les étoiles, l'une d'elles brillant déjà sur lui, il crée chaque jour des nouvelles émotions gustatives afin d'émerveiller tous les gourmets.

Son parcours continue ainsi avec la reconnaissance de ses pairs : Davy Tissot a reçu le « Rising Chef Trophie » en 2009 et a été élu « Grand Chef Relais & Châteaux » en 2010.

Mais il ambitionne encore plus comme toutes les personnes plaçant l'art et la perfection en valeurs primordiales à respecter et développer dans leur travail de tous les jours.

Restaurant Les Terrasses de Lyon

Villa Florentine

25, Montée Saint Bathélemy

69005 LYON Tel + 33 (0)4 72 56 56 02

www.villaflorentine.com



GRAND HOTEL

RIMINI
***** L



Claudio di Bernardo

Executive Chef et Food and Beverage Manager du Grand Hôtel Rimini *****L
L'établissement le plus renommé de la Riviera Romagnola.

Claudio di Bernardo, originaire de la région des Abruzzi, mais « Romagnolo » par adoption, commence son parcours professionnel de cuisinier en bord de la mer Adriatique où il commence à manifester un amour grandissant pour cette magnifique région riche de parfums et de saveurs.

Au terme de ses études de Technicien du Tourisme, il commence à travailler en qualité de commis de cuisine au Grand Hôtel des Bains à Riccione où il découvre les premiers secrets de l'art gastronomique et sa passion, se concrétise.

Il poursuit sa formation à travers plusieurs étapes prestigieuses telles que The Halkin à Londres avec Gualtiero Marchesi, l'Académie Accor à Paris, Sciacky Europe et la SDA Bocconi de Milan où il réussit à combiner sa passion pour la cuisine aux études de « Management appliqué à l'hôtellerie ». Pour finir, le diplôme de Sommelier Professionnel complète sa formation.

Aujourd'hui, Claudio di Bernardo travaille en qualité de Executive Chef du Grand Hôtel Rimini, mais il est aussi le Food and Beverage Manager ou « Chef & Beverage » comme lui-même aime se faire appeler.

Sa cuisine est l'interprétation de son hommage à la Romagne. Seuls les produits du terroir et de la mer sont utilisés pour de préparations simples et légères qui exaltent les saveurs des aliments et leur personnalité.

Grand Hôtel Rimini ***L**

Parco Federico Fellini

47921 RIMINI – Italie

Tel + 39 0541 56000

www.grandhotelrimini.it



DOLOMIEU RISTORANTE
D.V. CHALET BOUTIQUE HOTEL GOURMET & SPA



Enrico Croatti

Né à Rimini | Italie

Nommé Chef Executive du Restaurant Dolomieu Le Chalet Dolce Vita à Madonna di Campiglio, la perle des Dolomites

Une première étoile au Guide Michelin depuis novembre 2013

Sa passion pour la cuisine, Enrico la détient de sa famille. Transmission de recettes d'anciennes mémoires, les mains dans la farine avec Mamma Franca, il apprend à faire les capelletti, le ragout et les meilleurs plats de la cuisine romagnole.

Il termine brillamment ses études à l'école hôtelière de Rimini et entame un parcours qui le conduit à une carrière fulgurante. Très vite sa cuisine est marquée d'accords parfaits, de saveurs harmonieuses et innovantes.

Enrico réalise diverses expériences dans les structures les plus prestigieuses d'Italie.

Mais tout cela ne lui suffit pas !

Ambitieux et décidé à s'améliorer davantage pour faire découvrir sa cuisine, il aborde avec une incroyable décontraction l'émission prova del cuoco sur RAI TV présentée par Antonella Clerici.

Cependant et malgré tous les succès obtenus en peu de temps, l'envie de rencontrer le Grand Maestro Gino Angelini, figure emblématique de la cuisine italienne et grand chasseur de talent, envahit irrémédiablement Enrico.

Il prépare ses valises et décide de s'envoler pour les Etats Unis. De sa rencontre avec Angelini, naît un feeling extraordinaire, marqué d'estime, sympathie et entente parfaite.

A quelques mois de son arrivée, Angelini, lui propose la direction de son restaurant « La Terza » à Los Angeles.

Il travaillera pendant trois ans devenant le dauphin du Grand Chef Gino Angelini. Il cuisine pour les stars d'Hollywood, telles que Denzel Waschigton, Julia Roberts, David Beckham, pour ne citer qu'elles.

Comme beaucoup de jeunes cuisiniers, Enrico rêve aussi de venir à Lyon pour rencontrer les grands cuisiniers de la gastronomie Lyonnaise. C'est pendant l'intermède saisonnier qu'il profite d'aller à leur rencontre.

En mai et juin 2012, Enrico s'installe dans la Capitale Mondiale de la Gastronomie et partage le travail culinaire de Davy Tissot au Restaurant les Terrasses de Lyon, Villa Florentine. Davy lui confie même la conception d'un « menu à l'italienne ». En parallèle, Enrico rencontre le Grand Maestro Paul Bocuse à l'Auberge du Pont de Collonges.

De septembre à novembre 2012, Enrico partage le travail culinaire de Pedro Subijana Reza, autre grande personnalité gastronomique au Restaurant Akelare à San Sebastian.

De retour en Italie, il travaille actuellement au Restaurant le Dolomieu à Madonna di Campiglio.

DV CHALET HÔTEL ET SPA

443191 Madonna di Campiglio – Trentino

Tel + 39 0465 443191

www.dvchalet.it