

Febbraio 2017

Due italiani tra gli Chef Châteaux & Hôtels Collection al festival Omnivore di Parigi dal 5 al 7 marzo

*Massimo Spigaroli e Theodor Falser
tra i protagonisti della prestigiosa rassegna francese dedicata al mondo del food*



Theodor Falser



Massimo Spigaroli

Châteaux & Hôtels Collection – brand alberghiero presieduto da Alain Ducasse che raggruppa 585 tra hotel, hotel con ristorante, ristoranti, bistrot/brasserie e maison d'hôtes – rinnova la sua storica partnership con **Omnivore**, celebre manifestazione enogastronomica dedicata alla 'jeune cuisine' che si terrà **dal 5 al 7 marzo presso la Maison de la Mutualité di Parigi**.

Novità dell'edizione 2017 di Omnivore è la nuova **'scène Territoires'** - un palcoscenico dedicato al legame tra i ristoratori e il loro territorio - dove saranno presenti solo gli Chef Châteaux & Hôtels Collection. Tra i 15 Chef de la Collection che interverranno, per la prima volta anche due rinomati italiani: **Massimo Spigaroli** dell'**Antica Corte Pallavicina** e **Theodor Falser** del **Ristorante Johannesstube del Wellness Hotel Engel Gourmet & Spa**.

Durante le tre giornate gli chef presenteranno la propria identità culinaria al fianco di operatori economici, giornalisti, artigiani o produttori per dibattere sull'impatto ambientale e socio-economico di un ristorante sul territorio.

Da anni, infatti, tutte le 'Tables de la Collection' sono portavoce di una cucina che valorizza gli ingredienti a chilometro zero, esalta le ricette di famiglia, che vengono tramandate alle nuove generazioni, e rispetta i prodotti e le relazioni con i produttori locali.

Gli Chef Massimo Spigaroli e Theodor Falser, insieme ai colleghi francesi, potranno così condividere le proprie esperienze e iniziative in una visione contemporanea della cucina e del suo impatto sociale e ambientale sul territorio. Programma in allegato.

Châteaux & Hôtels Collection

Fondata nel 1975, Châteaux & Hôtels Collection ha l'ambizione di diventare il punto di riferimento per i viaggiatori di tutto il mondo nella scelta di hotel di charme e ristoranti gourmet in Europa. Fanno parte della Collection 585 indirizzi esclusivi. Presieduto dal 1999 da Alain Ducasse, il brand riunisce ristoratori e albergatori indipendenti, appassionati e moderni, desiderosi di accogliere gli ospiti nelle loro maison e trasformare un semplice momento in una vera esperienza. www.chateauxhotels.it

15 Chef Châteaux & Hôtels Collection al festival Omnivore

Domenica 5 Marzo

11H00 : Cyril Attrazic, Chef du Restaurant Cyril Attrazic – Chez Camillou (Aumont Aubrac/Occitanie) et Daniel Raymond, éleveur de volailles chez Les Volailles d'Alice

11H50 : Theodor Falser, Chef du Wellness Hôtel Engel Gourmet & Spa (Italie/Trentin-Haut-Adige) et Michael Pfeifer, agriculteur à Eishathof

12H40 : Julien Diaz, Chef de Saisons (Marseille/PACA) et Béatrice Bacci, productrice de safran à Safran de Porto-Vecchio

14H30 : Romain Meder, Chef du Restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée (Paris/Île-de-France) et Mehdi Redjil, maraîcher du Jardin de la Reine à Versailles

15H20 : François Gagnaire, Chef d'Anicia (Paris/Île-de-France) et Claire Souveton de la Fédération Départementale des Syndicats d'Exploitants Agricoles de Haute-Loire

16H10 : Ludovic Turac, Chef d'Une Table au Sud (Marseille/PACA) et Anne Garabedian, journaliste de France Bleu Provence

Lunedì 6 Marzo

14H30 : Julien Allano, Chef de Le Clair de la Plume (Grignan/Auvergne-Rhône Alpes) et Christophe Guèze des Salaisons Guèze Ardèche

15H20 : Baptiste Denieul, Chef de L'Auberge Tiegezh (Guer/Bretagne) et Charles Chevalier, producteur d'escargots chez L'Escargot de Brocéliande

16h10 : Massimo Spigaroli, Chef de l'Antica Corte Pallavicina (Italie/Emilie-Romagne) et Giulia Ughetti, directrice de l'hôtel Antica Corte Pallavicina Relais

Martedì 7 Marzo

11H00 : Nadia Sammut, Chef de L'Auberge La Fenièrre (Cadenet/PACA) et Bernard Poujol, producteur de riz biologique chez Le Canard des Rizières

11H50 : Maximin Hellio, Chef du Restaurant Maximin Hellio (Deauville/Normandie) et Franck Eckhout, producteur de champignons

12h40 : Philippe Hardy, Chef de Le Mascaret (Blainville-sur-Mer/Normandie) et Hervé K'Dual, ostréiculteur chez K'DUAL Ostreiouest

14h30 : Jérôme Jaegle, Chef de L'Alchémille (Kaysersberg-Vignoble/Grand Est) et Yannick Jaeger, éleveur de pigeons au Colombier Salixien

15H20 : Richard Daulay, Chef de Maison Sukaldari (Arcangues/Nouvelle-Aquitaine) et Beñat Moity de Beñat Artisan Fromager

16H10 : Alan Geaam, Chef de AG Les Halles (Paris) et Pierre Aidenbaum, Maire du 3ème arrondissement