

Au nom de la cuisine française et italienne, Stéphanie PLAZA organise son

## Dîner annuel d'exception

Jeudi 16 novembre 2017 à 19h30 Restaurant SAISONS 1A, Chemin de Calabert – 69130 ECULLY

### Le Chef MOF Davy TISSOT

et son équipe réaliseront un menu signature *RENDEZ-VOUS SUR LES SOMMETS* avec 4 Chefs français et italiens

Jean-Alexandre OUARATTA 1 étoile - Restaurant 1217 - Château de Bagnols - Bagnols Toto Li VIGNI - Ristorante - Lyon

Claudio di BERNARDO - Ristorante Dolce Vita - Grand Hôtel Rimini \*\*\*\*\*L - Rimini Enrico CROATTI 1 étoile - Ristorante Dolomieu - D.V. Chalet - Madonna di Campiglio

Ensemble, ils orchestreront un opéra gustatif sublimant les saveurs de saisons.

Pour accompagner ce repas, le Consorzio dei Vini italiani di Bertinoro Région Emilia Romagna, sélectionnera des vins labellisés DOC, il y a tout juste un demi-siècle.

#### L'édition 2017 met en lumière l'amour, l'amitié et l'Europe

La période nous permettra de porter « un toast » aux Nouveaux !

Vins Beaujolais, Huiles d'Olives des collines de Forli Cesena et Rimini,

Sel doux de Cervia

#### Remerciements

# Chefs, collaborateurs, producteurs, partenaires, amis...

Institut Paul Bocuse, Batani Select Hotels, DV Chalet, Groupe Lavorel
Pier Luigi di Bernardo-Rimini, Ferdinando Bernardi- M. di Campiglio, LELLO « La Cantina » Lyon
Vini Azienda Celli & Celli-Bertinoro, Caseificio Mambelli- S.Maria Nuova, Oleificio Tenuta Maestrina
et la Commune de Bertinoro. Ass. Villefranche- Bertinoro
Les salines de Cervia et la Commune de Cervia, Casa Artusi et la Commune de Forlimpopoli
Comunita San Patrignano-Coriano, Oleificio Roberta Frontali-Rimini
Beaujolais nouveau Cédric Vincent- Pouilly, QUENT'ART photography
Association La Bonne Europe, le Département du Rhône, Hop! Air France