

DOSSIER DE PRESSE



Rendez-vous sur les sommets
par Stéphanie PLAZA

ACTE III

NOUVELLE RENCONTRE DES TABLES FRANCAISES ET ITALIENNES **Mardi 17 juin 2014**

Contact/Renseignements : Stéphanie PLAZA Tel + 33 (0)6 60 70 66 06
Courriel : stephanie.plaza@rendezvous-surlessommets.com

Réservation au Château de Bagnols – Tel + 33 (0)4 74 71 40 00
Courriel : info@chateaudebagnols.fr

« Rendez-vous sur les sommets » Acte III

La Rimini de FELLINI rencontre le Beaujolais dans un lieu magique

Dîner de prestige - Mardi 17 juin 2014 à 19h00

Château de Bagnols*****

Le Chef du Château de Bagnols, Jean-Alexandre Ouaratta

est ravi de convier ses amis Chefs Italiens et Français :

Claudio di Bernardo

Restaurant la Dolce Vita Grand Hôtel Rimini*****L

Enrico Croatti

Chalet boutique Hotel & SPA**** Madonna di Campiglio

Davy Tissot

Restaurant les Terrasses de Lyon Villa Florentine*****

A l'affiche « La Dolce Vita »

Menu signé et présenté par Francesca Fellini,

Auteur du livre « A table avec Fellini »

Dîner de prestige Tarif : 120 €/personne – Boissons incluses.
Possibilité de table pour 2 à 10 personnes ou autres propositions

Flashback : Depuis quelques années, les échanges Eurogastronomiques, culturels, sportifs, économiques... se sont intensifiés entre Lyon, le Pays Beaujolais et l'Italie permettant de découvrir au fil du temps des affinités et des intérêts communs entre les deux cultures.

Pilier majeur de ces réciprocités, l'oéno-gastronomie mais pas seulement...

Ces rencontres entre grands Chefs de la gastronomie, et tous ceux qui les entourent, 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 ou en République de Saint Marin. Toujours autour de l'oéno-gastronomie et du tourisme de qualité, des produits d'excellence et des savoir-faire...

Ces rencontres ont également permis de révéler d'autres richesses comme le textile en Beaujolais, les savoir-faire des stylistes italiens, les procédés originaux comme les estampes à la rouille en Romagne. D'où l'idée de marier ces savoir-faire à la gastronomie.

Initiés en 2005 par le Pays Beaujolais et la Romagne, ces échanges se poursuivent dans un état d'esprit toujours de qualité avec de nouveaux partenaires tels que le Piémont, la Toscane, la République de Saint Marin, et dernièrement le Trentino Alto Adige. Une coopération Eurogastronomique qui se consolide...avec une nouvelle rencontre des Tables Françaises et Italiennes, à l'occasion de la Renaissance du Château de Bagnols, avec une pensée toute particulière en hommage à **Federico Fellini**.

Portraits :

Des femmes et des hommes de cœur et de talent suivent cette philosophie depuis quelques années...

- Francesca FELLINI
- Jean-Alexandre OUARATTA
- Davy TISSOT
- Claudio di BERNARDO
- Enrico CROATTI



Francesca Fabbri Fellini est la nièce de Federico Fellini, fille de sa soeur Maddalena.

Née à Bologne en 1965, Francesca a vécu les 19 premières années de sa vie à Rimini, avec ses parents **Maria Maddalena Fellini** et le médecin **Giorgio Fabbri**, pédiatre.

A 23 ans, elle obtient un diplôme de langues et littérature étrangères et signe son premier contrat avec la RAI, de Turin, pour l'émission « *Muoviamoci* » sur RAI DUE en 180 épisodes avec *Sidney Rome*.

Après cette expérience, de 1999 à 2006, Francesca signe de nombreux contrats pour des émissions en direct avec la RAI et notamment sur RAI UNO.

La télévision lui plait beaucoup mais le cinéma est dans ses chromosomes. Elle se définit avoir grandi entre le cinéma et les *tortellini*.

Elle collabore avec le network **RTL 102.5** et s'occupe de cinéma, et grâce à cette expérience elle est devenue journaliste professionnelle. Elle signe et anime, toujours sur **RTL 102.5** : « **Asa Nisi MAsa l'âme du cinéma** » qui tire son nom de l'expression magique répétée par Guido / Mastroianni, protagonistes de « Huit et demi ».

Elle rend hommage à son oncle « **Chicco** » en donnant ce titre à l'émission de grand succès.

Son film préféré de son oncle est **Amarcord**, dont elle connaît chaque expression et le revoit dès qu'il lui est possible.

La **Fellinette**, ainsi l'appellent ses amis, aime la bonne table, le théâtre, les livres et les plantes, même si elle n'a pas la main verte.

En septembre dernier, au Festival de Venise, elle a présenté un livre * intitulé « **A table avec Fellini - recettes d'Oscars primées par sa sœur Maddalena** ». Ce livre est un recueil de plats et de recettes, avec des photos et des souvenirs de Federico, qui était reconnu comme l'un des plus grands Maîtres du cinéma Mondial, le seul qui a remporté 5 Oscars mais comme elle aime à le souligner, il était aussi un grand ***gourmet de la vie***.

Quand on lui demande ce qu'elle fera plus tard elle répond : quand je serai grande je ferai peut-être l'actrice.

*Le livre « A table avec Fellini » existe en version italienne et russe.

www.federicofellini.info



Cover del Libro : "A Tavola con Fellini"



Le nouveau Chef de cuisine du Château de Bagnols, Jean-Alexandre Ouaratta, est l'avant-dernier d'une famille nombreuse. Une famille de gourmands, puisque la cuisine a toujours été un élément essentiel dans leurs vies. Ainsi, il fût normal que cela devienne une véritable passion pour Jean-Alexandre Ouaratta qui, dès son plus jeune âge, se voyait déjà avec un tablier de cuisine.

-« Ma mère a été mon premier Chef » dit-il. Elle avait pour habitude de quitter ses fourneaux le dimanche afin de lui laisser la place. C'est ainsi

qu'il fit ses premiers essais en tant qu'apprenti cuisinier avec, en guise de critiques, ses 5 frères et sœurs.

Né à la Réunion en 1981 dans la petite commune de Saint-Paul, située sur la côte ouest de l'île, il quitta à 20 ans sa terre natale pour découvrir de nouvelles façons de cuisinier.

Il définit la cuisine Créole comme une cuisine métissée, marquée et atypique qui lui permit de grandir et de s'épanouir dans le monde de la restauration. Le « Royal Mansour » à Marrakech, où il a travaillé de 2011 à 2013, fût une de ses plus belles expériences ; ces deux années dans ce Palace en tant que Chef cuisinier lui ont beaucoup appris autant sur le plan professionnel qu'humain.

Puis, Jean-Alexandre eût envie de retourner en France, là où il a fait ses classes auprès de Paul Bocuse, pour s'installer définitivement. Il a vu à travers le Château de Bagnols un véritable challenge : pour lui, sa Cuisine doit être à la hauteur de la beauté des lieux. Ainsi, le Chef du Château propose une Cuisine classique, retravaillée et raffinée. Jean-Alexandre Ouaratta est un Chef exigeant car qu'elle soit Gastronomique ou Bistronomique, la Cuisine doit être faite avec la même passion et la même qualité de travail pour réaliser des menus à la hauteur de ses idées et de ses envies. Le Chef assaisonne subtilement ses plats de sa culture culinaire Créole. Son Foie Gras retravaillé à la Vanille et à l'Ananas est un témoignage de son héritage culturel culinaire. Un autre challenge pour lui est de construire une brigade fidèle et solide. Une chose est sûre, Jean-Alexandre Ouaratta sera relever ce défi avec brio.

« Une bonne Cuisine est une bonne façon de mener ses hommes » Le Chef

Château de Bagnols

69620 BAGNOLS – France
Tel +33 (0)4 74 71 40 00
info@chateaudebagnols.fr
www.chateaudebagnols.com





Elu Meilleur Ouvrier de France en 2004, et nommé Chef du Restaurant « Les Terrasses de Lyon » Villa Florentine, Davy Tissot une étoile au guide Michelin, 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 rencontres et d'échanges » 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.



Villa Florentine

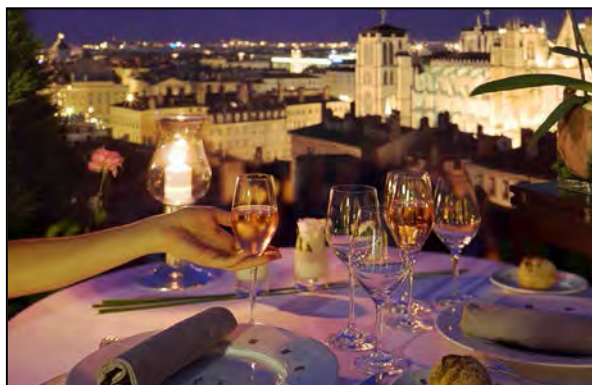
Restaurant Les Terrasses de Lyon

25, Montée Saint Barthélemy

69005 LYON – France

Tel + 33 (0)4 72 56 56 02

www.villaflorentine.com





Exécutive 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 Abruzzes, 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, 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 d'Exécutive Chef au 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 des préparations simples et légères qui exaltent les saveurs des aliments et leur personnalité.

GRAND HOTEL

RIMINI
*****L

Grand Hôtel Rimini *****L

Parco Federico Fellini, 1
47900 RIMINI – Italie
Tel. + 39 0541 56000
info@grandhotelrimini.com
www.grandhotelrimini.com

SELECT HOTELS COLLECTION

www.selecthotels.it





Chef Exécutive 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, 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.

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 Beckam, 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 BOUTIQUE
HOTEL GOURMET & SPA**

38086 Madonna di Campiglio

Trentino - Italie

Tel + 39 0465 443191

info@dvchalet.it

www.dvchalet.it

