

Al Grand Hotel i migliori chef italiani e francesi, torna l'Ouverture de la Terrasse

Eventi - 20 giugno 2019 - 09:27



Metti una sera di mezza estate, con la magia delle luci e il profumo del mare, metti 14 chef di primo ordine, italiani e francesi. Aggiungi l'atmosfera felliniana della terrazza del Grand Hotel di Rimini. Eleganza, stile e gusto sono serviti.

Ormai appuntamento fisso di apertura della stagione estiva torna anche quest'anno al Grand Hotel di Rimini "L'ouverture de la terrasse", letteralmente l'apertura della terrazza, martedì 25 giugno, con inizio dalle ore 20.00. Si tratta di uno degli eventi di maggior richiamo dell'estate riminese, fortemente voluto da Paola Batani, ceo del Gruppo Batani Select Hotels e coordinato dall'executive chef del Grand Hotel di Rimini, Claudio Di Bernardo.

Sarà una serata unica, quella in programma martedì 25 giugno, nel corso della quale una delegazione dei migliori chef francesi incontreranno la tradizione più alta del gusto romagnolo ed italiana. Ed ecco i nomi dei magnifici 14. Ai tre cuochi eccellenti di Lione: Alain Le Cossec, Istitute Paul Bocuse di Lione, Antonio Cabras, Lello Comptoir Italien e Romain Barthe, L'Auberge de Clochemerle si contrappongono gli 11 maestri del gusto italiani, a cominciare proprio da Claudio Di Bernardo, continuando con Gianpaolo Raschi, Guido Rimini, Mariano Guardianelli, Abocar, Rimini, Riccardo Agostini, Il piastrino, Pennabilli, Enrico Croatti, Moebius, Milano, Paolo Bissaro, La canonica, Pesaro, Silver Succi, Quartopiano, Rimini, Luigi Sartini, Righi, San Marino, Alessandro Trovato, Grand Hotel da Vinci, Cesenatico, Marco Laghi, La Spiaggia, Cesenatico, Romano Landi, Miramonti Acquapartita.

Da sempre il gruppo Batani Select Hotels fa della qualità un punto di forza della propria eccellenza, non stupisce quindi che compaiano nel gruppo dei migliori cuochi proprio gli executive chef degli hotel del gruppo BSH.

La serata, realizzata in collaborazione con Rendez-vous sur les sommets e con L'Istituto Paul Bocuse di Lione, vede un format innovativo. 14 chef con 14 postazioni e altrettante preparazioni, tutte da provare per chi deciderà di prendere parte a questo evento esclusivo nella terrazza del Grand Hotel di Rimini.

Il costo della serata è di 70 euro a persona, bevande incluse. La musica dal vivo è firmata da J.J: Vianello & Gli Intoccabili.

Info e prenotazioni: 0541 56000, info@grandhotelrimini.com