

**RIMINI**

# Chef italiani e francesi per “L'Ouverture de la Terrasse”

Opening in grande stile al **Grand Hotel** martedì 25 giugno, il regista è l'executive chef Claudio Di Bernardo che ha invitato un ricco parterre di colleghi

**RIMINI**  
**NICOLA STRAZZACAPA**

Quattordici chef, undici italiani e tre francesi, e un grande pasticciere transalpino per uno spettacolare show cooking dal respiro internazionale in una location da mille e una notte: “L'Ouverture de la Terrasse” del **Grand Hotel** di Rimini continua a regalare meraviglie. L'appuntamento 2019 è in calendario martedì 25 giugno e il regista è Claudio Di Bernardo, executive chef del tempio della Dolce Vita riminese ispiratosi a una tradizione transalpina per circondarsi di una serie di amici e colleghi di altissimo livello. Saranno infatti al suo fianco Alain Le Cossec (Institut Paul Bocuse), Romain Barthe (L'Auberge de Clochemerle), Antonello Cabras (Lello Comptoir Italien), Gianpaolo Raschi (Guido di Miramare), Riccardo Agostini (Piastrino di Pennabilli), Silver Succi (Quartopiano Suite Restaurant), Mariano Guardianelli (Abocar Due Cucine), Luigi Sartini (Taverna Righi di San Marino), Enrico Croatti (Moebius di Milano), Paolo Bissaro (La Canonica di Casteldimezzo), Alessandro Trovato (**Grand Hotel** Da Vinci, Cesenatico), Marco Laghi (La Spiaggia, Cesenatico) e Romano Landi (Miramonti, Acquapartita).

**Di Bernardo, come nasce l'idea di una ouverture tanto prestigiosa e spettacolare?**

«Ho ripensato a un'esperienza di tantissimi anni fa al Badruz di St. Moritz, dove aprono la stagione estiva con un Festival sul lago ghiacciato cui partecipa una serie di chef, ho proposto un'iniziativa simile alla famiglia **Batani** e la signora Paola l'ha immediatamente sposata. L'obiettivo è che l'ultimo martedì di giugno diventi ogni anno la grande apertura del-

l'estate e siamo partiti nel 2017 con una cena con sei chef del territorio, ribattezzata “Cuochi, fuochi e passioni”. Nel 2018 siamo diventati undici, uno per ogni decade dei 110 anni di storia del

**Grand Hotel**, lo spunto per questa consacrazione definitiva viene dai 10 anni di collaborazione con l'evento itinerante “Rendez Vous sur les Sommets” che ha base a Lione, dove è supportato da Stephanie Plaza, ma è stato ospitato appunto a Rimini nel 2009, poi successivamente a Bruxelles, Madonna di Campiglio, Torino... Come ospiti avremo l'Institut di Paul Bocuse di Lione e Pierre Franck Salamon dell'Istituto Le Fontanil-Chambery, che si occuperà della torta dei festeggiamento a base di macarons».

**Come si svilupperà la serata?**

«Ogni chef avrà una sua postazione in cui proporrà un suo piatto: caldo, freddo, di pesce o di carne,

tutto in assoluta libertà, ma comunque sia il tema è proporre il proprio piatto dell'estate 2019. Gli ospiti potranno dialogare con lui, farsene illustrare la filosofia e portarselo al tavolo vivendo emozioni uniche. I produttori locali e alcune etichette di vini esportano e proporranno poi in degustazione le loro specialità e la musica dal vivo della music band J.J Vianello & Gli Intoccabili completerà un'atmosfera si spera anche molto conviviale».

L'Ouverture ha un costo di 70 euro e l'ingresso è possibile solo su prenotazione. Per partecipare contattare lo 0541-56000, per informazioni: [info@grandhotelrimini.com](mailto:info@grandhotelrimini.com)

**CHEF DI BERNARDO  
E I SUOI OSPITI**

«Avremo l'Institut di Paul Bocuse di Lione e Pierre Franck Salamon dell'Istituto Le Fontanil - Chambery, che si occuperà della torta»





Cena di gala per l'apertura al **Grand Hotel di Rimini**