

CLUB DES AMBASSADEURS : 7 GRANDS NOMS DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE AUX CÔTÉS DE LAVAZZA !

06/10/2016

LAVAZZA NEWS

CLUB DES AMBASSADEURS : 7 GRANDS NOMS DE LA TOP GASTRONOMIE AUX CÔTÉS DE LAVAZZA !



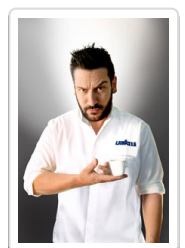
Historiquement associé à la gastronomie en Italie et partenaire dès 2002 du célèbre Chef Ferran Adrià, Lavazza défend les grandes valeurs de la Gastronomie où innovation, excellence, savoir-faire et proximité se conjuguent parfaitement...

Avec son Club des Ambassadeurs, la marque italienne s'est entourée de personnalités prestigieuses de la Gastronomie française qui partagent les mêmes valeurs : Chefs étoilés et Chefs de demain, Chef pâtissier...7 grands noms participent aujourd'hui à cette grande aventure :



Richard Toix, Chef du restaurant Passions & Gourmandises* à Saint Benoit près de Poitiers depuis 2007, se définit comme un autodidacte qui a besoin de challenges. Ses créations, alliant modernité et audace, vaudront à son restaurant l'honneur de recevoir, après seulement 9 mois d'existence, sa première étoile au Guide Michelin ! Contemporaine et épurée, sa carte s'inspire des produits, des saisons et des cuisines du monde, avec la gourmandise en ligne de mire. Il rejoint le Club des Ambassadeurs Lavazza dès 2007.

Pour **Denny Imbroisi**, comme souvent en Italie, la cuisine est une histoire de famille. Cette cuisine, il la perfectionne ensuite dans le premier restaurant Italien à obtenir 2 étoiles, le San Domenico à Imola. A Menton, auprès du Chef Mauro Colagreco, il découvre le travail des herbes et des fleurs. Le Chef intégrera ensuite l'émission Top Chef, véritable marathon culinaire où son inventivité et sa technique en font un candidat redoutable. Depuis Mai 2015, le Chef d'origine italienne met sa créativité au service de son restaurant : IDA, à Paris. Sa carte y dévoile une générosité à l'italienne, puissamment aromatique, enrichie de finesse et d'inventivité savoureuse.

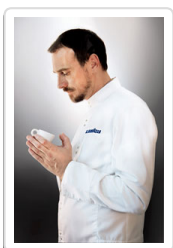


Simone Zanoni, Chef reconnu sur la scène internationale, titulaire d'un Acon Awards qui récompense les 20 jeunes talents de l'année dès 2004, il a été de 2007 à 2016, le Chef Exclusif du restaurant gastronomique le Trianon Palace** à Versailles. Son talent est immédiatement récompensé par 2 étoiles au Guide Michelin. Depuis septembre 2016, il est devenu le Chef du restaurant George, le restaurant



méditerranéen du Four Seasons George V, à Paris.

Pyrénéen d'origine, passionné par la cuisine dès son plus jeune âge, **Vivien Durand** débute réellement sa carrière aux côtés d'Alain Ducasse à Monaco. Ce jeune Chef non formaté, à l'allure rock et décontractée, et à l'accent du Sud-Ouest, décroche sa première étoile à la Maison « Eguiazabal, Le bar à vin » à Hendaye en 2013. En 2014, incité par le Chef multi-étoilé Alain Ducasse, il reprend les rênes des cuisines du restaurant Le Prince Noir* à Lormont. Sa cuisine a l'art de faire oublier sa grande technique pour révéler toute son inspiration. Une fausse simplicité pour un maximum de saveurs souligne le guide Michelin.



Lionel Giraud est un familier de la gastronomie française : un père étoilé, une mère sommelière. Diplômé de l'école hôtelière du Sacré-Cœur à Saint-Chély-D'apcher, il commence sa carrière en tant que commis de cuisine au Crillon, au restaurant doublement étoilé Les Ambassadeurs situé place de la Concorde à Paris. Il a ensuite rejoint en tant que premier de cuisine le Chef Guy Legay au restaurant L'Espadon de l'Hôtel Ritz à Paris avant de rejoindre Jacques Chibois à La Bastide Saint-Antoine (2 étoiles Michelin). Riche de ces expériences, Lionel Giraud retourne dans son Aude natale, devient Chef de partie poissons au restaurant étoilé tenu par son père : La Table

Saint Crescent, puis rejoint le restaurant Les Près Eugénie de Michel Guérard, puis Olivier Brulard, Chef landais aux 3 étoiles Michelin. Depuis 2003, Lionel Giraud officie à La Table Saint Crescent* en tant que Chef cuisinier et directeur général. En 2005, il obtient une étoile au Guide Michelin, puis d'autres prestigieuses distinctions, telles que quatre toques Gault & Millau, le titre de Maître Restaurateur ou le titre Grand de Demain.

Originaire du Mexique, **Beatriz Gonzalez** baigne dès son enfance dans l'univers gastronomique. Après deux années de formation à l'Institut Paul Bocuse à Lyon, un stage à l'InterContinental de Cannes (1 étoile Michelin) puis chez Pierre Orsi, elle est engagée à 21 ans chez Lucas Carton, 3 étoiles Michelin. Sa carrière démarre de manière fulgurante ! A 26 ans, elle rejoint le Chef Frédéric Robert (1 étoile Michelin) au sein d'une immense brigade de La Grande Cascade. 4 ans plus tard, Beatriz, son époux Matthieu Marcant et Yannick Tranchant créent ensemble le Neva. Aujourd'hui, elle accomode dans sa cuisine les saveurs françaises et la gourmandise pour des réalisations sensibles et poétiques. 3 ans après l'ouverture du NEVA, Beatriz ouvre son deuxième restaurant, le CORETTA, devant le Parc Martin-Luther-King dans le 17ème arrondissement de Paris. L'aventure continue...



Yannick Tranchant est le **Chef pâtissier** et co-fondateur du restaurant Neva Cuisine avec la Chef mexicaine Beatriz Gonzales. Après son CAP de cuisine, il découvre avec émerveillement le monde de la pâtisserie dans le restaurant où sa sœur officie, l'Hôtel Sheraton à Roissy. Après six mois en Irlande dans un restaurant gastronomique français, il passe de Second en pâtisserie à Chef Pâtissier à La Grande Cascade. Huit ans plus tard, Yannick décide de prendre son envol et d'ouvrir son propre établissement. À Neva Cuisine, Yannick s'exprime dans ses assiettes avec simplicité et cohérence. Ses desserts mettent en lumière un produit phare et marient les textures et les températures. À la fois

légers et gourmands, ses desserts laissent une longueur en bouche et procurent un sentiment de ravissement.

Vous l'aurez compris... Avec le Club des Ambassadeurs, Lavazza poursuit sa **quête d'excellence et d'innovations en compagnie des plus grands experts en matière de goût... Voilà qui promet un programme gastronomique, tout en saveurs et en surprises !**

EXCLUSIF : GAGNEZ VOTRE PREMIER NUMÉRO DE « FEU VIF », LA GASTRONOMIE INSPIRÉE BY LAVAZZA !

06/10/2016

LE JEU DU MOIS

À L'OCCASION DE SON LANCEMENT,
LAVAZZA VOUS FAIT GAGNER
10 EXEMPLAIRES DE SON MOOK
FEU VIF !



A l'occasion du lancement de « Feu Vif », la gastronomie inspirée, Lavazza met en jeu 10 exemplaires du premier numéro de cet ouvrage exclusif, diffusé en édition limitée.

Totalement innovant, à la frontière entre un magazine et un book, ce bel ouvrage consacré entièrement à la gastronomie a été conçu en partenariat avec Hachette. Source inédite d'inspirations pour les chefs, les professionnels de la restauration, mais aussi les épicuriens, « **Feu Vif** » **vous ouvre les portes des coulisses de la Gastronomie.**

Un contenu intense et corsé, élaboré en collaboration avec les 7 grands chefs Ambassadeurs Lavazza, un positionnement délibérément décalé, et une belle touche d'italianité...Voilà qui promet un programme des plus savoureux !

Une dotation exceptionnelle à **dévoré sans modération !**

Pour gagner votre exemplaire du premier numéro de « Feu Vif », **tentez vite votre chance en vous inscrivant au tirage au sort dès maintenant...**

DÉCOUVREZ « FEU VIF », LA GASTRONOMIE INSPIRÉE BY LAVAZZA !

06/10/2016

TEMPS FORTS

DÉCOUVREZ FEU VIF,
LE NOUVEL OUVRAGE BY
LAVAZZA DÉDIÉ À LA HAUTE
GASTRONOMIE !



Fervent défenseur de la gastronomie, Lavazza confirme aujourd'hui son arrivée dans la « cour de grands » avec la création de « Feu Vif » ou la gastronomie inspirée. Totalement innovant, à la frontière entre un magazine et un book, ce bel ouvrage consacré entièrement à la gastronomie a été conçu en partenariat avec Hachette. Source inédite d'inspirations pour les chefs, les professionnels de la restauration, mais aussi les épicuriens, le 1er numéro de « Feu Vif » de Lavazza est disponible en librairie dès début octobre.

Un contenu intense et corsé, un positionnement décalé !

Nouvelles tendances culinaires, focus sur des produits d'exception, mais également des portraits de chefs, des reportages, des recettes commentées...

« Feu Vif » met à l'honneur la top gastronomie sous toutes ses facettes, et met en lumière ses coulisses et ses hommes de goût. Et pour faire sa propre place en rayon, « Feu Vif » a aussi choisi un positionnement délibérément décalé. Qualitatif, accessible et moderne, le tout avec une petite touche d'italianité propre à Lavazza, Feu Vif affirme sa personnalité unique !

7 chefs ambassadeurs Lavazza impliqués

Les chefs ambassadeurs Lavazza se sont impliqués dans cette nouvelle création culinaire : Richard Toix, Denny Imbroisi, Simone Zanoni, mais aussi depuis cette année, Lionel Giraud, Vivien Durand, Beatriz Gonzalez, et le chef pâtissier Yannick Tranchant. Ayant leur propre vision du café dans la gastronomie, l'utilisant comme une véritable épice dans leurs créations culinaires, ils n'ont pas hésité à apporter tout leur savoir-faire pour enrichir ce 1er numéro de « Feu Vif ».

Un ouvrage pour les passionnés de gastronomie

« Feu Vif » a à coeur de partager son goût pour la gastronomie avec le plus grand nombre. **Tour à tour stimulant, enrichissant et savoureux, il esquisse, par petites touches et à la manière d'une belle carte, les saveurs, les alliances et les innovations gastronomiques de demain.** Entre les immersions dans la cuisine d'un chef, la découverte de grands produits ou

l'exploration de recettes ultra-créatives, on plonge dans les pages de « Feu Vif» comme on ouvre la porte d'un restaurant. Un émerveillement des papilles !

Disponible en librairie dès début octobre au prix de 14,95€, Feu Vif est à dévorer sans modération !

Bonne lecture et rendez-vous début 2017 pour le second numéro !

