



Le Terre
Restaurant

Lo Chef Ospite della Cena Stellata del 23 gennaio 2023



JRE
JOLINES RESTAURATEURS

Chi è:

Grégory Doucey

Il suo ristorante:

In-Fine (Frontignan, Francia)

Presentazione della sua cucina:

All'età di 25 anni, lo chef Grégory Doucey si è convertito completamente al suo primo amore: la cucina. Ha terminato la sua formazione culinaria in 9 mesi e ha fatto degli stage in ristoranti di alto livello a Montpellier. Successivamente, il suo viaggio gastronomico lo ha portato a Chablis, per poi tornare nel sud della Francia. Nel novembre 2018 ha deciso che fosse il momento di fare il passo successivo nella sua carriera e ha aperto il suo locale di alta cucina: il ristorante In-Fine. Concentrandosi sulla sostenibilità, il ristorante lavora con prodotti freschi che provengono da non più di 200 km da Frontignan; inoltre, ha un proprio orto di 250 metri quadrati dove vengono coltivate verdura e frutta. Lo chef e proprietario Grégory Doucey ne ricava un'eccellente cucina regionale, attirando buongustai da ogni dove.



Il tema affrontato dal menu a quattro mani del 23 gennaio 2023



Lo Chef JRE **Grégory Doucey** e lo Chef Resident di Le Terre Restaurant **Enzo Pettè** vi condurranno alla scoperta del tema "Cultura come cura" che prenderà vita con Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023. Il cibo con le sue proprietà benefiche è infatti un tema centrale, che verrà affrontato dai due chef attraverso la proposta di accostamenti di materie prime che non solo sorprenderanno il palato degli ospiti, ma anche la loro curiosità per gli effetti benefici che hanno sul nostro corpo.

IL MENU

Hamburger di scampi con fresco di cetrioli
Salvia frita con sarde di Montisola
Bufalo Blu Crunch alla Mela

∞

Polpettine di Seppia con granella di nocciola con Salsa di Carota affumicata e Cavolo riccio
Carota Crazy

∞

Raviolo rosso, Ricotta di Bufala 4 Portoni, Cavolo nero, Burro di montagna e gocce di 'Nduja

∞

Storione Confit allo Sciroppo di Cedro, Cicoria, Jus di Carne acidulata

∞

Chupito di limone con caviale al balsamico
Variazione intorno al cioccolato 65% e all'aneto

Lo Chef Enzo Pettè

Alla guida della brigata di Le Terre e di tutta la Life Source Food Experience c'è lo chef Enzo Pettè.

Italiano con esperienza internazionale, Pettè è già premiato con una stella Michelin. Un innovatore ancorato alla tradizione: ogni piatto rispetta l'integrità della materia prima e allo stesso tempo ricerca nuove combinazioni.

Prima Chef di cucina e titolare del Ristorante da Ciacco Fortezza Medicea a Firenze, poi chef all'Hotel Helvetia & Bristol, nel 2013 approda al Ristorante Macelleria Motta a Milano. Gli ultimi anni li trascorre come Executive del ristorante all'interno del Rosa Grand a Milano.

