



Communiqué de presse

Le chef Vasco Baldisserotto ouvre son restaurant Opéra à Rodez.

Paris, le 1^{er} Mars 2023 – C'est la nouveauté tant attendue dans le panorama gastronomique ruthénois, Vasco Baldisserotto, cuisinier vénitien et amoureux de la France, ouvre son premier restaurant à Rodez.

Situé en plein cœur de la ville aveyronnaise, le chef Vasco Baldisserotto vient d'exhausser son vœu le plus cher en ouvrant Opéra, un restaurant aux accents vénitiens. Aujourd'hui chef propriétaire, il est en mesure de mettre en lumière tout son talent, tel un maestro autour d'une gastronomie accessible à tous.

Ouvert depuis quelques semaines, Opéra affiche déjà complet... Plus qu'un restaurant, c'est un lieu de vie et de partage décomplexé qui propose un voyage culinaire entre la France et l'Italie. La cuisine de Vasco, résolument française aux accents vénitiens est raffinée et préparée selon les arrivages et les saisons. Ce brassage franco-italien est le reflet de son parcours et de sa culture. Sa cuisine vit au rythme de toutes ses influences et de ses découvertes ; Le contraste des deux cultures est doux, coloré et riche en saveurs. Généreuse, assumée et accessible, sa cuisine gracieuse apporte son lot de surprise.

Divisé en 3 salles distinctes qui se succèdent, le restaurant Opéra dispose de 35 places assises. Dans les tons bleus/verts, la salle est entourée de baies vitrées. Le bois des tables, le velours jaune et bleu des fauteuils, les suspensions lumineuses ambrées, réalisées sur-mesure en verre de Murano et représentant des gouttes d'eau ainsi que les rideaux de soie d'une légèreté incroyable fabriqués par des artisans aveyronnais, confèrent au restaurant une harmonie parfaite. Également sélectionné



avec soin, l'art de la table reflète le voyage pour une expérience inédite. Une grande partie des assiettes et des plats ont été imaginés et conçus sur-mesure en collaboration avec l'atelier Riou à Marseille pour un mariage parfait avec les créations du chef. De plus, la porcelaine Bernardaud est largement présente sur les tables.

« Mes origines vénitiennes, mes voyages et mes expériences ne cessent de m'inspirer. Ma cuisine est le reflet de mon parcours et je suis heureux aujourd'hui de pouvoir proposer une cuisine qui me ressemble, accessible et maîtrisée. Avec Opéra, je peux mettre en scène chaque jour ma passion et mon amour pour la cuisine » ajoute Vasco Baldisserotto

La cuisine de Vasco est engagée et respectueuse des saisons et pratiquée dans le plus grand respect des traditions françaises. Tous les artisans passionnés, producteurs, éleveurs maraîchers ou vigneron ont été méticuleusement sélectionnés pour la qualité de leurs produits mais aussi pour leur attachement aux territoires français. Ainsi, chacun pourra déguster des pièces de veau et d'agneau de l'Aveyron, des volailles exceptionnelles de chez Alice dans le Cantal, des légumes en direct du marché de Rodez, une vraie pépite où les producteurs régionaux de qualité sont légion, du gibier et des champignons de l'Aubrac ainsi que des fruits de chez Yannick Colombiers, également fournisseur de l'Elysées. Quant au poisson, il provient directement de Sète et les poissons de lac de l'Aubrac.



La carte évolue au grès des marchés et des saisons et oscille entre traditions et modernité : 'Carpaccio de racine, mayonnaise au curry-curcuma' ou 'ravioli farce fine de volaille, sauce cardinale et langoustine'. Un voyage inattendu !

Une cave à vins se dresse dès l'entrée du restaurant. Elle propose des flacons principalement français ou italiens qui sont tous le fruit de coups de cœur du chef et de rencontres passionnées.

A propos du chef Vasco Baldisserotto

Vasco Baldisserotto, est un cuisinier vénitien. Après avoir obtenu son diplôme à l'institut hôtelier et de la restauration de Recoaro Terme en 2006, il part apprendre les bases de la cuisine classique dans différents établissements entre la Suisse et l'Italie auprès des plus grands chefs. Sa première grande expérience sera marquée par son passage chez le chef Gualtiero Marchesi à l'Albereta



d'Erbusco où il restera pendant presque 3 ans. Il y apprendra les bases du métier, un savoir-faire maîtrisé et une rigueur incontestée.

Il rencontre ensuite la famille Alajmo et travaille successivement entre Padoue au restaurant Le Calandre et Venise au restaurant Quadri. Il passera plusieurs années dans ce laboratoire de haute-gastronomie avec le chef Massimiliano Alajmo et ses équipes, ce qui lui sera fondamental dans son parcours. Il va ainsi approfondir ses techniques, former son palais et affiner son goût, apprendre minutieusement les ficelles du métier et développer une vision globale de la gastronomie. Ainsi, il acquiert une sensibilité certaine en cuisine ce qui lui servira ensuite de tremplin pour la suite de son parcours en France.

En 2014, il arrive dans l'hexagone où il démarre un tour de France. Il débute ainsi au sein de la Maison Bras, où il est chargé de préparer l'ouverture du Café Bras au cœur du musée Soulages à Rodez. Il part ensuite à Laguiole où il intègre les cuisines du Suquet. Ses expériences aux côtés des chefs Bras et de leurs merveilleuses équipes sera certainement l'une des plus heureuses de son parcours ; Il y apprendra une cuisine vivante, authentique, toujours avec un regard ouvert au monde et à l'humain. D'autres expériences viendront joncher son parcours et croiser sa route mais c'est de nouveau aux côtés du chef Bras et son équipe (Christophe et Pascale Chaillou) que Vasco va s'épanouir. Il les épaulera au quotidien au café Bras à Rodez.

En 2023, A 35 ans, Vasco Baldisserotto, chef propriétaire ouvre un nouveau chapitre avec Opéra. Que le spectacle commence....

Informations pratiques

Opéra

1, rue d'Athènes
12000 Rodez

Tel : +33 (0)5 65 68 40 07
restaurant@opera-rodez.fr

Ouvert du mercredi au samedi au déjeuner (de 12h et 14h) et au dîner (de 19H30 à 21h30)
et le dimanche au déjeuner (de 12h à 14h)

Menu déjeuner (entrée, plat, fromage ou dessert) à partir de 30 euros
Menu demi-saison en 4 temps : 40 euros Menu saison en 6 temps : 65 euros
Menu Opéra en 7 Temps : 75 euros (Accord mets-vins : + 25 euros)

Privatisation possible

Crédit Photos : Benoit BLEIN

