



FABIO VOLONTÈ, NOUVEAU CHEF EXÉCUTIF DE LA VILLA CALVI



Fabio Volontè, né en 1991 à Côme, a nourri depuis son enfance une passion pour la cuisine. Il a occupé le poste de chef exécutif au restaurant Imperialino, un restaurant gastronomique avec un jardin offrant une vue imprenable sur le lac de Côme, situé au sein du Grand Hotel Imperiale Resort & SPA à Moltrasio. Son parcours international l'a conduit à travailler aux côtés de grands noms de la gastronomie, perfectionnant une cuisine ancrée dans la tradition tout en adoptant une approche contemporaine et innovante. Aujourd'hui, il est chef exécutif de l'Hôtel Villa Calvi, où il insuffle une identité gastronomique méditerranéenne contemporaine.



La cuisine de Fabio Volontè est sincère et sensorielle, axée sur des saveurs franches et un équilibre précis entre ingrédient principal, accompagnement et sauce. Respectueux du produit, il privilégie la simplicité, les produits frais, locaux et de saison, tout en limitant le gaspillage. Sa démarche repose aussi sur des valeurs humaines fortes : esprit d'équipe, transmission et créativité partagée.

UN PARCOURS INTERNATIONAL RICHE ET EXIGEANT

Le cheminement de Fabio Volontè s'est construit au fil des expériences dans des maisons prestigieuses à travers l'Europe, où il a affiné sa technique et sa sensibilité culinaire.

- Gordon Ramsay au Trianon (2 étoiles Michelin, Versailles) : sous la direction de Simone Zanoni et Pietro Volonté, il y découvre l'exigence et la rigueur propres à la haute gastronomie.
 - L'Olivo – Capri Palace (2 étoiles Michelin, Capri) : une immersion auprès du chef Andrea Migliaccio, entre raffinement méditerranéen et maîtrise des saveurs marines.
 - La Réserve Ramatuelle (2 étoiles Michelin, France) : en tant que sous-chef, il joue un rôle déterminant dans l'obtention de la deuxième étoile Michelin.
 - Pierre Gagnaire : une expérience marquante dans l'univers créatif et rigoureusement organisé du chef multi-étoilé, où la cuisine devient un art en perpétuelle évolution.
- Fort de ce parcours, Fabio Volontè incarne aujourd'hui une nouvelle génération de chefs : engagée, consciente et animée par le goût du vrai.



UNE APPROCHE DURABLE ET COHÉRENTE AVEC SON ENVIRONNEMENT

"Ma vision de la cuisine exige une cohérence avec la saisonnalité. J'évite d'utiliser des produits hors saison, ce qui permet de maintenir des coûts maîtrisés tout en garantissant une fraîcheur optimale. Dans mon menu, on trouve également du poisson d'eau douce, un choix qui fait écho à la localisation du restaurant au bord du lac. J'accorde une grande importance à l'utilisation intégrale des ingrédients, en minimisant le gaspillage et en valorisant leur potentiel."

Un engagement pour la nouvelle génération de chefs Fabio Volontè a été mentor dans la S.Pellegrino Young Chef Academy Competition, accompagnant Danilo Vella, récent lauréat du S.Pellegrino Award for Social Responsibility lors de la finale italienne . "Être mentor est une expérience enrichissante qui me pousse à transmettre mes connaissances et à soutenir le talent des nouvelles générations. Pour la finale, nous nous sommes préparés avec une rigueur technique, en optimisant chaque étape du processus afin de garantir un résultat d'excellence."



Une vision culinaire pour l'Hôtel Villa Calvi En tant que chef exécutif de l'Hôtel Villa Calvi, Fabio Volontè apporte une identité gastronomique méditerranéenne contemporaine, inspirée de la culture culinaire italo-française. Son approche privilégie les saveurs authentiques de la Méditerranée avec une mise en valeur de produits locaux corses, italiens et français, tout en intégrant des techniques innovantes. Le concept culinaire repose sur le partage et la convivialité, avec une sélection de plats à partager qui célèbrent la richesse du terroir. Poisson frais, légumes de saison, sauces raffinées, textures et saveurs travaillées avec précision pour offrir une expérience culinaire immersive. Cette vision gastronomique se traduit également par une recherche constante d'équilibre entre tradition et modernité, en alliant fermentations naturelles et mariages subtils d'agrumes et d'épices méditerranéennes. L'objectif est de créer une expérience culinaire raffinée, authentique et inoubliable, fidèle à l'esprit chaleureux et prestigieux de l'Hôtel Villa Calvi.

Accès :

Aéroport de Calvi situé à 15mn de l'hôtel en voiture.

