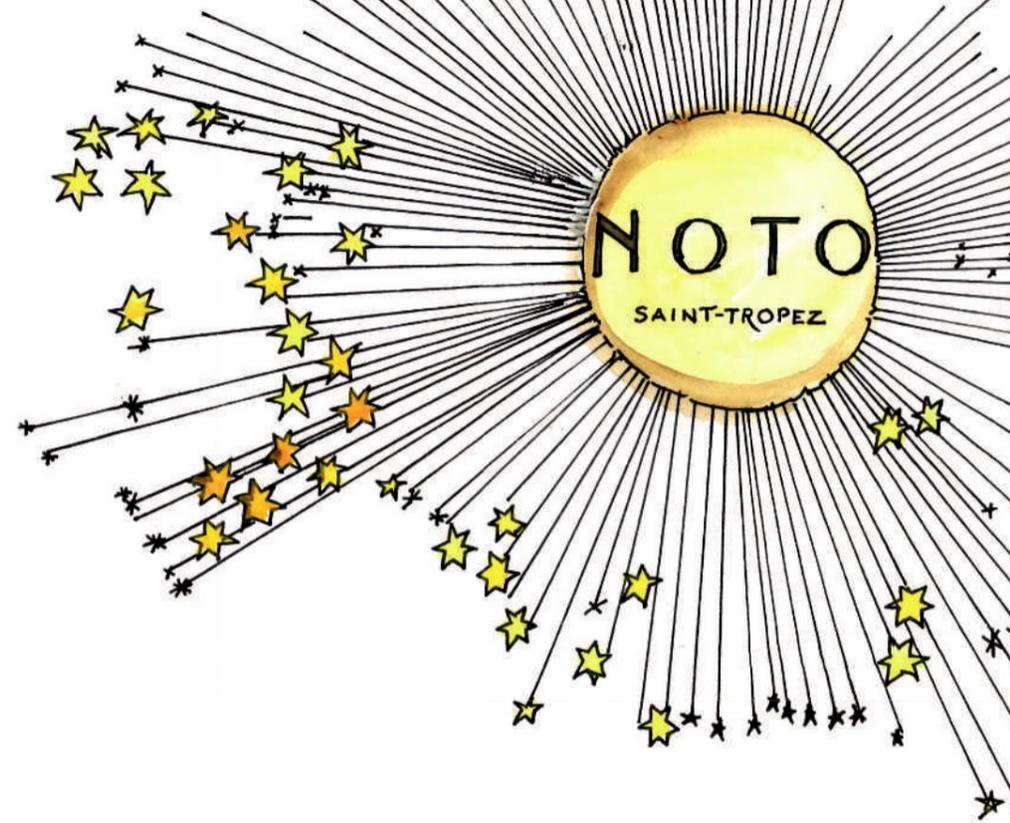




**EMILIO
GIAGNONI**

**NOUVEAU CHEF ET RISING STAR
ARRIVE AUX COMMANDES DU NOTO**

NOTO
à Saint-Tropez



UNE NOUVELLE CARTE AU NOTO SAINT-TROPEZ AVEC LE CHEF EMILIO GIAGNONI

il nous vient de sardeigne, après avoir parcouru les plus belles maisons, a choisi le noto pour exercer son talent : le jeune chef emilio giagnoni s'installe dès cet été dans les cuisines du noto saint-tropez avant de déployer son savoir-faire à la rentrée au noto paris.

noto saint tropez garde la même recette : un décor élégant à l'italienne, des équipes fidèles et de la joie de vivre jusqu'au bout de la nuit mais vient installer davantage encore une cuisine méridionale, conviviale et créative.





Très jeune, Emilio entend sa vocation, transmise au départ par sa grand-mère passionné de cuisine (sarde mais pas seulement) et qui « cuisinait d'abord pour faire plaisir aux autres, à commencer son mari très gourmand ! ». Cette cuisine de partage est au cœur aujourd'hui de celle d'Emilio et se prédestine aux grandes et joyeuses tablées du Noto. Quand il évoque la pasta, il nous parle d'« un univers à part » et on adore la passion comme l'énergie du jeune chef quand il disserte sur les savoir-faire de la pâte à pizza, des huiles d'olive sardes, d'une belle ricotta fraîche... Un soleil.

Saint-Tropez est un vrai challenge pour Emilio Giagnoni. La destination, qu'il connaît encore peu, lui rappelle les retours de la pêche à la criée, les virées à la plage et les plaisirs de la « passeggiata » au village lors des longs étés sardes de sa jeunesse. Le chef sera plus souvent coté fourneau que sur le sable mais a déjà hâte de travailler les produits du Var, du Piémont et de la Ligurie, régions toutes proches coté Italie.

Sur la carte de ses envies, on retrouvera cet été au Noto Saint-Tropez des saveurs qui déjà nous séduisent : « Crudo de Thon Rouge, caviar d'aubergines, marjolaine », « Fregula sarde, artichauts et poutargue de mulet », « Langoustines rôties, concassée de tomates de pays aux herbes fraîches », « Carpaccio de bœuf, vinaigrette au poivre vert, parmesan croquant », « Salade de Trévise, calamars, pignons de pin, fenouil sauvage...

» ... Un bon roman gourmand d'été avant de reprendre le chemin des classes à la rentrée dans les cuisines du Noto Paris et de tenir la promesse d'une cuisine italienne, généreuse et moderne.



LES ÉTAPES CLÉS DE SON PARCOURS

Diplômé de l'ALMA, la meilleure école de cuisine italienne, en 2010. Il effectue, durant ses études, plusieurs stages aux côtés de grands chefs italiens. Après ses études, il s'installe à Parme - Émilie Romagna - LA région des pâtes fraîches aux œufs de commis aux pâtes à chef de partie pâtisserie et pâtes bien sûr !

En 2012, il accède à une étape fondamentale de sa carrière au Four Seasons de Milan avec le chef Sergio Mei, Chef historique, où il a beaucoup appris sur la cuisine Italienne régionale. Il termine chef de partie en 2015.

En 2015, il arrive en France au Four Seasons Hotel George V et devient au fil du temps le sous-chef de Simone Zanoni avec lequel il développe les recettes de « pasta », parcourt le monde à ses côtés (Australie, Hong Kong, Beirouth...) et devient la star montante de la gastronomie italienne.

