



## **Le chef Paolo Minelli, du Delano Café (Maison Delano Paris), rejoint le Collège Culinaire de France et obtient le titre de Maître Restaurateur**

Maison Delano Paris est fière d'annoncer une double reconnaissance pour son chef exécutif Paolo Minelli, à la tête du Delano Café, qui vient d'être nommé membre du Collège Culinaire de France, et a récemment obtenu le prestigieux titre de Maître Restaurateur.

Deux distinctions majeures qui saluent l'excellence de son savoir-faire et son engagement en faveur d'une cuisine artisanale, responsable et 100 % maison.

### **Le Collège Culinaire de France : promouvoir une restauration artisanale et engagée**

Créé en 2011 par quinze chefs emblématiques de la gastronomie française - tels qu'Alain Ducasse, Joël Robuchon ou encore Guy Savoy - le Collège Culinaire de France a pour vocation de représenter, valoriser et défendre les restaurants de qualité et les artisans de la gastronomie. Il milite pour une cuisine faite maison, sincère, de saison, respectueuse des terroirs et des producteurs.

Rejoindre cette communauté engagée est bien plus qu'un simple label: c'est adhérer à une démarche militante, encourager les circuits courts, soutenir les producteurs indépendants et proposer une expérience culinaire authentique.

L'entrée de Paolo Minelli dans ce cercle restreint témoigne de son approche rigoureuse et passionnée, centrée sur la lisibilité, le goût et le respect du produit.

## Le titre de Maître Restaurateur : une reconnaissance officielle de l'État

Attribué par les préfetures pour une durée de quatre ans, après un audit indépendant, le titre de Maître Restaurateur est le seul titre officiel délivré par l'État dans le domaine de la restauration traditionnelle. Il certifie que l'établissement propose une cuisine intégralement faite maison, élaborée sur place à partir de produits bruts, frais et majoritairement locaux, tout en respectant des standards exigeants en matière d'hygiène, de service et de compétence professionnelle.

Cette distinction s'inscrit dans une volonté de préserver et valoriser le savoir-faire culinaire français, et constitue un gage de qualité pour les clients. Elle vient souligner la rigueur, l'authenticité et l'exigence du travail accompli par Paolo Minelli et ses équipes au Delano Café.



## Paolo Minelli : une cuisine d'instinct et de précision

Chef italo-français au parcours remarquable, passé par les plus grandes maisons étoilées de Méditerranée et de France, Paolo Minelli développe au Delano Café une cuisine sensible, de saison et élégante, à la fois instinctive et précise. Il compose des assiettes franches, lisibles, sans artifice, guidées par l'émotion et le respect du produit.

La carte courte et ciselée, renouvelée au rythme des saisons, rend hommage aux produits bruts et à la gastronomie méditerranéenne. Parmi ses plats emblématiques : le céleri façon risotto à la truffe, les chipirons à la provençale, le croque pastrami revisité ou encore l'iconique citron de Menton en dessert.

**« Je veux que ce soit bon, simplement. Mais vraiment bon. »** — Paolo Minelli

## INFORMATIONS PRATIQUES

**Lieu** : Delano Café, Maison Delano Paris Hôtel, 4 rue d'Anjou

**Horaires** : Breakfast 07h00 - 10h30  
Lunch 12h30 - 14h30  
Dîner 19h00 - 23h00

[www.maisondelanoparis.com](http://www.maisondelanoparis.com)

**Nastasia Brzezinski**  
nastasia@pascalevenot.fr  
06 17 94 26 10

**Coline Le Houezec**  
coline@pascalevenot.fr  
06 61 20 59 42

Bureau de Presse Pascale Venot  
6 rue Paul Baudry, 75008 Paris