

GABRIELE RAVASIO CHEF DU GORDON RAMSAY AU TRIANON
À TASTE OF PARIS DU 08 AU 11 MAI



Le **Chef Gabriele Ravasio**, à la tête du restaurant étoilé **Gordon Ramsay au Trianon**, rejoint **Taste of Paris 2025** ! Aux côtés de sa **brigade** et sous l'œil du Chef **Gordon Ramsay**, il dévoilera **une cuisine créative et précise**, inspirée de ses racines italiennes et de ses voyages.

Il proposera notamment **sa Madeleine de Proust : ravioli de canard confit, sublimés par une sauce Albufera au foie gras et truffe noire**, ainsi que **son iconique recette à base de morilles au vin jaune associées au pin sylvestre, à la pomme verte et au charbon végétal**. Il présentera également **sa création signature : le homard breton qui est sublimé par du vinaigre balsamique Maison Giusti vieilli 100 ans**, des tomates cerises et du basilic frais. Ce met d'exception, **créé à quatre mains avec le Chef Gordon Ramsay** est un véritable hommage à la tradition et à l'innovation culinaire pour une expérience gustative unique.



Du 8 au 11 mai, au déjeuner ou au dîner, ces assiettes signature se dégustent en délicates bouchées entre 8€ et 12€.

Un rendez-vous incontournable pour les gourmets de passage au restaurant éphémère du Chef Gabriele Ravasio à Taste of Paris 2025 !