

[Lire ce courrier dans votre navigateur](#)



Le Club MoiChef choisit
[l'Emporio Armani Caffè & Ristorante](#)
et le chef étoilé Massimo Tringali
pour célébrer le vinaigre balsamique

Le Club [MoiChef](#) mettra en avant le vinaigre balsamique d'excellence de la maison Venturini Baldini à [l'Emporio Armani Caffè & Ristorante](#) grâce à un menu élaboré par le Chef étoilé Massimo Tringali :

le vendredi 25 mars
à l'Emporio Armani Caffè & Ristorante
à 20H

Le Chef étoilé Massimo Tringali accueille le Club MoiChef pour un menu en 5 services, à 150 euros par personne, travaillé autour du vinaigre balsamique Venturini Baldini.



Massimo Tringali est sicilien et cela fait plus d'un quart de siècle qu'il s'agite derrière les fourneaux. En 2001, il arrive à Paris pour travailler à l'hôtel *Mona Lisa* puis attaque la haute gastronomie au sein d'*Il Carpaccio* (Hôtel Royal Monceau) qui reçoit une étoile Michelin sous la houlette du chef Davide Bisetto. Ce dernier finit par partir à Porto-Vecchio pour travailler au restaurant *Casadelmar*. Il emmène 11 personnes de sa brigade (dont Massimo) dans sa valise. Rapidement, ils obtiennent une première étoile, puis une deuxième.

Après 3 ans passés en Corse, Massimo retourne en Italie... puis reviendra sur l'île de Beauté après le départ de Davide Bisetto pour devenir sous-chef puis chef du *Casadelmar*. Grâce à son retour, le restaurant récupère sa deuxième étoile, perdue en route. En 2015, il rencontre Massimo Mori, associé de Giorgio Armani au sein du restaurant *Emporio Armani Caffè & Ristorante*. Le café existe depuis une vingtaine d'années mais Massimo Mori souhaite lui insuffler une dimension plus gastronomique. Le restaurant ouvre en octobre 2016 et la cuisine de Massimo Tringali est récompensée par une étoile Michelin dès février 2018.

Massimo & Massimo sont deux sourceurs fous : d'ailleurs, c'est simple, le menu du restaurant commence par la liste des produits et des producteurs dénichés par le binôme. Du coup, quand on a eu envie de proposer une vente de véritable vinaigre balsamique italien, on s'est immédiatement tournés vers eux et la réponse ne s'est pas fait attendre : la tenuta Venturini Baldini.

Par ailleurs, au-delà de la traçabilité, de l'authenticité et de la saisonnalité, Massimo x 2 poussent leurs engagements plus loin. Une partie de leurs fruits et légumes proviennent d'un potager en permaculture aux portes de Paris et ils sont le premier restaurant indépendant de France à obtenir un écolabel en pêche sauvage et d'élevage : tous leurs fournisseurs sont certifiés et le restaurant l'est désormais également. Par ailleurs, leurs actions s'étendent à l'optimisation de la gestion des déchets, la consigne ou encore l'élimination progressive du plastique dans tout le restaurant.