



**EMILIO
GIAGNONI**

**LE NOUVEAU CHEF
DU NOTO PARIS**





EMILIO GIAGNONI FAIT SA GRANDE RENTÉE AUX COMMANDES DU NOTO PARIS !

Après avoir parcouru les plus belles maisons, Emilio choisit le Noto pour exercer son talent. Le décor élégant et intemporel du restaurant de la salle Pleyel, est le cadre idéal pour laisser place à la créativité du Chef Sarde.

La première carte tant attendue du nouveau chef arrive dès le mois d'octobre au Noto Paris autour d'une cuisine italienne, généreuse et moderne, avec des saveurs qui nous séduisent déjà. Tables d'affaires, déjeuners entre amis, dîner à deux ou grandes tablées ; sa cuisine méridionale, conviviale et créative s'adapte à toutes les occasions.



« La cuisine que je propose au Noto est une cuisine italienne, légèrement revisitée, généreuse et moderne centrée sur le produit et la matière. Noto c'est avant tout une cuisine joyeuse de partage ! Buon appetito e divertitevi !!! »

Emilio Giagnoni



Tout jeune, Emilio découvre sa vocation, transmise par sa grand - mère passionnée de cuisine (sarde, mais pas seulement) qui « cuisinait d'abord pour faire plaisir aux autres, à commencer par son mari très gourmand ! ». Cette cuisine de partage est aujourd'hui au cœur de celle d'Emilio . Quand il évoque la pasta, c'est tout un univers dont on pousse la porte . On fond pour la passion et 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 .

IL SIGNE SA PREMIÈRE CARTE EN OCTOBRE

Sur la carte tant attendue, nous retrouverons cet automne au Noto Paris des saveurs qui déjà, nous séduisent : les incontournables « spaghettis à la tomate » plat simple mais Ô combien exigeant, qu'il tient de son indétrônable grand-mère.

On trouvera aussi à la carte d'autres plats qu'il affectionne tout particulièrement « l'aubergine Parmigiana », « le filet de daurade artichauts et topinambours », « la costoletta : côtelettes de veau à la milanaise », « le risotto » et « un poisson à l'italienne » qui varieront au grès des saisons. Une rentrée des classes en fanfare pour cette graine de star.

LES ÉTAPES CLÉS DE SON PARCOURS

Diplômé de l'A.L.M.A., la meilleure école de cuisine italienne en 2010, il fait ses armes aux côtés de grands chefs italiens.

Après ses études, il s'installe à Parme ; si toute l'Italie chérit la pasta fresca, c'est bien à Parme, qu'elles sont le plus patrimoniales.

En 2012, il accède à une étape fondamentale de sa carrière au Four Seasons de Milan avec le chef historique des lieux : Sergio Mei, où il a beaucoup appris sur les subtilités de la cuisine italienne régionale.

En 2015, il rejoint la France et le Four Seasons Hotel - George V pour devenir rapidement 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.

