

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**Marco Vigano est nommé Chef des cuisines
de La Bastide de Collonges-au-Mont-d'Or**



Collonges-au-Mont-d'Or, le 17 septembre 2019

Sur les bords de Saône, La Bastide accueille dès le 28 septembre son nouveau Chef des cuisines, Marco Vigano, personnalité montante de la gastronomie, connu pour avoir été distingué du titre de « Grand de Demain » 2019 par le Guide Gault&Millau.

Inaugurée en mai 2018, La Bastide, membre de la collection des Gastronomistes, est devenue en quelques mois un lieu incontournable pour les épicuriens de la région lyonnaise. En cette rentrée du mois de septembre 2019, l'adresse accueille le Chef à l'accent italien dont les amateurs de gastronomie s'échangent le nom depuis déjà quelques temps : Marco Vigano.

Dès le 28 septembre, à partir de 20h 27mn et 54 secondes, heure exacte de la nouvelle lune (une tradition qu'il respecte et qui représente à chaque fois un nouveau cycle en marche), le Chef formé chez deux prestigieux 3 étoiles, Gualtiero Marchesi et Michel Troisgros, présentera une carte aux inévitables tonalités italiennes.

Carte blanche lui a été donnée pour que, accompagné de son épouse Annabelle à la tête du service, il partage sa formidable énergie et joie de vivre dans toute la maison à travers des assiettes enthousiasmantes, généreuses et gourmandes.

Quelques semaines plus tard, le 28 octobre, Marco Vigano ouvrira une « Table d'Expériences », sa réinterprétation de la table d'hôtes, un rendez-vous unique où il proposera à une douzaine de clients privilégiés, sa vision personnelle de la gastronomie française.

Marco Vigano déclare : *« Prendre les cuisines d'une maison à Collonges-au-Mont-d'Or, un nom de ville qui résonne très fortement chez moi, représente la réalisation d'un rêve. Lyon et sa région m'ont toujours attiré et la confiance que m'accordent Fabien Chalard et Julien Géliot est une chance qui va me permettre de m'exprimer ici pleinement. Je suis déjà impatient de raconter mes histoires aux clients, leur partager mon univers audacieux et enthousiasmant. »*

Fabien Chalard et Julien Géliot, fondateurs des Gastronomistes et propriétaires du restaurant, racontent : *« C'est en lisant une interview de Marco Vigano dans un magazine local que la personnalité de ce Chef a attiré notre attention. Très vite, une rencontre a été organisée et le coup de cœur fut immédiat. Il y a un véritable grain de folie chez ce cuisinier au parcours prestigieux et dont nous sommes certains qu'il saura emporter nos clients vers de très belles émotions. La touche italienne que Marco Vigano va apporter à la carte de La Bastide est un signe supplémentaire de l'envie de chaleur et de convivialité que nous voulons pour notre maison. Sans oublier de répondre à une autre de nos valeurs clés : la haute qualité. »*

EN SAVOIR PLUS SUR MARCO VIGANO

Originaire d'une petite ville de 3000 habitants à 15 minutes de Milan, fils d'un ténor d'opéra, Marco Vigano raconte avoir eu la révélation de sa carrière de cuisinier lors d'un pèlerinage à Jérusalem. A 13 ans, il décide d'intégrer l'Ecole Hôtelière d'Arona, sur le Lac Majeur et 3 ans plus tard rejoint la brigade d'un des pionniers de la nouvelle cuisine italienne, Gualtiero Marchesi (3 étoiles Michelin). Auprès du Chef exécutif, Paulo Lo Priore, il apprend toutes les bases et participe même avec lui au concours des Bocuse d'Or.

Séduit et attiré par la France, il trouve ensuite le chemin de la Maison Troisgros à Roanne (3 étoiles) pour quelques années avant de goûter à une aventure parisienne 2 ans et demi, au restaurant La Calèche, une table traditionnelle, ainsi qu'auprès du Chef Pierre Gagnaire (3 étoiles).

Avec Annabelle, sa compagne rencontrée à Roanne, Marco Vigano décide ensuite de monter sa propre adresse et ouvre en 2005 le restaurant « Aux Anges » à moins de 10 minutes du restaurant Troisgros. D'une trattoria, il glisse très vite vers une table gastronomique dont le succès médiatique est fulgurant. Le Guide Michelin lui accorde notamment une première étoile en 2017 et le Guide Gault&Millau le distingue « Grand de Demain » dans son édition 2019.

EN SAVOIR PLUS SUR LA BASTIDE

Située à l'entrée de Collonges-au-Mont-d'Or, La Bastide est un lieu gourmand et festif. Entouré d'une immense terrasse et d'un jardin bucolique, la maison propose un cadre unique et cosy dans une atmosphère contemporaine, élégante et singulière.

Dans un superbe écrin Art Nouveau et entouré de professionnalisme, l'établissement propose une offre sous 4 différentes formes. Le restaurant aux touches italiennes ravit les gourmands d'une cuisine chaleureuse et colorée. Pour des émotions plus exclusives, la « Table d'Expériences » promet un voyage gastronomique inoubliable. Le bar « L'Ecrin » sublime des instants de convivialité autour d'une sélection d'alcools et de cocktails raffinés. Et quelques salons particuliers permettent d'imaginer des événements privés et célébrations mémorables.

En tant que Chef des cuisines, Marco Vigano supervisera l'ensemble des expériences proposées par La Bastide.

EN SAVOIR PLUS SUR LES GASTRONOMISTES

Agitateurs de goûts, dynamiteurs d'idées, visionnaires et avant-gardistes, « Les Gastronomistes » incarnent une philosophie, un mode de penser et d'agir, une culture de partage qui se lit à travers des enseignes de restauration.

Fruit de la rencontre de deux lyonnais passionnés de gastronomie, l'un musicien émérite, l'autre entrepreneur né, Les Gastronomistes offrent une dimension nouvelle au mot « restaurant ».

Imaginé comme de véritables lieux de rencontres, d'échanges et de plaisir, Les Gastronomistes offrent une nouvelle façon de penser le restaurant. La qualité de l'assiette n'est pas une finalité, c'est un prérequis, un prétexte pour se divertir au sens noble du terme.

Les tables se mêlent au bar avec autant d'audace que d'évidence et la décoration unique de chaque adresse en fait de véritable lieux de destination. Plus qu'une marque, « Les Gastronomistes », c'est une philosophie, une culture, un laboratoire d'idées qui agite avec audace et passion la capitale de la gastronomie.

INFORMATIONS

. La Bastide - 28 rue de la Plage, 69660 Collonges-au-Mont-d'Or
. Tél. : +33 4 72 27 82 91
. Email : info@labastiderestaurant.com
. Web : www.labastiderestaurant.com

. Contact : Annabelle Vigano – presse@labastiderestaurant.com – Tél. : 06 12 54 31 18
. Lien de téléchargement photos : <https://we.tl/t-FhmOeMmgLg>