

Monaco madame

Monaco en fête :

FONDATION
PRINCESSE GRACE

AFRICA
ON THE ROCKS

MONACO MADAME'S
NIGHT

Mode :

POUR UN SOIR

ANNE
HATAWAY

“Je suis! C’est tout.”

97549-59-F:3,90 €





Il est né dans l'Égypte ancienne et a traversé les millénaires pour arriver jusqu'à nous. L'or alimentaire, Giusto Manetti Battiloro, l'entreprise florentine, le travaille avec un savoir-faire unique. Gold Chef, sa ligne inédite, créée en collaboration avec le chef étoilé Marco Stabile, séduit les yeux d'abord, le palais ensuite. Rencontre avec un duo d'artistes dont les talents associés valent... de l'or.

Les ors du palais

Par Cécile Olivéro

Où et quand vous êtes-vous rencontrés ?

Nicolas Manetti : La toute première fois, c'était en 2010 dans le restaurant de Marco Stabile, Ora d'Aria. J'étais alors son hôte. Puis nous nous sommes revus en 2012, lors d'un événement culturel à Florence.

Marco Stabile : Oui, c'était à Florence au cours d'une très belle manifestation mettant en valeur tous les trésors de notre ville. J'ai découvert à cette occasion l'or alimentaire et, avec Nicolas, nous avons commencé à penser à la manière dont nous pourrions l'utiliser de concert et le valoriser.

De quand date votre première collaboration ?

Nicolas Manetti : De 2013. Le département recherche et développement de Giusto Manetti Battiloro mettait au point un nouveau produit, de l'or associé à des saveurs. Je recherchais un collaborateur. J'avais la technologie pour réaliser ce projet, Marco Stabile lui a apporté son expérience de chef. Et nous avons décidé que cette création tout à fait nouvelle s'appellerait Gold Chef.

Marco Stabile : Nous avons imaginé un menu dont les plats contiendraient de l'or parfumé, et nous l'avons testé lors d'une présentation de la Toscane à l'exposition universelle de Milan.

Travailler ensemble, était-ce une évidence pour vous ?

Nicolas Manetti : Je pense que Marco Stabile avait la capacité "d'entrer" dans le produit, de maîtriser l'innovation tout en gardant une certaine tradition. Donc oui, notre collaboration m'a paru évidente.

Comment procédez-vous ?

Nicolas Manetti : Nous échangeons beaucoup et de manière très constructive. Nous respectons la tradition culinaire toscane sans pour autant brider notre imagination et nos envies. C'est ainsi que nous avons développé une gamme de trois saveurs : la truffe, le citron et la vanille. Nous les avons présentés lors de l'exposition universelle de Milan.

Marco Stabile : Nous faisons de multiples essais, jusqu'à obtenir la saveur désirée.

La cuisine du chef Stabile est-elle inspirante ?

Nicolas Manetti : Oui, Marco Stabile crée des recettes et une cuisine inspirantes. Avec lui, tout est toujours juste, ni trop, ni trop peu.

Chef Stabile, qu'apporte l'or Manetti à vos plats ?

Marco Stabile : Il les embellit, leur offre une histoire et leur apporte une certaine touche d'élégance.

Avez-vous des projets ensemble ?

Nicolas Manetti : Présenter cette ligne Gold Chef à travers le monde !

Marco Stabile : C'est une surprise ! Nous allons bientôt faire découvrir Gold Chef à la Suisse et ensuite... nous verrons !

Giusto Manetti Battiloro

Chez les Manetti, on est batteur d'or de génération en génération depuis le début du XVII^e siècle. La marque est née en 1820, grâce à Luigi Manetti. Aujourd'hui, la Maison est leader sur le marché des feuilles d'or véritables (made in Italy) ; elle collabore avec des architectes, des doreurs, des restaurateurs, des musées, et, depuis peu, avec des entreprises de cosmétiques et des chefs de cuisine.

The Manetti family has been producing gold leaf since the beginning of the 17th century. The trademark was founded in 1820 by Luigi Manetti and today the company is market leader in "Made in Italy" gold leaf, collaborating with architects, gilders, restorers, museums and more recently with cosmetic companies and chefs.



Marco Stabile

Ce jeune chef toscan est à la tête du restaurant étoilé Ora d'Aria à Florence. Président des Jeunes Restaurateurs d'Europe, il a fait ses classes auprès des plus grands, dont Gaetano Trovato de chez Arnolfo. Très attaché à la transmission, il partage volontiers son savoir-faire en donnant des cours dans des écoles de cuisine, notamment à la Montecatini Terme à Jesi et l'Académie du Goût à Arezzo.

This young chef from Tuscany runs the Ora d'Aria restaurant in Florence. President of the Jeunes Restaurateurs d'Europe group, he studied under some of the greatest chefs and now happily shares his savoir-faire through cooking classes, notably in Montecatini Terme and Arezzo.

