

L'OUVERTURE DE LA TERRASSE "GRAND HOTEL RIMINI"

Le mardi 24 juin 2025, la terrasse du Grand Hôtel Rimini s'illuminera de nouveau pour donner le coup d'envoi de la saison estivale avec

L'Ouverture de la Terrasse 2025

Un événement exclusif qui inaugure les dîners les plus fascinants et inoubliables de l'été rimilien dans une atmosphère raffinée et enchanteresse du Grand Hôtel Rimini où tradition et innovation se mêlent pour offrir une soirée magique, élégante et savoureuse.

Ne manquez pas ce "**Rendez-vous... sur les sommets**" ... cette année encore nous sommes très heureux d'y participer !

A nos côtés, Jean-Philippe Merlin, Directeur de salle pendant 45 ans au Restaurant Paul Bocuse et notre amie Odile Mattei Journaliste nous honoreront de leur présence.

Une "squadra" de chefs français et italiens renommés se réunira pour célébrer une alliance extraordinaire des saveurs sous la houlette du

Grand Maestro Claudio di Bernardo, Chef exécutif du Grand Hôtel Rimini.

La soirée sera rythmée par les notes **Jazzy de l'A.B Rimini Big Band**, composé de 19 musiciens exceptionnels, qui transformeront la terrasse, immergée dans la verdure du jardin et surplombant la mer, en une scène sous les étoiles.

Musique et art culinaire fusionneront pour créer des moments de pure émotion avec un clin d'œil particulier aux Chefs **Romain Barthe** (Auberge de Clochemerle à Vaux-en-Beaujolais) et **Enrico Croatti** (Restaurant Moebius à Milan) pour l'obtention de leur étoile au guide Michelin 2025.

Ce sera aussi l'occasion d'accueillir au sein de cette aventure transnationale le mythique chef pâtissier napolitain : **Ciro Poppella (Naples)**

La soirée sera présentée par l'inimitable **Spiridone Ripaldi** qui apportera sa touche unique à une occasion incontournable de vivre la magie de la Dolce Vita dans un cadre intemporel.

Les Chefs qui participeront à l'événement apportant leurs plats emblématiques :

- Romain BARTHE 'l'Auberge de Clochemerle' * Vaux en Beaujolais
 - Jean-Philippe MERLIN Directeur de Salle Restaurant Paul Bocuse ** (45 ans)
 - **Ciro POPPELLA** 'Pâtisserie Poppella' Naples
 - Gianpaolo RASCHI 'Guido' * Rimini
 - Riccardo AGOSTINI * 'Il Piastrino' Pennabilli
 - Mariano GUARDIANELLI 'Abocar' * Rimini
 - Enrico CROATTI 'Moebius' * Milano
 - Fabio ROSSI 'Gente di Mare' Cattolica
 - Davide DI FABIO 'Dalla Gioconda' * Gabicce Monte
 - Gregorio GRIPPO 'La Buca' * Cesenatico
 - Stefano CIOTTI 'Nostrano' * Pesaro
 - Alberto FACCANI 'Magnolia' ** Longiano
 - Giuseppe BIUSO 'Vite' * Rimini
 - Claudio DI BERNARDO 'Grand Hôtel Rimini'
- .../...

/...

Les plats et les recettes des Chefs seront accompagnés d'une sélection prestigieuse d'étiquettes de vins.

Remerciements à :

Cave Cooperative Oedoria, France- Trento DOC, Moser, Trentino – Franciacorta Antica Fratta, Lombardia – Collina dei Ciliegi, Veneto – Cantina Fontezoppa, Marche – Az Mencaroni, Marche – Cantina Franco Galli, Rimini – Podere Vecciano, Rimini. Si ringrazia anche DIOMEDEA autentica ostrica di mare italiana, MONS fromager affineur e OFFICINA GASTRONOMICA SPADONI la Mora romagnola.

Pour réservation/information : + 39 0541/56000

info@grandhotelrimini.com

Pour toute information complémentaire

Stéphanie Plaza + 33 (0)6 60 70 66 06