

VareseNews

Quando cucina francese e italiana si incontrano

Pubblicato: Venerdì 26 Settembre 2014



Sarà dedicata alle contaminazioni tra cucina italiana e francese la seconda lezione del corso di cucina Tigros 2014. Protagonista sarà **Bernard Fournier**, chef francese da ormai 30 anni in Italia (al ristorante La Candida di Campione, una stella Michelin) che, dopo una vita di formazione oltralpe – prima alla scuola alberghiera di Strasburgo poi in alcune realtà importanti, come l'Hilton di Parigi – si è trasferito in Italia, approdando prima all'Orso Grigio di Trento e poi nell'enclave italiana in Svizzera. Fournier, manager di cucina a tutto tondo, ha anche depositato un marchio per il foie gras di sua produzione con brevetto "Le Royal Fournier" in Francia nel 1994: dal 2000 il marchio è europeo e svizzero con estensione mondiale, e la stessa cosa è avvenuta con il marchio "Da Candida".

Con queste credenziali, lo chef presenta una lezione dove la cucina italiana e quella francese si fondono e influenzano per dare vita a nuovi e gustosi abbinamenti. L'appuntamento per chi si è iscritto ([Informazioni e iscrizioni qui](#)) è lunedì 29 settembre 2014 dalle 17: come sempre si comincerà dalla spesa seguendo i consigli dello chef poi si imparerà ad utilizzare al meglio gli ingredienti selezionati. VareseNews seguirà la lezione in diretta con il suo liveblog

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it