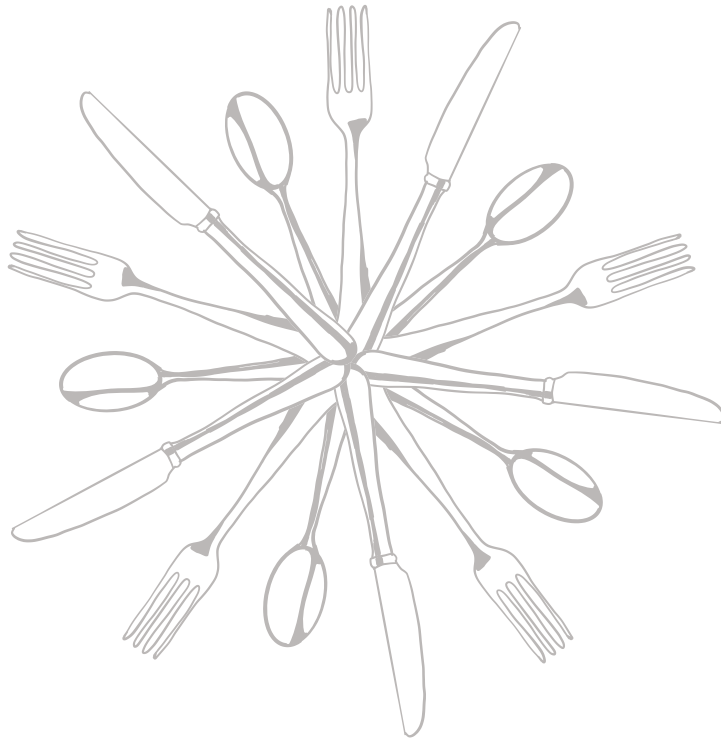




BELMOND
GRAND HOTEL TIMEO
TAORMINA



LES ÉTOILES DE
LA GASTRONOMIE

September/October • Settembre/Ottobre

2017

STARRY NIGHTS IN TAORMINA

LE STELLE BRILLANO A TAORMINA



Join us for six evenings of memorable
cuisine prepared by Italy's most
exciting Michelin-starred chefs.

Vi aspettiamo per sei appuntamenti
all'insegna della migliore cucina
italiana con grandi chef stellati.



Set high on Taormina's rocky coast, overlooking the glittering sea, Belmond Grand Hotel Timeo has been a beacon to discerning guests ever since it opened in 1873. Generations of celebrated guests have gathered on our Literary Terrace, where today you can still feast both on the captivating views of Mount Etna and the tantalising cuisine of our Executive Chef, Roberto Toro. His traditional Sicilian specialities, enlivened by innovative twists, make dining here a pleasure not to be missed.

Now we are thrilled to be staging an event that raises our culinary bar even further. Les Étoiles de la Gastronomie is a series of extraordinary dinners hosted in collaboration with Steinbrück Champagne. We've handpicked six of Italy's most lauded and innovative Michelin-starred chefs, each of whom will join Roberto Toro in the kitchen to prepare mouthwatering degustation menus.

We invite you to join us on our scenic terrace for a tastebud-tingling journey - come and discover cutting-edge Italian specialities and addictive new flavours.

Situato nel cuore di Taormina, con vista sul mare cristallino, Belmond Grand Hotel Timeo affascina i suoi ospiti sin dalla sua apertura nel 1873. Generazioni di personaggi illustri si sono incontrate sulla nostra Terrazza Letteraria, dove oggi è possibile godere dell'affascinante vista sull'Etna e della raffinata cucina del nostro Executive Chef Roberto Toro. I suoi piatti si ispirano alla tradizione siciliana e la reinterpretano in chiave creativa dando vita ad un'esperienza culinaria davvero unica.

Questo autunno siamo lieti di accompagnarvi lungo un viaggio del gusto grazie a Les Étoiles de La Gastronomie, una serie di cene straordinarie organizzate in collaborazione con Steinbrück Champagne. Roberto Toro aprirà le porte della sua cucina a sei degli chef stellati più rinomati ed innovativi del nostro paese per creare degli speciali menu degustazione a quattro mani.

Vi invitiamo ad accomodarvi in terrazza e a godere del panorama, ci prenderemo cura del vostro palato e lo vizieremo con specialità locali ma anche con nuovi sapori.



MEET THE CHEFS
CONOSCIAMO GLI CHEF

ROBERTO TORO

Even as a child, our Executive Chef was captivated by cooking, citing the smell of his mother's freshly baked bread as the best perfume in the world.

Having grown up in a farming family in a small Sicilian village, Roberto decided to spread his wings after school. He travelled the globe and worked in hotels and restaurants in Denmark, France and Germany, dedicating years to culinary discovery and experimentation. In 2006, feeling a strong desire to return to his roots, he came back to Sicily where, he believes, the raw materials are the best in the world.

His cuisine is a harmony of simple tastes, authentic ingredients and traditional Sicilian recipes, often revisited with personal touches. Ever present on his menu is spaghetti with tomato sauce, which evokes memories of his youth. And you need only sample his signature Tuna with Quinoa and Orange Sauce to understand how masterful combinations lead to out-of-this-world taste sensations.

HE SAYS | DICE



In my cuisine I always try to bring back the scent and flavours of my childhood.

Nei miei piatti cerco sempre di proporre quegli odori e sapori che mi riportano alla mia infanzia.



Sin da bambino, il nostro Executive Chef è sempre stato affascinato dalla cucina. L'aroma del pane appena sfornato di sua madre rimane per lui il profumo più buono del mondo.

Cresciuto in una famiglia contadina in un piccolo paesino siciliano, Roberto spicca il volo appena terminata la scuola. Viaggia per il mondo, lavorando in hotel e ristoranti in Danimarca, Francia e Germania, e dedica anni alla scoperta e alla sperimentazione culinaria. Nel 2006 decide di tornare nella sua Sicilia dove, secondo lui, ci sono le migliori materie prime.

La sua cucina si basa sull'equilibrio e l'armonia tra sapori semplici e prodotti genuini, che elabora nelle più antiche ricette siciliane, spesso rivisitate in modo creativo. Immaneabili nel suo menu personale gli Spaghetti al Pomodoro, un piatto semplice che evoca ricordi d'infanzia. Da provare sicuramente il Tonno in Crosta di Quinoa con Zucchine e Salsa all'Arancia, un ottimo esempio di come si possono creare esperienze culinarie sensazionali combinando ingredienti semplici.

LUIGI TAGLIENTI

September - 4 - Settembre

1 STAR | 1 STELLA

A childhood in Liguria and enjoyable hours in the kitchen with his grandmother and great grandmother gave the one Michelin star chef of Milan's LUME a passion for tasty fresh ingredients.

Luigi began his career at Milan's Antica Osteria del Ponte with esteemed chef Ezio Santin; worked with Christian Willer at La Palme d'Or in Cannes and became Executive Chef at La Meridiana on the Italian Riviera. In 2009, he was recognised as Best Young Chef of the Year by I Ristoranti d'Italia dell'Espresso and in the same year gained his first Michelin star at Delle Antiche Contrade in Cuneo.

At stylish, all-white LUME, Luigi builds on his deep knowledge of classical cuisine to prepare innovative dishes such as Bresse chicken with seaweed, stuffed morel mushrooms, chervil spider crab and Albufera sauce. While committed to modernisation, he never forgets the traditions and sensations of his past.



La passione per gli ingredienti freschi e ricchi di sapore di Luigi, una stella Michelin al LUME di Milano, viene direttamente dalla sua infanzia trascorsa in Liguria nella cucina della nonna e della bisnonna.

La sua carriera inizia a Milano, all'Antica Osteria del Ponte, sotto la guida di Ezio Santin, e continua a La Palme d'Or a Cannes con Christian Willer, prima di diventare Executive Chef a La Meridiana sulla riviera ligure. Nel 2009 è stato premiato come Miglior Giovane Chef dell'Anno dalla guida I Ristoranti d'Italia de L'Espresso e nello stesso anno ha ricevuto la sua prima stella Michelin al ristorante Delle Antiche Contrade a Cuneo.

Nel moderno ristorante LUME, Luigi parte dalla sua conoscenza della cucina classica per preparare piatti innovativi come il Pollo di Bresse alle Alghe Marine, Spugnole Ripiene, Granseola al Cerfoglio, Salsa Albufera. Nonostante il suo amore per la modernità, nei suoi piatti non dimentica mai le tradizioni e le sensazioni del suo passato.

HE SAYS | DICE



There is no such thing as great cuisine without great sauces.

Non si può fare una grande cucina senza grandi salse.

VINCENZO CANDIANO

September - 12 - Settembre

2 STARS | 2 STELLE

Born in the tiny Sicilian village of Scicli, near Ragusa, Vincenzo is the imaginative chef of Locanda Don Serafino in historic Ragusa Ibla. He grew up in a family of outstanding cooks and, though he initially pondered a career in art, was soon bitten by the cookery bug and went to study at the Institute of Hospitality in Modica. Starting out in a humble fish restaurant, he claims his culinary skills are mainly self-taught. Clearly he's a good teacher: after taking over the kitchen at Locanda Don Serafino in 2002, he gained his first Michelin star in 2007 and the second in 2013.

A champion of Sicilian cuisine, Vincenzo is known for his signature black spaghetti with sea urchins, ricotta cheese and cuttlefish, simple ingredients that combine to give a perfect, velvety balance between the flavours of sea and land. His desire is to create a sensory journey through Sicily's past and present, exploring traditional flavours and fragrances and interpreting them with a modern twist.



Nato a Scicli, piccolo paesino in provincia di Ragusa, Vincenzo è il creativo chef de La Locanda Don Serafino a Ragusa Ibla. Cresciuto in una famiglia di cuoche straordinarie, sebbene da giovane avesse pensato ad una carriera artistica, si è presto convinto che la cucina fosse la sua vera strada. Dopo aver frequentato l'istituto alberghiero a Modica, ha iniziato la sua carriera in un semplice ristorante di pesce ed è fiero del fatto che le sue doti culinarie vengano soprattutto dall'esperienza. Esperienza che ha dato i suoi frutti perché, dopo aver preso le redini della cucina de La Locanda Don Serafino nel 2002, ha ricevuto la sua prima stella Michelin nel 2007 e la seconda nel 2013.

Un vero maestro della cucina siciliana, Vincenzo è famoso per i suoi Spaghetti Freschi Neri con Ricci, Ricotta e Seppia, ingredienti semplici, combinati per raggiungere un equilibrio perfetto tra sapori di mare e di terra. Il suo scopo è quello di creare un viaggio sensoriale tra il passato e il presente della Sicilia, esplorando i sapori tradizionali e interpretandoli con un tocco di modernità.

HE SAYS | DICE



Every Italian region holds unlimited gastronomic treasures, a tremendous resource for us chefs.

Ogni regione nasconde infiniti tesori gastronomici, una risorsa inesauribile per noi chef.

ENRICO BARTOLINI

September - 26 - Settembre

2 STARS | 2 STELLE

Italy's youngest two Michelin star chef gained his accolades for his eponymous restaurant at Milan's cultural museum, MUDEC. But this is just one enterprise of the busy, talented chef, who hails from Pescia, Tuscany. He runs three other restaurants in Italy, two of which reaped Michelin stars just months after opening. He has enjoyed creative collaborations with luxury brands including Krug, Emirates and Hermès, launching pop-up restaurants, bespoke menus and premium beers. In Hong Kong, he conjured up the menu for Venetian concept restaurant, Sepa, and late last year launched his own restaurant, Spiga, in the heart of Central. No wonder Sergio Lovrinovich of the Michelin Guide Italy declared: "There is no doubt 2017 is the year of Enrico Bartolini".

Enrico's cuisine, defined as "contemporary classic", fuses the values of the past and present to bring flavours to life. The result is beautiful dishes such as ravioli with olive oil and lime, roasted octopus and cacciucco sauce.

HE SAYS | DICE



I am passionate about ingredients. You might say it is an obsession.

La mia passione sono le materie prime. Si può dire che siano un'ossessione.



Il più giovane chef italiano con due stelle Michelin, Enrico ha ricevuto questo importante riconoscimento al MUDEC di Milano, ristorante situato nell'omonimo museo. Ma questa è solo una delle imprese di questo talentuoso chef originario di Pescia in Toscana che è alla guida di altri tre ristoranti in Italia, due dei quali hanno ricevuto la stella Michelin poco dopo la loro apertura. Ha collaborato con numerosi brand di lusso tra cui Krug, Emirates ed Hermès, lanciando ristoranti pop-up, creando menu unici e birre esclusive. A Hong Kong ha elaborato il menu per il concept restaurant veneziano Sepa e lo scorso anno ha lanciato il suo ristorante, Spiga, nel cuore di Central. Non c'è da stupirsi che Sergio Lovrinovich della guida Michelin italiana abbia dichiarato: "È indubbio che il 2017 sia l'anno di Enrico Bartolini".

Enrico definisce la sua cucina come classica-contemporanea, una cucina che fonde passato e presente per dar vita a grandi sapori. Il risultato sono piatti meravigliosi come i Bottoni di Olio e Lime con Salsa di Caciucco.

PINO CUTTAIA

October - 2 - Ottobre

2 STARS | 2 STELLE

When Pino Cuttaia moved from Sicily to Turin, he left his heart on Italy's island in the sun. While living in the north he studied and then worked in a factory, but weekends were always devoted to his kitchen, where he unleashed all his southern warmth and creativity.

In the 1990s, he decided to pursue his culinary dreams in Michelin-starred restaurants across Piedmont. But the call of his roots was so strong that he returned to Sicily and in 2000 opened his own restaurant, La Madia. Here, he successfully married the techniques he learnt in kitchens on the Italian mainland with the island's wonderful ingredients. His sensational interpretations of Sicilian classics - arancini, couscous, cannoli - soon earned him two Michelin stars.

Pino's cuisine focuses on simple ideas presented with a vibrant flourish. His celebrated anchovy painting depicts the Mediterranean Sea within a frame of tuna bottarga, a true work of art.

Nato in Sicilia, Pino si è trasferito in nord Italia quando aveva dodici anni. Dopo aver studiato a Torino, inizia a lavorare in Olivetti, aspettando il weekend per giocare con gli ingredienti ed esprimere la sua creatività in cucina.

Negli anni '90 decide di inseguire i suoi sogni e, grazie al suo talento, inizia la sua carriera nei ristoranti stellati del Piemonte. Il richiamo delle origini però è troppo forte e nel 2000 torna in Sicilia dove apre il suo ristorante, La Madia. Qui fonde le tecniche imparate nelle sue esperienze precedenti con i grandi ingredienti locali e le sue sensazionali interpretazioni dei classici siciliani, come arancini, couscous e cannoli, lo portano a ricevere due stelle Michelin.

Al centro della sua cucina ci sono piatti semplici presentati in modo creativo e impeccabile, un esempio è il Quadro di Alici che riproduce il Mediterraneo all'interno di una cornice di bottarga, una vera opera d'arte.

HE SAYS

DICE



All of my dishes contain memories of my Sicilian youth.

Ricordi della mia infanzia siciliana sono presenti in tutti i miei piatti.



DAVIDE SCABIN

October - 9 - Ottobre

1 STAR | 1 STELLA

On his path to culinary stardom, post-catering college, Davide tried his hand as a cosmetics salesman. But make-up's loss was gastronomy's gain, and with the opening of a trattoria in Turin, in 1994, his trajectory was set.

Invention has always been the focus of the revolutionary chef from Piedmont and the trattoria, which reinterpreted simple regional dishes in visionary ways, quickly attracted fans from across Europe. In 2000, the restaurant reopened with a new name, Combal.Zero, within Rivoli's castle museum, where his ever-evolving experimentation has gained it a Michelin star and a rating as one of the World's 50 Best Restaurants. His signature dishes range from Check Salad, a flamboyant mix of salad leaves, radishes, herbs, truffles, sweet almonds and pine nuts, to his Cyber Egg, a spherical masterpiece of egg yolk, caviar and vodka in a cellophane shell, first developed in 1997 but continuously enhanced ever since.

Prima di dedicarsi alla cucina, Davide aveva intrapreso una carriera nel mondo dei cosmetici. Quella che è stata una perdita per l'industria del make-up si è rivelata un grande acquisto per il mondo della gastronomia: con l'apertura di una trattoria a Torino nel 1994, emerge il suo talento in cucina.

L'invenzione è sempre stata fondamentale per questo rivoluzionario chef piemontese e la trattoria, che reinterpretava semplici piatti regionali in modo visionario, ha presto iniziato ad attirare fan da tutta Europa. Nel 2000 il ristorante ha riaperto con un nuovo nome, Combal.Zero, all'interno del castello di Rivoli. Qui la continua sperimentazione lo ha portato al raggiungimento della prima stella Michelin e ad essere incluso tra i 50 migliori ristoranti del mondo. I suoi piatti simbolo vanno dalla Check Salad, un'appariscente combinazione di foglie di insalata, ravanello, erbe aromatiche, tartufo, mandorle dolci e pinoli, al Cyber Egg, un vero capolavoro di forma sferica fatto con tuorlo d'uovo, caviale e vodka avvolti in un guscio di pellicola da cucina, un piatto creato nel 1997 ma che continua ad evolversi.

HE SAYS | DICE



I am a super fan of soups. Any soups of any kind. Especially the most complex ones.

Sono un grande estimatore delle zuppe. Tutte le zuppe di tutti i tipi. Specialmente le più complicate.





CLAUDIO SADLER

October - 16 - Ottobre

2 STARS | 2 STELLE

The Milanese chef is as loved in Tokyo and Beijing – where he managed two restaurants – as he is in the Lombardy capital, home of his two Michelin starred restaurant, Sadler.

Three-pronged inspiration defines his cuisine: his childhood in Sesto San Giovanni, his travels in Japan and the bold shapes and colours of modern art.

Co-founder of the Jeunes Restaurateurs d'Europe organisation, which promotes exceptionally talented young chefs, Claudio taught for 13 years at Milan's catering college. Since 2012, he has been president of Le Soste, a prestigious association of Italy's best haute cuisine restaurants.

His dishes are often themed on seafood - think sturgeon carpaccio, avocado, Robiola cream with caviar and beets, or risotto with monkfish cheeks, black sesame seeds and flecks of gold. Every new creation begins with a pastel sketch: with this chef, art and food most definitely go hand in hand.

Lo chef milanese è amato a Tokio e Pechino (dove ha diretto due ristoranti) quanto lo è nella sua città natale, dove si trova il ristorante Sadler, due stelle Michelin.

Sono tre le fonti di ispirazione che definiscono la sua cucina: la sua infanzia a Sesto San Giovanni, i suoi viaggi in Giappone e le forme e i colori dell'arte moderna.

Cofondatore di Jeunes Restaurateurs d'Europe, un'organizzazione nata con lo scopo di promuovere giovani chef di talento, Claudio ha insegnato per 13 anni in un istituto alberghiero a Milano.

Dal 2012 è presidente di Le Soste, una prestigiosa associazione che riunisce i migliori ristoranti d'Italia. Al centro dei suoi piatti troviamo spesso il pesce, come nel Carpaccio di Storione, Avocado, Crema di Robiola con Caviale e Barbabietole o nel Risotto alla Carbonara di Mare con Guancette di Pescatrice Dorata, Sesamo Nero e Oro. La creazione di ogni nuovo piatto inizia sempre con un disegno a pastello; per questo chef arte e cucina sono inseparabili.

HE SAYS

DICE



I define my cooking as 'modern cuisine in movement' because it never stops. Every day, something changes

Amo definire la mia, come una cucina "moderna in evoluzione"; il mio piccolo contributo al rinnovamento.

LES ÉTOILES DE LA GASTRONOMIE

With the “Les Étoile de la Gastronomie” brand, Steinbrück supports high-level cuisine with Gala gourmet dinners.

To seal the relationship with the world of cuisine, Haute de Gamme in its 20th anniversary dedicates two prestigious Cuvée, a rosé and a vintage 2006.

Con il marchio “Les Étoile de la Gastronomie” la Società Steinbrück sostiene l’alta ristorazione in un rapporto di collaborazione che si concretizza con la realizzazione di cene gourmet e Gala. A suggellare il rapporto con il mondo della ristorazione, Haute de Gamme nell’anno del suo 20° anniversario dedica a questa filosofia due Cuvée prestigiose, una rosé ed una millesimata 2006.

**PROGRAMME
OF EVENTS
CALENDARIO
DELLE CENE**

September - 4 - Settembre

LUIGI TAGLIENTI

September - 12 - Settembre

VINCENZO CANDIANO

September - 26 - Settembre

ENRICO BARTOLINI

October - 2 - Ottobre

PINO CUTTAIA

October - 9 - Ottobre

DAVIDE SCABIN

October - 16 - Ottobre

CLAUDIO SADLER



BELMOND.COM