

MERCREDI 8 NOVEMBRE 2017

L'Opéra Food

S.PELLEGRINO®


On connaissait l'Opéra-Bouffe, l'Opéra-Rock ou encore l'Opéra-Punk, S.PELLEGRINO® programme le temps d'une soirée L'OPÉRA FOOD, un événement inédit où gastronomie et musique se marient pour une performance artistique hors norme.


L'Opéra Food

S.PELLEGRINO®

Mercredi 8 novembre au Trianon Paris
à partir de 20h15

Gratuit dans la limite des places disponibles
Inscriptions sur le site www.sanpellegrino.fr
à partir de mi-octobre 2017
200 places


Au cours d'un dîner détonnant, **200 convives** pourront vivre et partager une expérience singulière, gourmande, visuelle et musicale. Sur scène et pour la première fois, le Chef **Frédéric Anton** du Pré Catelan, triplement étoilé et MOF, accompagné d'**Antonio Buono** du Restaurant Mirazur (Menton), fraîchement élu **finaliste France** du concours S.PELLEGRINO® Young Chef 2018*, et le talentueux compositeur **Thomas Roussel** vont orchestrer un **show en live** où instruments de musique et instruments de cuisine se répondront simultanément.

A l'occasion de cette soirée, Thomas Roussel présentera **une partition musicale inédite** pour accompagner les gestes des deux Chefs qui officieront sur scène afin d'élaborer et de dresser les mets que les convives dégusteront simultanément en salle.



Frédéric Anton



Thomas Roussel

Qui mieux que ce compositeur pouvait réaliser cette œuvre et sublimer le talent du Chef Frédéric Anton ? Enfant terrible des traditions musicales, artiste trublion, Thomas Roussel n'hésite pas à déstructurer et revisiter l'orchestre symphonique pour surprendre. Compositeur, il travaille également avec l'industrie du cinéma pour laquelle il compose de nombreuses bandes originales. Mais ce sont ses collaborations avec les grands noms du monde de la mode qui lui ont valu de se faire remarquer. Une personnalité singulière qui ne pouvait que séduire S.PELLEGRINO® et magnifier le talent du Chef Frédéric Anton et d'Antonio Buono présents sur scène.

Après avoir transformé en mai 2016 la Grande Roue de Paris en restaurant éphémère offrant au grand public un Dîner dans les Etoiles, S.PELLEGRINO® propose cette année encore **une expérience originale et conviviale**, et qui mettra assurément tous vos sens en éveil avec cette œuvre inédite à déguster en live !

(*) Initié par l'eau minérale pétillante italienne, le concours S.PELLEGRINO® Young Chef est l'unique concours international de gastronomie qui récompense les jeunes talents. Cette année, c'est Antonio Buono qui a été élu et choisi par le Jury France, dont le Président d'Honneur est le Chef triplement étoilé Frédéric Anton.

Le 8 novembre, ce jeune Chef aux côtés de Frédéric Anton fera découvrir aux 200 convives présents, son plat-signature : Rascasse rouge méditerranéenne, rouille noire, rhubarbe, céleri sauvage et fleurs de la montagne.



Service de presse S.PELLEGRINO® - Agence Vianova

Fiona Sala - sala@vianova-rp.com - 01 53 32 28 53 - Emily Tamazirt - tamazirt@vianova-rp.com - 01 53 32 28 60
Véronique Delfau - veronique.delfau@vianova-rp.com - 01 53 32 28 33