Ristoranti in hotel: dal Ritz al Casinò, storia dello chef imprenditore

img3699-aa972d97

1. Chef e imprenditori alberghieri, una storia che si rinnova. I primi furono César Ritz e Auguste Escoffier, che a fine Ottocento aprirono insieme il Savoy di Londra e il Ritz di Parigi, tra gli altri. Una partnership di successo che non è mai stata realmente replicata. Il secolo successivo è piuttosto fatto di toccate e fughe non sempre esaltanti, con chef-globetrotter che passano da una struttura all'altra. Figura relativamente nuova è quella dello chef imprenditore. Come Joël Robuchon, che semina tre stelle in casinò e hotel con i suoi Atelier de Joël Robuchon, prossime aperture a Montréal, New York, Miami e Ginevra. O Alain Ducasse, partner della catena Châteaux & Hôtels Collection e di ristoranti in musei e hotel di mezzo mondo (W a Sanpietroburgo, St Regis a New York, Dorchester a Londra per citar nel mucchio). Alcuni alberghi ospitano chef stellati per brevi periodi, come richiamo. O si avvalgono di consulenze multiple: al Venetian di Las Vegas i celebrity chef che hanno messo mano a uno o più ristoranti della mega-struttura (che ne ha più di 30) sono addirittura sei: Emeril Lagasse, Thomas Keller, Daniel Boulud, Mario Batali, Wolfgang Puck e il pastry-chef Buddy Valastro.

L'Hotel chiama, lo chef stellato risponde

Hotel e ristoranti: un matrimonio da celebrare se…

Ristoranti negli hotel: sette regole per il successo del mix