

Lo chef stellato Sébastien Riou arriva a Viterbo per due cene-evento imperdibili



VITERBO- Un grande nome della cucina internazionale farà tappa a Viterbo per un'esperienza gastronomica unica. Lo chef francese Sébastien Riou, noto per la sua Stella Michelin e per la scelta di portare la sua cucina in giro per il mondo, arriva nel cuore della Tuscia per due serate esclusive a febbraio.

Dopo aver guidato ristoranti di alto livello in Europa, Riou ha deciso tre anni fa di abbandonare le cucine tradizionali per abbracciare uno stile di vita più libero, viaggiando e portando la sua cucina in diverse parti del mondo. Grande appassionato di corsa e ciclismo, il suo spirito nomade lo ha condotto in località esclusive, dalle Alpi francesi alle coste mediterranee, fino alle migliori bracerie e ristoranti d'autore.

A Viterbo, Riou collaborerà con lo chef Evandro Glauco Giardini della Braceria San Lorenzo, locale noto per la qualità delle materie prime e l'attenzione alla tradizione gastronomica. Insieme, proporranno due cene-evento che promettono di lasciare il segno: una dedicata alla carne e una al pesce, entrambe ideate per valorizzare i sapori autentici attraverso tecniche raffinate e innovative. Anche lo stesso Giardini, infatti, vanta prestigiose collaborazioni con chef

del livello di Locatelli, Beck e Marchesi.

L'incontro tra due visioni culinarie, quella di un grande chef internazionale e quella di un'eccellenza del territorio, offrirà agli ospiti un'occasione unica per degustare piatti inediti, frutto della creatività e dell'esperienza di Riou.

Un appuntamento da non perdere per chi ama la buona cucina e vuole vivere un'esperienza gastronomica esclusiva nel cuore di Viterbo.