

C H I A R A  
P A V A N



F R A N C E S C O  
B R U T T O

## *Vos Chefs Nomade*

Nommée meilleure femme chef italienne en Italie par Love Italian Life et Chef de l'année par L'Espresso, Chiara Pavan dit qu'elle "rêve d'un avenir dans lequel il n'y aura plus de distinctions de genre, surtout en cuisine."

Au cours de ses études de philosophie à Pise, Chiara a eu une révélation sur le style de vie qu'elle souhaitait lorsqu'elle a commencé à travailler dans les cuisines. Son apprentissage culinaire l'a confortée dans son idée, et elle s'est inscrite à ALMA, l'école de cuisine italienne de renommée mondiale à Parme fondée par Cultiéro Marchesi. Après deux ans chez Zum Löwen Tesimo dans le Haut-Adige, elle est devenue sous-chef du restaurant deux étoiles Michelin Da Caino en Toscane, dirigée par la lumineuse Valeria Piccini.

Francesco Brutto, son partenaire en cuisine et dans la vie, a également été nommé Chef de l'année par L'Espresso. Il a récemment quitté son restaurant étoilé Michelin, Undicesimo Vineria, pour travailler avec Chiara à Venissa.

Construit sur l'île de Mazzorbo, à deux pas du "potager de Venise", Sant'Erasmus, Venissa est un véritable temple de la restauration où les saveurs locales et de saison sont au rendez-vous. La majeure partie des ingrédients mis en oeuvre est cultivée sur place, et il faut à peine transpirer pour visiter les lieux de culture des fruits de mer et des herbes indigènes du menu.

Ensemble, Chiara et Francesco forment une équipe formidable – dévouée à la préservation et à la promotion des herbes, du poisson et des légumes indigènes de la lagune de Venise. Ils ont la conviction que la mission d'un chef est de sensibiliser sur l'impact environnemental de l'industrie de la restauration sur la planète.

Ils récoltent ce qui pousse spontanément dans les vignes, se tournent vers les retraités pour entretenir leurs jardins et excluent la viande de leurs menus. Leur engagement pour une chaîne alimentaire plus verte, ainsi que leur désir de raconter l'histoire du paysage local sont les moteurs de leur cuisine.