

## 2003 « les Vénitiennes »

- Une dégustation de vins d'Italie depuis la Vénétie, en passant par la Toscane, jusqu'en Sicile, par **Matthieu Ring**, ancien sommelier du restaurant «le cerf » à Marlenheim (deux étoiles au guide Michelin), faisant suite au récital d'Aldo Ciccolini.

- A la suite d'un concert de musiques d'Antonio Vivaldi par l'ensemble « Matheus » et la soprano Veronica Cangemi, un lunch d'înatoire imaginé par **Antonio Grazziano**, chef du Restaurant Mulizzano à Palerme (aujourd'hui trois étoiles au guide Michelin). Spécialités de son restaurant.

- La création d'une pièce originale « La Fondation de Venise », d'après Goldoni, grâce aux travaux de Ginette Herry et l'Ecole de la Comédie de Saint-Etienne dirigée par Jean-Claude Berutti donne l'occasion au Restaurant local « les Oubliettes » de cuisiner à l'italienne (saltimboca).

- La création française des Grandes Vêpres vénitiennes de Claudio Monteverdi par l'ensemble « La Venexiana » donne naissance à une collaboration entre le **restaurateur local des Oubliettes** et le chef **Pezzini de Vérone** : grâce à un voyage de quatre jours dans les cuisines de ce restaurant italien, l'on reproduit l'ensemble des spécialités de cette région à Fénétrange, accompagnées d'une sélection de vins locaux (Bianco di Custosa, Bardolino et Valpolicella) lors d'un repas de dégustations de pâtes « della casa ».

- Le dernier concert permet la rencontre avec **Raphaël Bembaron**, chef des cuisines d'Il Bacello (Paris XVIIe) et disciple de Pierre Gagnaire, en compagnie du **Lycée Hôtelier de Dieuze**. Repas gastronomique servi en compagnie de vins italiens de vinification biologique (Ditali à l'encre de seiche, gaspachio ricotta-tomates, etc..)