

## Paolo Casanova – Chef invité au Sessius1622

**Dîner – 13 septembre, 19h30**

Le chef Paolo Casanova accueillera les convives pour un dîner exclusif et partagera avec eux des anecdotes et des idées sur sa propre approche de la cuisine.

L'expérience comprend :

- Un apéritif de bienvenue
- Un dîner de 5 plats

**Prix : 160 € par personnes**

*Canapés*

- Chips de graines de tournesol, tartare de poisson blanc, mayonnaise à la coriandre
- Club sandwich fermenté
- Tacos de maïs, tataki de cerf, gel de groseille, pousses
- Pannacotta au raifort

*Menu*

- **Chevreuril et lichen** : Filet de chevreuil, lichen de renne, gel de choucroute, champignons Enoki, framboise fermentée, champignons.
- **Minestrone de la forêt** : Mousse de céleri, whisky ORMA Corvatsch, gelée d'ail et de mousse, pommes de pin fermentées, champignons, racines, boulettes de mélèze et de ricotta, bouillon de champignons et ce que nous donne la forêt.
- **Tortellinis à la marmotte** : tortellinis à la moarmotte, beurre blanc au foin, framboises fermentées, lichen islandais, huile de pin de montagne, bouillon de navet fermenté
- **Omble** : Omble à l'huile de cuisson, garum de champignons, crème de céleri-rave, Beurre blanc à la coriandre
- **Strudel sensation** : Gaufre de riz, purée de pommes, pignons de pin sablés, glace à la vanille, mousse de vin chaud

**Les herbes sauvages - Atelier de cuisine – 14 septembre, 10h00**

Paolo Casanova travaillera avec six participants sur le thème de la cuisine aux herbes sauvages. Il rencontrera ses convives dans les bois du Jura pour récolter des herbes sauvages locales. L'atelier se poursuivra dans la cuisine du Sessius1622 où il préparera un menu à deux plats avec les participants. Une dégustation clôturera l'atelier.

## Programme :

- 10h00 - Collecte d'herbes dans le Jura (le point de rencontre se situe entre Crozet et Gex)
- 11h30 - Cours de cuisine
- 14h00 - Dégustation

Prix : 250 € par personne

## Admission, réservations et politique d'annulation

- *Admission* : Nous accueillons au dîner les personnes à partir de 12 ans. Nous apprécions les animaux de compagnie, mais en raison de contraintes logistiques, nous ne serons pas en mesure de les accueillir lors de cet événement.
- *Réservations* : [info@sessius1622.com](mailto:info@sessius1622.com)
- *Politique d'annulation* :
  - 10 jours avant l'événement : remboursement de la totalité du paiement.
  - Moins de 10 jours avant l'événement : pas de remboursement.

L'achat d'une expérience telle qu'un atelier de cuisine avec un chef privé équivaut à l'achat d'un billet pour n'importe quel événement, théâtre ou concert. C'est pourquoi nous comptons sur votre aimable compréhension si nous ne sommes pas en mesure de rembourser les réservations annulées moins de 10 jours avant l'événement. Nous vous invitons toutefois à nous contacter pour connaître les autres possibilités qui s'offrent à vous.

## À propos de Paolo Casanova

Paolo Casanova est né en 1981 en Vénétie, en Italie, dans une famille d'hôteliers et de restaurateurs depuis deux générations.

Dès son plus jeune âge, il a respiré l'arôme du soffritto et des pâtes fraîches et a commencé à travailler en cuisine en 1996. En 2016, il ouvre avec sa femme son restaurant Stüva Colani à Madulain, en Suisse.

*Créer dans le respect de la matière première.*

Dans la cuisine de Colani, les ingrédients sont traités avec soin et respect, en accordant une attention particulière aux combinaisons de saveurs.

Casanova croit beaucoup au travail d'équipe et à l'engagement des personnes dans les projets. En fait, l'équipe Colani est un véritable orchestre dans lequel chaque élément évolue en équilibre et communique l'harmonie qui transparaît dans les plats.

## *Créer au rythme de la nature*

Le lien étroit avec la terre et la nature, respectée dans ses rythmes et ses cycles, est pour Paolo Casanova une source d'inspiration permanente.

Chaque saison a ses propres herbes et fruits sauvages qui entrent dans les plats, les imprégnant d'amour et de respect pour la nature elle-même.

Les ingrédients disponibles, par exemple le lichen en avril, le pissenlit en mai, le thym et toutes les herbes sauvages, ainsi que les champignons locaux en septembre, enrichissent ses recettes, maintenant vivant ce lien étroit avec la terre et marquant son rythme. Ses recherches l'ont amené à reconnaître 90 types d'herbes sauvages, des pommes de pin, des racines, des fleurs, un réservoir d'ingrédients qui stimule sa créativité.

## *La technique*

Son rapport à la technique - entendue comme un moyen d'amener ses plats au niveau souhaité - et sa connaissance de celle-ci, sont toujours vivants et attentifs.

Dans sa cuisine, il fermente, saucisse, cuit, récolte, distille et crée. C'est un chemin naturel qui permet d'apprendre de nouvelles techniques et donne l'occasion d'exprimer sa cuisine de manière très personnelle.

## *Le territoire et au-delà*

L'abondance des ressources locales n'a pas empêché la recherche et l'équipe a même élargi ses horizons en utilisant en cuisine des produits du monde entier.

Cela permet d'offrir aux convives des combinaisons de goûts infinies, sans jamais s'éloigner de sa philosophie et en garantissant aux convives une expérience gustative "complète", de l'entrée au dessert.

## Paolo Casanova – Guest chef at Sessius1622

Chef Paolo Casanova will host guests for an exclusive dinner and will share anecdotes and insights on his own approach to cuisine.

### ***Dinner – 13 September, 19:30 hrs***

The dinner includes:

- Welcome drink.
- 5-course dinner

**Price:** € 160 per guest

#### *Finger food*

- Sunflower seed chips, whitefish tartare, coriander mayonnaise
- Fermented club sandwich
- Corn tacos, venison tataki, currant gel, sprouts
- Horseradish pannacotta

#### *Menu*

- **Venison and lichens:** venison fillet, reindeer lichen, sauerkraut gel, Enoki mushrooms, fermented raspberry, mushrooms
- **Forest minestrone soup:** Celeriac mousse, ORMA Corvatsch whiskey, garlic and moss jelly, fermented pine cones, mushrooms, roots, larch and ricotta dumplings, mushroom broth and what the forest gives us...
- **Marmot tortellini:** Marmot tortellini, Beurre blanc with hay, fermented raspberries, Icelandic lichen, mountain pine oil, fermented turnip broth
- **Char:** Char in cooking oil, mushroom garum, celeriac cream, Beurre Blanc with coriander
- **Strudel sensation:** Rice wafer, apple puree, sanded pine nuts, vanilla ice cream, mousse of mulled wine

### ***Wild herbs - Cooking workshop – 14 September, 10:00 hrs***

Paolo Casanova work with six guests on the topic of cooking with wild herbs. He will meet his guests in the woods of the Jura to collect local wild herbs. The workshop will then continue in the kitchen of Sessius1622 where he will prepare a 2-course menu together with the participants. A food tasting will close the workshop.

## Program:

- 10:00 hrs – Herbs collection in the Jura (the meeting point will be between Crozet and Gex)
- 11:30 hrs – Learning and cooking session
- 14:00 hrs – Tasting session.

**Price:** € 250 per guest

## Admission, reservations and cancellation policy

- **Admission:** We welcome guests over 12 years old. We enjoy pets but due to logistic constraints, we will not be able to welcome them at this event.
- **Reservations:** [info@sessius1622.com](mailto:info@sessius1622.com)
- **Cancellation policy:**
  - 10 days before the event: full payment refunded.
  - Less than 10 days before the event: no refund.

Purchasing an experience such as a dinner with a private chef is equivalent to buying a ticket to any event, theatre or concert. The work involved in preparing all events has considerable costs, which is why we count on your understanding if we are unable to refund bookings cancelled less than 10 days before the event. However, you are welcome to contact us for other options.

## About Paolo Casanova

Paolo Casanova was born in 1981 in Veneto, Italy, into a family of hoteliers and restaurateurs for two generations.

From an early age he breathed in the smell of soffritto and fresh pasta and started working in the kitchen in 1996. In 2016, he and his wife opened their restaurant Stüva Colani in Madulain, Switzerland.

### *Respecting the raw materials*

In the Colani kitchen, ingredients are processed with care and respect, paying particular attention to flavour combinations.

Casanova is a great believer in teamwork and the involvement of people in projects. In fact, the Colani team is a true orchestra in which each element moves in balance and communicates the harmony that shines through in the dishes.

## *The rhythm of nature*

The strong link with the land and nature, respected in its rhythms and cycles, is for Paolo Casanova, a source of continuous inspiration.

Each season has its own wild herbs and fruits that enter the dishes, infusing them with love and respect for nature itself.

The ingredients available, e.g. lichen in April, dandelion in May, thyme and all wild herbs, and local mushrooms in September enrich his recipes, keeping alive this close link with the land and marking its rhythm. His research has led him to recognise 90 types of wild herbs, pine cones, roots, flowers, a pool of ingredients that stimulates his creativity.

## *Technique*

His relationship with technique - understood as the means to get his dishes to the desired level - and knowledge of it, is always alive and attentive.

In his kitchen, one ferments, churns, stuffs, bakes, harvests, distils, and creates. This is a natural path that allows to master new techniques and gives more and more opportunities to express cooking in an extremely personal way.

## *Territory and beyond*

The abundance of local resources has not stopped the search and in fact the team has broadened its horizons, using products from all over the world in the kitchen.

This makes it possible to offer guests endless combinations of taste, without ever straying from its philosophy and ensuring diners an 'all-round' taste experience from appetisers to desserts.