

SIMONE ZANONI, NOUVEAU CHEF DU RESTAURANT MÉDITERRANÉEN, LE GEORGE.

FOUR SEASONS HOTEL GEORGE V



© Stéphane de Bourges

Après quatre ans à la tête du restaurant 3 étoiles éponyme de Gordon Ramsay à Londres et huit ans Chef du restaurant Gordon Ramsay au Trianon Palace de Versailles, le Chef Simone Zanoni donne une dimension plus personnelle à sa carrière et devient dès le 1er septembre 2016 le Chef du George, le restaurant méditerranéen du Four Seasons Hotel George V Paris ouvert en octobre 2015. Un nouveau défi au sein duquel il souhaite insuffler un voyage de saveurs à travers ses assiettes et son sens de la convivialité méditerranéenne elle aussi.

Séduit par le concept de partage du restaurant Le George, Simone garde 100% de la carte existante forte de son succès et va enrichir au fil du temps le panel de l'offre de plats à partager selon ses inspirations et ses influences.

Le plat signature du George qu'il fait sien : La tarte tatin d'oignon, glace parmesan, l'un des premiers plats qu'il aura appris à cuisiner auprès de sa Grand-Mère.

José Silva, Vice-Président Régional et Directeur Général du Four Seasons Hotel George V déclare : « je me réjouis de l'arrivée de Simone au restaurant Le George car de part ses origines, il incarne véritablement les valeurs de la Méditerranée et maîtrise parfaitement les produits, les saveurs et méthodes de cuisson de cette région. Il est dans la parfaite continuité de l'ADN de ce restaurant pour l'emmener encore plus loin dans l'expérience pour le plus grand plaisir de nos hôtes. »

Pour découvrir le parcours de Simone Zanoni, son interview et les informations liées au GEORGE, le dossier de presse est joint à cette annonce.

CONTACT PRESSE . RELATIONS PUBLIQUES :

Amara Becirovski . Responsable Marketing Digital
amara.becirovski@fourseasons.com
T. +33 1 49 52 70 76

Florence Dubois . Directrice Marketing
Florence.dubois@fourseasons.com
T. + 33 6 35 66 44 18

www.legeorge.com

f RestaurantLeGeorge . @legeorgeparis