

LIFESTYLE

Jean Imbert è il nuovo Chef del leggendario Venice Simplon-Orient-Express

Sul suo account Instagram Jean Imbert ha appena annunciato la sua nomina a Chef del treno Venice Simplon-Orient-Express. Il debutto è previsto per sabato 23 aprile, con un viaggio notturno da Roma a Parigi.

di Fanny Guénon des Mesnards

21 aprile 2022



Il bar del Venice Simplon-Orient-Express. A Belmond Train, Europe. © Helen Cattcart



Jean Imbert posa davanti al Venice Simplon-Orient-Express. A Belmond Train, Europe.

"Il team del Venice Simplon-Orient-Express ha lavorato con la mia equipe a questo progetto per due anni. Non dimenticherò mai la storia importante di questo treno, ma siamo partiti da zero cambiando i piatti, l'illuminazione, la direzione artistica, e così via", confida Jean Imbert sul suo account Instagram. È un'occasione per riscoprire questo treno leggendario che dal 1982 collega la Ville Lumière a Venezia, e la cui offerta gastronomica non era decisamente all'altezza del suo magnifico décor. James Sherwood, il proprietario della catena Belmond, si era aggiudicato due vetture di prima classe dell'Orient-Express in un'asta a Monaco, e aveva iniziato una ricostruzione meticolosa, riunendo vecchie carrozze legendarie come quelle del Train Bleu o della Côte d'Azur per collegare il suo Palazzo Cipriani a Venezia a Parigi su ferrovia. Oggi, il treno è lungo ben 450 metri e dispone di 18 carrozze, tra cui una carrozza bar e tre ristoranti con un arredamento raffinato e lussuoso. L'Oriental con i suoi famosi pannelli Belle Époque, La Côte d'Azur con le collezioni in vetro di René Lalique, e L'Étoile du Nord, rinomata per i suoi preziosi intarsi, saranno rinnovati. La sfida per lo chef Jean Imbert sarà quella di lavorare in cucine piccole e strette.



A bordo del Venice Simplon-Orient-Express, A Belmond Train, Europe. © Helen Cathcart



Il bar del Venice Simplon-Orient-Express, A Belmond Train, Europe. © Helen Cathcart

[Topics](#) [Ristoranti](#) [Viaggi](#)
