

Chateaux & Hotels punta sui ristoranti italiani

Accogliere un maggior numero di **ristoranti italiani**: è l'intenzione espressa da **Alain Ducasse**, presidente di [Chateaux & Hotels Collection](#), il marchio dell'hotellerie di charme e della ristorazione gourmet.

Dei circa 500 indirizzi che fanno parte del brand, **260** sono ristoranti d'albergo e ristoranti, brasserie e bistrot che si sono aggiudicati il riconoscimento di **'Table de la Collection'**.

In Italia la Collection 2017 conterà nove Tables de la Collection, solo ristoranti d'hotel. Ma per il futuro Châteaux & Hôtels Collection ha l'obiettivo di accogliere sempre più indirizzi anche di sola ristorazione, in linea con la sua visione della gastronomia, come già avviene in Francia.

Tutte le Tables de la Collection sono accomunate da alcuni elementi distintivi: la personalità del proprietario-chef, che alla creatività sa accostare la ricerca gastronomica per valorizzare gli ingredienti del territorio; le ricette di famiglia, sapori e profumi di una volta che vengono tramandati di padre in figlio, all'insegna della tradizione ma anche dell'innovazione; i giovani chef che cercano semplicità nell'innovazione e nei prodotti locali per diventare i grandi cuochi di domani.

La targa Tables de la Collection contraddistingue insomma una rete di 'artigiani del gusto', chef indipendenti che mettono la loro esperienza al servizio degli ospiti.