



LA MIRANDE
AVIGNON

Bruno D'Angélis

Chef invité



Après plus de 10 ans passés aux commandes de la cuisine étoilée de l'hôtel d'Europe, il a fondé son entreprise de conseil et d'accompagnement auprès des restaurateurs. Il a aussi une activité de Chef privé. Ce qui l'anime aujourd'hui c'est de rencontrer des gens passionnés et animés par l'envie. Bruno D'Angélis exerce son métier dans des lieux improbables, vivant des moments forts avec des profils atypiques, dans des univers exceptionnels. À La Mirande, il vous apprendra à réaliser sa cuisine très élégante, rehaussée en goût et d'une grande simplicité.

After more than 10 years at the helm of the starred kitchen of the Hotel d'Europe, Bruno d'Angélis is now available for training, supporting and advising people in the catering business. He also works as a private chef. What inspires him today is meeting people who care passionately about what they do, practicing his profession in unlikely places, experiencing the excitement of meeting unusual people in outstanding situations. At La Mirande, he will teach you how to make his elegant, intensely flavored, yet beautifully simple cuisine.