



Michel Basaldella | Le Grand Puech – Mimet Marsiglia

Michel Basaldella è uno chef italiano di origini svizzere, con una carriera che si estende per oltre 35 anni nel mondo della gastronomia. Cresciuto in Italia, ha sviluppato una profonda passione per la cucina tradizionale italiana e mediterranea, dedicandosi con impegno alla valorizzazione dei prodotti locali e delle tecniche culinarie autentiche. La sua formazione e la sua esperienza lo hanno portato a lavorare in alcuni dei ristoranti più prestigiosi d'Europa e del mondo, acquisendo una vasta conoscenza delle diverse tradizioni gastronomiche internazionali.

Nel corso della sua carriera, Michel ha perfezionato la sua arte culinaria, sviluppando una cucina che unisce la raffinatezza della gastronomia contemporanea con il rispetto per le radici tradizionali. La sua specializzazione si concentra sulla valorizzazione della cucina italiana e mediterranea, con un particolare interesse per la sostenibilità e l'autenticità degli ingredienti.

Oggi, Michel Basaldella è chef e proprietario del ristorante Le Grand Puech, situato a Mimet, un incantevole borgo in Provenza, vicino a Marsiglia. Qui, continua a fondere la sua esperienza italiana con le influenze della cucina francese, creando piatti che celebrano la freschezza e la qualità dei prodotti locali. Il ristorante è diventato un punto di riferimento per gli amanti della cucina raffinata e autentica.

Oltre alla sua attività ristorativa, Basaldella è impegnato nel campo della formazione culinaria. Collabora con scuole alberghiere, dove trasmette il suo sapere e la sua passione per una cucina sostenibile e di alta qualità. Il suo obiettivo è educare le nuove generazioni di chef alla valorizzazione dei prodotti stagionali e locali, promuovendo al contempo un approccio consapevole e rispettoso dell'ambiente. La sua filosofia culinaria si basa sulla convinzione che una cucina autentica debba essere tanto gustosa quanto sostenibile, unendo il piacere del palato alla responsabilità verso il futuro.