



Mariano Buda, nouveau chef Au 1465

Mariano Buda, médaillé d'argent au concours gastronomique Grand Prix Joseph Favre 2022 prend les commandes du Au 1465 de l'hôtel Au Club Alpin à Champex-Lac.

Un parcours sans faute

Originaire des Abruzzes, Mariano Buda commence la cuisine très jeune avec une seule idée en tête: se former auprès des plus grands maîtres de la gastronomie française. Il passe ainsi respectivement près de deux ans au Mirazur à Menton (deux étoiles Michelin), puis à l'Aupiho aux Baux de Provence (une étoile), avant de rejoindre Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid (trois étoiles).

Il arrive en Suisse en 2019 où il rejoindra Damien Germanier (17/20 au Gault et Millau et une étoile Michelin) et officiera en tant que second de cuisine jusqu'à sa rencontre avec la famille Thétaz.

Mariano Buda fait aujourd'hui partie des figures les plus brillantes de la nouvelle génération de chefs en Valais, notamment titulaire de la médaille d'argent au concours gastronomique Grand Prix Joseph Favre 2022, concours dont le défi est, rappelons-le, de mettre en valeur des produits du terroir valaisan.

L'équipe du Au 1465

La brigade et l'équipe de salle du Au 1465, déjà bien au fait des exigences de la gastronomie, se préparent à l'accueillir avec enthousiasme et se réjouissent de collaborer à la mise en valeur des créations de leur nouveau chef.

Une cuisine de terroir et graphique

Le chef Mariano Buda allie son désir d'une cuisine résolument centrée sur les produits valaisans avec sa passion de l'esthétique, la mise en exergue de saveurs subtiles : une exhalation de la gourmandise destinée aux épicuriens.

Vous avez aimé nos précédents chefs ? Vous allez adorer Mariano Buda !