



HOTEL EDEN
ROMA

Dorchester Collection

Press Release

Dicembre 2011

Sapori del Paradiso

Il glamour, il gusto e altri ingredienti segreti de La Terrazza dell'Eden

Benvenuti sulla Terrazza, benvenuti nella vita dolce+romana.

Non aspettatevi semplicemente un ristorante o un bar, belli che siano: il roof al sesto piano dell'Hotel Eden è piuttosto un punto d'osservazione privilegiato sulla città, un luogo magico per tutti e cinque i sensi che a tutt'oggi non ha uguali in fatto di vista mozzafiato.

Quando l'Eden aprì, oltre un secolo fa, su quella che è oggi la più incantevole e pluri-premiata terrazza di Roma, si stendevano ad asciugare le tovaglie ricamate e la biancheria di lino. Ai giorni nostri, il mitico top floor dove è di casa il bel mondo italiano ed internazionale, sfoggia il proprio intramontabile fascino rinvigorito da un accurato restyling del bar e del ristorante. Ancor più raffinati ed eleganti grazie ai toni di grigio con alcuni tocchi di nero scelti per nuovi arredi e decori, gli ambienti della Terrazza propongono una rinnovata concezione e distribuzione degli spazi, resi più ariosi e fruibili grazie all'eliminazione e alla trasformazione di alcuni elementi architettonici e all'introduzione di un indovinato gioco di specchi. Anche il sistema di illuminazione è stato reinventato, inserendo in più punti preziose applique antiche, che valorizzano le nuove sedute, come pure alcuni particolari della mise en place che punta sul glamour senza tempo del lino bianco.

La Terrazza dell'Eden è proprio il simbolo che racchiude l'essenza di un'ospitalità tanto speciale: clienti eccellentissimi possono deliziare vista e palato, coccolati dal servizio impeccabile di uno staff d'eccellenza che ne garantisce costanza e affidabilità. Al ristorante troveranno ad accoglierli il garbo e la professionalità del Food & Beverage Manager Daniele Colombo, che negli anni ha contribuito a valorizzare la arte degli chef che hanno fatto grande la cucina dell'Eden, tra le più squisite - ma certamente la più scenografica - nel mondo dell'hôtellerie internazionale. Oggi a firmare le delizie della alta gastronomia che si gustano ai tavoli delle Terrazza, c'è Fabio Ciervo, chef talentuoso forgiato dalla prestigiosa esperienza stellata al fianco di Michel Roux. Campano, poco più che trentenne, Fabio presenta una carte di piatti a base di materie prime della sua regione, arricchite da influssi gastronomici internazionali: proposte che nascono dall'amore per la sua terra e per gli straordinari ingredienti di stagione che la caratterizzano, oltre che dai sapori e dai saperi+scaturiti dalle sue diverse e significative esperienze in giro per il mondo.

The Dorchester, London | 45 Park Lane, London | Coworth Park, Ascot | Le Meurice, Paris | Hôtel Plaza Athénée, Paris | Le Richemond, Geneva
Hotel Principe di Savoia, Milan | Hotel Eden, Rome | The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills | Hotel Bel-Air, Los Angeles

dorchestercollection.com

Find us on Facebook: Hotel Eden Rome Follow us on Twitter: @HotelEdenRome



HOTEL EDEN

R O M A

Dorchester *Collection*

Oltre che per un drink, il bar è il luogo ideale per un light lunch o per una cena informale nello spazio luminoso de Il Giardino che . inverno ed estate . protegge gli ospiti dalle bizzarrie climatiche che ormai toccano anche Roma. Basta scegliere e Lucio Masci, Capo Barman di lungo corso dell'Eden, servirà uno dei suoi cocktail impareggiabili, una flûte di champagne o un bicchiere di vino, da accompagnare alle prelibatezze del menù **trische & caviale+**. Il roof dell'Eden è infatti un imperdibile hot spot per gli amanti del **buon bere+** grazie alla sua importante carta di etichette italiane e straniere, che propone oltre 600 referenze accuratamente selezionate dagli esperti sommelier de La Terrazza.

Non a caso il celebre magazine internazionale HOTELS ha inserito nel 2011 la Terrazza dell'Eden tra i dieci migliori ristoranti d'albergo del mondo. Il riconoscimento - assegnato da un panel di 19 esperti internazionali che include designers, architetti, ristoratori e produttori di vino, avvocati e diplomatici, oltre che presidenti di associazioni come The International Food & Beverage Forum - premia la Terrazza come unico componente italiano della top ten mondiale della ristorazione alberghiera.

La Terrazza dell'Hotel Eden

via Ludovisi, 49

00187 Roma

tel. 0647812752

dorchestercollection.com

LaTerrazzadellEden.HER@dorchestercollection.com



HOTEL EDEN

ROMA

Dorchester *Collection*

The Dorchester, London | 45 Park Lane, London | Coworth Park, Ascot | Le Meurice, Paris | Hôtel Plaza Athénée, Paris | Le Richemond, Geneva
Hotel Principe di Savoia, Milan | Hotel Eden, Rome | The Beverly Hills Hotel, Beverly Hills | Hotel Bel-Air, Los Angeles

dorchestercollection.com

Find us on Facebook: Hotel Eden Rome Follow us on Twitter: @HotelEdenRome



HOTEL EDEN
ROMA

Dorchester Collection

Press Release

Dicembre 2011

Un profilo di Fabio Ciervo, Executive Chef de La Terrazza dell'Eden

EqFabio Ciervo - chef talentuoso forgiato dalla prestigiosa esperienza stellata al fianco di Michel Roux - a firmare le delizie della alta gastronomia che si gustano ai tavoli delle Terrazza.

Campano, poco più che trentenne, Fabio ha una filosofia che lo caratterizza: **prendere il meglio da ciascuna arte culinaria** per produrre nei suoi piatti una speciale sintesi gastronomica, creando tra gli ingredienti **relazioni insolite quanto armoniose**.

Dice che non gli basterà una vita per arrivare a scoprire e a sperimentare tutti i sapori del mondo: per lui la ricerca del gusto è come un viaggio sorprendente e infinito, pieno di scoperte sempre nuove. Eqcurioso e creativo, ma la sua è una cucina genuina e leggera, in linea con i dettami salutistici e con le nuove tendenze del gusto: **lo stile convince per la sua immediatezza**, pur essendo frutto di una dedizione infaticabile e di una volontà assoluta, come può metterne solo chi ha passione per il proprio lavoro e rispetto per le aspettative di chi ne gusterà i risultati. Quella stessa passione che unitamente ad una seria disciplina, appresa anche nei tanti anni di sport praticato a buon livello (però bravo agli anelli, ora purtroppo è un po' che non mi alleno e mi manca molto+), hanno avuto la funzione di fondamenta nella sua carriera professionale.

Innamorato del *foie gras* come un bambino lo è della cioccolata, **Fabio vanta un curriculum di spessore e competenze acquisite in ambito internazionale**, come richiede oggi il ruolo di *executive chef* diventato più complesso e variegato, tra capacità tecniche e manageriali, precisione rigorosa e doti naturali quali estro e creatività. Non a caso ha voluto perfezionare il proprio talento frequentando **i più importanti cooking workshop presso l'École Lenôte** - la prima scuola di gastronomia francese di formazione e specializzazione di fama mondiale - e affinare la sua arte all'estero, attraverso la esperienza acquisita al fianco di grandi chef. Ha lavorato a Londra, all'Hotel Grosvenor House, sia per il ristorante gourmet **Tre Rosette** che alla **Terrazza Restaurant** e **Chez Nico**, per una breve ma intensa parentesi stellata; è poi passato al ristorante dello **chef spagnolo Martin Berasategui a San Sebastián**, altro rinomato tre stelle. Tutte esperienze significative queste che, nel 2007, lo hanno portato al **Waterside Inn di Bray**, il celebre restaurant with rooms+ad un'ora da Londra, dove Michel Roux è riuscito nell'impresa di ottenere, per ben 26 anni, le tre stelle Michelin.



HOTEL EDEN

ROMA

Dorchester *Collection*

Alla Terrazza Fabio Ciervo presenta una *carte* di piatti a base di materie prime della sua regione, arricchite da influssi gastronomici internazionali, **proposte che nascono dall'amore per la sua terra e per gli straordinari ingredienti di stagione che la caratterizzano**, oltre che **da i sapori e dai saperi** scaturiti dalle sue diverse e significative esperienze in giro per il mondo. L'attenzione per le cotture e l'uso delle spezie sperimentata in Oriente, la preparazione delle salse acquisite in Francia, la conoscenza dei prodotti italiani, l'apprendimento delle avveniristiche tecniche dalla Spagna fanno della sua cucina un compendio delle tradizioni gastronomiche di tutti i paesi, ma con una chiara consapevolezza delle proprie radici.

La Terrazza dell'Hotel Eden

via Ludovisi, 49

00187 Roma

tel. 06 47812752

dorchestercollection.com

LaTerrazzadellEden.HER@dorchestercollection.com