



# Bistrot Pedol, lo chef Franck Businelli diventa Maître Cuisinier de France

*Lo chef & partner di Bistrot Pedol ha ottenuto il prestigioso riconoscimento conferito dall'Association des Maîtres Cuisiniers de France, l'associazione professionale che riunisce i migliori chef francesi.*

Un riconoscimento prestigioso per uno Chef che, nel corso della sua carriera, ha dimostrato competenza, creatività e passione. **Franck Businelli, chef & partner di Bistrot Pedol** è stato nominato **Maître Cuisinier de France**, prestigioso titolo conferito dall'Association des Maîtres Cuisiniers de France, l'associazione professionale che riunisce i migliori chef francesi.

Oltre 40 anni di esperienza, 21 anni in cucina gastronomica in diversi ristoranti stellati Michelin, Businelli è **chef di Bistrot Pedol**, che **dal 2022 ha completato l'offerta della storica Pescheria Pedol**, fiore all'occhiello della tradizione ittica milanese dal 1929, offrendo la possibilità di gustare le specialità preparate con pesce fresco cucinato al momento negli spazi moderni di Mercato Centrale Milano.

Uno dei fiori all'occhiello della proposta di Bistrot Pedol è il progetto **"la Bretagna a Milano"**, un format con cui vengono proposti autentici plateaux di frutti di mare alla Bretonne cucinati al momento nel cuore di Milano, proprio grazie allo chef stellato Frank Businelli.

La qualità dimostrata nei piatti preparati ogni giorno ora viene ulteriormente valorizzata dall'ingresso di Businelli tra i **Maîtres Cuisiniers de France, titolo che viene conferito annualmente ad un numero limitato di chef, dopo un rigoroso processo di selezione.**

Lo chef deve infatti essere presentato da due "sostenitori" già parte dei Maîtres Cuisiniers de France da almeno 3 anni ed essere eletti con votazione unanime da una commissione composta da un panel di membri della Confraternita des Maîtres Cuisiniers de France che valuta le credenziali dello chef.

Un iter rigoroso, che attesta le eccezionali capacità culinarie: il titolo di Maître Cuisinier de France è, infatti, riconosciuto a livello internazionale come sinonimo di eccellenza culinaria.

"Questa notizia è un orgoglio per tutto il team - commenta **Ugo Cosentino, patron di Bistrot Pedol** -.



Gli chef che ottengono il titolo di Maître Cuisinier de France sono riconosciuti per la loro eccellenza culinaria, la loro creatività e la loro leadership. Per noi è una conferma delle straordinarie capacità di Businelli”.

“Ricevere il titolo di Maître Cuisinier de France è sempre stato, per me, una fonte di motivazione ed ispirazione - **aggiunge Businelli** -. Non lo considero, però, un punto di arrivo, ma un punto di partenza per proseguire nello svolgimento di più progetti nei quali credo profondamente come il miglioramento della formazione dei giovani, la divulgazione e il mantenimento delle base della nostra cucina, l’aumento e la creazione di nuovi scambi culinari fra Francia ed Italia e infine, ma non ultimo in ordine di importanza, lo sviluppo del nostro grande progetto Bistrot Pedol, che mira alla conquista, piatto dopo piatto, dei nostri clienti attraverso tutta la nostra passione e qualità”.