

# COCOFUNGO E LE JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

dal 25 settembre al 26 ottobre 2012

con il contributo di:

PROVINCIA DI TREVISO



GRUPPO RISTORATORI  
DELLA MARCA TREVIGIANA



CONFCOMMERCIO  
IMPRESSE PER L'ITALIA  
UNASCOM TREVISO

# cocofungo®



**DAVID GOERNE**

del ristorante G.a. / Manoir de Rétival - Francia

[www.jre.eu/restaurant-ga](http://www.jre.eu/restaurant-ga)

La mia cucina è principalmente francese e classica con qualche nota contemporanea. Normalmente utilizzo i prodotti locali e di stagione. Ho scoperto i funghi da piccolo accompagnando i miei genitori alla ricerca di gallinacci, finferli e porcini nella foresta. Questi ricordi mi sono rimasti molto impressi e poi adoro i funghi. Per me sono un elemento fondamentale per profumare i piatti, perciò nella mia cucina, a seconda della stagione, li utilizzo obbligatoriamente. In primavera le spugnole e in estate i finferli. Da settembre i porcini e a dicembre i tartufi di Borgogna, e naturalmente il tartufo d'Alba e

