

Chef Christian Ville



Pour Christian Ville, la cuisine est bien plus qu'un métier : une passion. S'il vous prenait l'idée de vérifier, faites-le parler de sa ratatouille ou de la manière dont il prépare n'importe lequel des plats qu'il cuisine pour le Bouchon du Grove. Vous comprendrez immédiatement que dans cet établissement célèbre de Miami, rien n'est fait sans un grand soin, à commencer par le choix des produits utilisés pour créer les quelques trente plats présentés sur la carte.

Situé en plein Coconut Grove, le Bouchon reçoit ses clients dans une ambiance chaleureuse et détendue, typique des fameux restaurants lyonnais. Christian et Jeanne (sa précieuse associée) ont su s'y entourer d'une équipe d'excellents professionnels dont la seule préoccupation est la satisfaction des clients.

Avant de venir s'installer à Miami en 1998, Christian Ville a été formé chez les plus grands : par Troisgros et Paul Bocuse, au Chewton Glen Hotel en Angleterre, à l'Hôtel "Les Roches", entre autres. Il a également exercé son art comme chef des cuisines à "La Popote du Ministre" un des restaurants du ministère de la Défense à Paris, ainsi qu'au très célèbre hôtel marocain la Mamounia.



For Christian Ville, the cuisine is much more than a trade: it's a passion. In truth, ask him about his ratatouille or the way he prepares any of the dishes he cooks for "le Bouchon du Grove": you will immediately understand that in this famous establishment in Miami, nothing is made without a great care, starting with the choice of the products used to create the dishes presented on the menu.

Located in heart of Coconut Grove, le Bouchon du Grove welcomes its customers to a warm and laid back environment, typical of the restaurants in Lyon. Christian and its partner Jeanne know how to surround themselves with a team of excellent professionals whose greatest concern is the satisfaction of the clientele.

Before coming to settle in Miami in 1998, Christian Ville as been instructed by some of the greatest: Troisgros and Paul Bocuse. "The Chewton Glen" hotel in England and "Les Roches" hotel in France enjoyed his skill as well. He also refined his art as a head chef at "La Popote du ministre" in the Ministry of Defense in Paris and in the very famous Moroccan hôtel "La Mamounia".

Laure de Montalembert

Journaliste correspondant aux Etats Unis (Miami)

Le Monde