



Dans cet océan de machination politico-politicienne, un peu de fraîcheur gastronomique n'est pas de trop sur madagate.com

Car la lutte et les révélations vont arriver en moins de temps que le prochain cyclone. En attendant, Place au "*Nerone*" sis à Ambatonakanga. Interview de Jean Helvia.



**Depuis quelle année est ouvert le "*Nerone*" ?**

L'aventure du restaurant "*Nerone*" a démarrée en 1999.

**Depuis combien de temps est ouvert le "*nouveau Nerone*" ?**

Les travaux d'embellissement ont démarré il y a 6 mois. Nous avons fait appel aux talents des décorateurs de Céline Comin et Davide.

Nous avons ouvert en fin décembre pour un rodage. Le lancement officiel du "*Nouveau Nerone*" avec sa nouvelle équipe est pour ce mois de février.



### **Et pourquoi ce changement ?**

Après avoir quitté le "*Nerone*" en 2011 pour une pause de 2 ans auprès d'un groupe spécialisé dans l'Hôtellerie et la restauration, Mr Fabrizio a décidé de reprendre le "*Nerone*"

pour mettre ses nouvelles expériences et son savoir faire, au service de son tout premier amour

et de se faire un nouveau défi.



### **Qu'est ce qui différencie le " Nerone " des autres restaurants italiens ?**

Notre concept est de créer une ambiance 100% italienne. Tant les plats que le contenu de la carte en italien, que la musique de fond, que la manière d'accueillir.

***Nous avons une formule qui est propre à l'âme Méditerranéenne qui est de faire simple, bon et efficace.***

Nous tenons enfin à ce que nos clients fassent une découverte permanente de différentes saveurs et sommes à leur écoute pour nous assurer de les satisfaire.



### **Pourquoi proposez-vous une nouvelle carte tous les 20 jours ?**

Les clients doivent constamment redécouvrir la cuisine italienne et nous tenons à varier et diversifier nos plats pour surprendre nos clients. Ce qui permet aussi à notre équipe d'innover et de ne pas tomber dans la routine de cuisiner des plats classiques et que tout le monde propose.

Nous avons l'avantage d'avoir une cuisine ouverte à tous. Même les végétariens peuvent trouver le bonheur vu que nous proposons toute une déclinaison de plats de pâtes.



### **Quel programme pour la Saint Valentin 2014 ?**

Une soirée idéale pour nos "*Roméo et Juliette*" mais avec une fin qui se finit bien !

Un menu passionné et une bonne ambiance amoureuse au rythme de la voix de la chanteuse Lalanto.



### **Quel projet cette année ?**

Redevenir **LE** Meilleur restaurant Italien de Madagascar !

# Ambatonakanga : Nouveau Nerone, un petit coin d'Italie

Lundi, 10 Février 2014 07:34 - Mis à jour Lundi, 10 Février 2014 07:42

---



[photos.ougies.com](http://photos.ougies.com)

...cuisine traditionnelle... pour parfaire sa connaissance et maîtriser la