







Da oltre quindici anni Grazia De Palma è curatrice d'arte contemporanea e ricercatrice curiosa delle tendenze nel settore alimentare con una grande passione per la cucina cromo-sensoriale. Il suo codice culinario resiste ai fast food e alle preparazioni *tout court*. Per lei parlare di cibo e buona tavola è raccontare un'e-

sperienza energetica, quasi un po' sciamana; non a caso, ha l'abitudine di fare la spesa e cucinare come

se preparasse un rituale magico.

Il suo ultimo ristorante (Le Dernier Restaurant) è "un simposio" che vede conversare, intorno al cibo preparato dalle sue mani, lei con i suoi commensali, per raccontare e scambiare idee imparando in pochi gesti a riconoscere il proprio corpo quale tempio di accumulo









e rilascio di vibrazioni che il cibo, con la sua gamma di colori, può trasmettere.

Attraverso un lungo percorso di mostre d'arte contemporanee ispirate al connubio tra creatività e gastronomia (il cuoco, l'artista l'architetto e il suo curatore in omaggio al grande regista Peter Greenaway e l'evento di food à porter "Le Dernier Restaurant") finalmente decide di materializzare il suo ultimo ristorante: un luogo itinerante e raffinato, per cene esclusive dedicate all'armonizzazione dei chakra attraverso l'alimentazione.









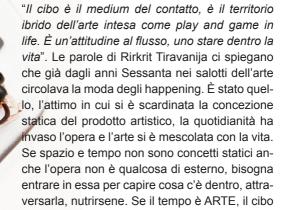
Degustatrice di vino, avendo una grande passione ed esperienza nel campo culinario, dopo numerosi viaggi ed approfondimenti nel mondo della cucina, Grazia ha realizzato un progetto di cene personalizzate in qualità di chakra chef con ristoranti e location private.

Operatrice del benessere, nel campo della medicina olistica è Master Reiki e pratica trattamenti energetici di guarigione attraverso la bioenergetica, la cristalloterapia e la cromoterapia, con un approccio allo sciamanesimo.



## LE DERNIER RESTAURANT

Osservatorio del cibo contemporaneo







è ARTE: tutti i sette sensi sono invitati a prendere posto a questa tavola di energie in movimento. Solido, liquido, caldo, freddo, gassoso, profumato, speziato, morbido, croccante, dolce, salato, aspro, amaro, piccante, per raccontare i sette sensi: l'udito. il gusto, il tatto, l'olfatto, la vista, l'intuito, la veggenza. Qui nel nostro Dernier Restaurant, non si viene solo per degustare, ma per provare un'esperienza. Le Dernier Restaurant è l'idea itinerante di una cena di lusso dei sette sensi per un numero limitato di





commensali, legato al concetto della cromocucina, e all'armonizzazione dei chakra attraverso l'alimentazione. Ideate e curate da Grazia De Palma, le cene del Le Dernier Restaurant sono un'esperienza sensoriale nutrire i sette centri energetici, o chakra, dislocati lungo l'asse verticale e mediale del corpo, attraverso piatti cucinati con amore e ricette provenienti da diversi luoghi del mondo, con una particolare attenzione ai prodotti tipici locali e stagionali.

Il menù del Le Dernier Restau-





rant è generalmente composto da sette portate di alimenti in seguenza cromatica in cui la curatrice, chakra-chef, invita un artista a collaborare all'happening culinario di questa kitchen con*fidential* in diverse azioni preparative e performative. Per ogni serata, l'artista invitato propone un intervento creativo differente legato ad uno dei sette chakra, che coinvolge i commensali in un'esperienza sensoriale, piacevole ed imprevista. Il senso del gioco e l'assaggio dell'effetto sorpresa sono ingredienti sem-







pre diversi come i menù scelti per la cena.

Ci curiamo assorbendo le sostanze nutritive contenute negli alimenti, ma anche con i colori dei cibi. Ogni colore è l'espressione di una vibrazione, di un livello di coscienza: ogni chakra è abbinato ad un colore, un suono, un organo, un mantra. La vibrazione cromatica rimette in frequenza i punti energetici restituendo agli organi nuova forza e riequilibrio. Ogni centro energetico corrisponde ad un colore specifico. Primo chakra: rosso, secondo chakra: arancione, terzo chakra: giallo, quarto chakra: verde, quinto chakra: blu, sesto chakra: indaco, settimo chakra: viola.

Vi aspettiamo alle magiche cene dell'ultimo ristorante per provare un'esperienza sensoriale unica e innovativa!



















"...Non si sa di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco di coloro che hanno sedotto spiegando quello che si stava per mangiare..."

Manuel Vasquez Montalban





GRAZIA DE PALMA •39 347 531 76 95

LEDERNIERESTAURANT.COM Graziadepalma@libero.it

## Si ringrazia:

Giovanni Albore, Gabriela D'Alessandro, Pierluca Cetera, Alessandro Cirillo, Daniela Corbascio, Daniele Del Genio, Mimmo D'Oria, Giampiero Milella, Monowatt, Marcello Moscara, Alfredo Sette, Gregorio Sgarra, Fabrizio Tortorella. Un ringraziamento speciale al ristorante CIBUS.