

Piatti che prendono vita: cos'è Le Petit Chef e perché il ristorante 3D sta avendo tanto successo

Ci sono 35 sedi nel mondo del ristorante 3D con “il più piccolo chef al mondo” che prepara i piatti davanti ai vostri occhi per un viaggio culinario immersivo unico.

A cura di **Clara Salzano**



Il nuovo ristorante 3D Le Petit Chef

Il più piccolo chef al mondo arriva anche **in Italia**. Si tratta di un nuovo tipo di ristorante in cui si unisce teatro e cucina in un'**esperienza culinaria immersiva** unica al mondo. Esistono già **35 sedi** nel mondo di **Le Petit Chef** e ora l'originale format ha aperto all'interno di uno dei ristoranti dell'hotel **Aleph Rome** a Roma per coinvolgere i clienti in un viaggio culinario indimenticabile.



Le Petit Chef arriva a Roma

Chi è Le Petit Chef

Le Petit Chef è il più piccolo chef al mondo. È alto solo 6 centimetri e con lui i piatti prendono vita. Attraverso infatti una tecnologia di mappatura 3D, il piccolo cuoco prepara diverse pietanze davanti ai commensali che possono seguire tutti i suoi movimenti direttamente nel piatto in cui mangeranno. Lo spettacolo che va in scena sul tavolo è immersivo e coinvolgente. Ad ogni scena sono abbinati temi musicali e specifici menù.



Le Petit Chef

L'originale progetto di un ristorante 3D nasce in Belgio ad Aprile 2015 nello studio di Skullmapping. Attraverso la tecnologia di 3D Projection Mapping, Skullmapping riesce a rendere realistiche diverse storie che utilizzano riferimenti artistici ed effetti visivi incredibili in modo da trascinare tutti in un viaggio culinario senza precedenti.



Uno dei ristoranti Le Petit Chef

Quanto costa mangiare al ristorante 3D

Esistono **differenti tipi di menù** tra cui scegliere presso i ristoranti 3D Le Petit Chef, dal Menu Classico, a quello **per bambini** o vegetariano. Lo spettacolo sul tavolo sarà uguale per tutti i commensali che potranno vivere un'esperienza culinaria immersiva coinvolgente.

Il costo per una cena presso Le Petit Chef parte dai 55 euro del menù per bambini con un antipasto, una zuppa, un primo, un secondo e un dessert ai 150 euro per un menù Le Grand Chef che prevede due antipasti elaborati, un primo, un secondo e un dessert.

[Piatti che prendono vita: cos'è Le Petit Chef e perché il ristorante 3D sta avendo tanto successo \(fanpage.it\)](#)