

LE
BOULEVARDIER
RESTAURANT

David Pellizzari
Chef exécutif, restaurant Le Boulevardier

David Pellizzari évolue en cuisine depuis les années 1990. Il a peaufiné son talent en Ontario et à Vancouver, pour finalement adopter Montréal, aux fourneaux de la Brasserie Le Réservoir sous la gouverne du chef Dany Bolduc. Il devient ensuite chef de la Buvette Chez Simone, toujours à Montréal, où il mijote l'ouverture de son propre restaurant : Lili.Co. De 2013 à 2018, David fait les choux gras de la presse culinaire, remportant dès sa première année le titre de meilleur nouveau restaurant, selon le magazine *Eater*. David et Lili.Co font dès lors partie de la prestigieuse série de rencontres à table de Visa Infinite aux côtés de Normand Laprise (Toqué!), Charles-Antoine Crête (Montréal Plaza) et Derek Dammann (Maison Publique). La créativité de David lui a valu d'être publié dans le livre de recettes *Cuisine de mon enfance* et le guide *Where Chefs Eat*. La fermeture de Lili.Co, en 2018, a été qualifiée d'événement le plus triste de l'année sur la scène culinaire montréalaise. Les inconditionnels du talentueux chef peuvent désormais renouer avec ses créations au restaurant Le Boulevardier de l'Hôtel Le Germain Montréal, où David leur réserve une délicieuse cuisine inspirée des brasseries françaises.