



**Présentation de...
Benjamin Bruno**

chef du restaurant - traiteur *Le Diamant Noir* à Nice



Après un bac professionnel, Benjamin Bruno travaille pendant cinq ans à Lorgues puis deux ans à Terre de Truffes, un restaurant-épicerie que son père a ouvert à Nice.

Il reste huit mois au Plaza Athénée, effectue un stage dans tous les établissements parisiens d'Alain Ducasse pour finir par le Blue-Bay, le restaurant gastronomique du Monte-Carlo Bay.

Il ouvre ensuite une boutique traiteur et développe la marque DN (Diamant Noir) pour diffuser sa sélection de vins, d'huiles d'olive et de fromages aromatisés à la truffe, de confitures... Un jeune chef d'entreprise (27 ans) talentueux et ambitieux.

En partenariat avec

