À Esch-sur-Alzette, le Cômo, célèbre restaurant de Renato Favaro, prépare sa relèv



À Esch-sur-Alzette, le Cômo amorce une nouvelle étape de son histoire. Depuis ce mois de janvier, Daniel et Evie Favaro ont rejoint Renato et Bianca pour accompagner le quotidien du restaurant. Une transition pensée dans le temps, fidèle à l'esprit de cette maison construite sur la famille, la transmission et une exigence constante.

Après un parcours marqué par la gastronomie étoilée, Renato Favaro a dirigé pendant plusieurs années un restaurant récompensé d'une étoile Michelin. À un moment clé de son parcours, il fait le choix de transformer cette adresse pour donner naissance au Cômo, dans le même lieu, avec une nouvelle vision : proposer une cuisine plus accessible, plus familiale, sans rien céder sur la qualité et l'exigence.

Avec le Cômo, il poursuit cette exigence dans un registre plus accessible, salué notamment par le Gault & Millau, qui l'a distingué comme Méditerranéen de l'année pour sa cuisine de cœur, profondément ancrée dans les traditions italiennes, où chaque détail compte.

Formés en salle et ayant évolué à l'international, Daniel et Evie ont tous deux travaillé aux Pays-Bas au sein du restaurant étoilé Michelin Monarh à Tilburg, où ils se rencontrent et développent chacun leur expertise.
Multilingues, ils évoluent avec aisance dans un environnement international, avec une attention

particulière portée à la qualité de l’accueil et du service.

Leur parcours s’inscrit dans une progression construite sur le terrain: Evie, en une dizaine d’années, évolue de stagiaire à maître d’hôtel, tout en développant des compétences en mixologie, fromagerie et barista. Daniel, de son côté, affine son expertise en sommellerie et en gestion de salle.

Aujourd’hui, à eux deux, ils renforcent la maison, en s’inscrivant pleinement dans ce qui en fait la force: une continuité pensée et respectueuse de l’histoire du Cômo.

Renato et Bianca restent pleinement engagés, présents au quotidien, accompagnant cette évolution avec la même exigence et la même passion qui ont façonné le Cômo.

Plus qu’un passage de relais, c’est une continuité maîtrisée qui s’écrit.

Avec la volonté de faire durer ce qui a été construit, et de le faire évoluer sans jamais le dénaturer.