



Beau-Rivage Palace, Lauwagne: Luca Bellanca, Federico Palladino, Thierry Buffeteau, Diego Della Schiava, Alessandro Boleso, Benjamin Chemoul



The Dolder Grand, Zürich: Marco Campanella, Marco Badalucci, Heiko Nieder, Mattias Rook, Cristian Moreschi. Foto: Giorgia Panzera

SCHWEIZER KULINARISCHE EXZELLENZ

TOP FESTIVAL

UNE EXCELLENCE CULINAIRE SUISSE

Déjeuner au Château! Ainsi cette année aussi c'est dans le vignoble de l'historique Castello di Morcote que le festival S.Pellegrino Saponi Ticino a débuté lors d'une «Pre-Opening» concoctée par les chefs tessinois Tito Modugno, Marco Badalucci, Alessandro Boleso et Trevor Appignani. Une beau prelude à l'ouverture officielle à l'Hôtel Splendide Royal de Lugano avec un dîner préparé par les chef de Swiss Deluxe Hotels invités par Domenico Ruberto, soit Yannick Crepoux (LeCrans Hotel, Crans Montana), Frédéric Gardette (Fairmont Le Montreux Palace) et Fabrizio Zanetti (Suvretta House, St-Moritz). Ainsi, le programme des banquets du festival dédié aux grands chef français a débuté à Ascona avec le chef Giuliano Sperandio (Le Taillevent, Paris) à l'Hotel Eden Roc accueilli par le chef Marco Campanella, le chef Lionel Giraud (La Table, Narbonne) au Castello del Sole accueilli par le chef Mattias Rook et le Chef Benoît Carcenat (La Table du Valrose, Rougemont) accueilli par Nicola Leanza au Restaurant Seven. Sur le lac Majeur le festival a continué à Locarno avec le chef Florent Pietravalle (La Mirante, Avignon) hôte de Davide Asietti au Blu Restaurant et le chef Franck Putelat (La Table,



Mauro Colagreco Benoît Carcerat



Marcel Ravin Christophe Hay



Franck Putelat Emmanuel Renaut

Carcassonne) avec Riccardo Scamarcio à la Villa Orselina. La kermesse française s'est poursuivie sur le lac de Lugano avec le chef Emmanuel Renaut (Fleurs de Sel, Megève) à la Villa Principe Leopoldo accueilli par Cristian Moreschi et au restaurant Ciani hôte de Dario Ranza, la cheffe Giorgiana Viou (Rouge, Nimes) et le chef Jérôme Banctel (La Réserve, Paris) au Seven respectivement accueillis par Emanuele Bertelli, le chef Marcel Ravin (Blue Bay, Monaco) accueilli par Alessandro Boleso à la Villa Castagnola, les chefs Gaël et Mickaël Tourteaux (Flaveur, Nice) accueillis au restaurant Meta par Luca Bellanca, le chef Christophe Hay (Fleur de Loire, Blois) accueilli au Swiss Diamond Hotel par Giuseppe Pistrutto. Enfin, le champion du monde Mauro Colagreco (Mirazur, Menton) en veste de parrain du festival a délecté ses hôtes au Splendide Royal. Le même hôtel a accueilli la finale en aphotéose, pour un gala à 10 mains, en honneur du chef centenaire Angelo Conti Rossini, concocté par cinq des plus talentueux chefs tessinois. Soit, les Grandes Tables Suisses: Domenico Ruberto, Lorenzo Albrici, Frank Oerthle, Ambrogio Stefanetti. Une brigade d'exception pour un festival d'exception! (G&T)

S. PELLEGRINO SAPORI TICINO

Vive la FRANCE

EINE KULINARISCHE EXZELLENZ AUS DER SCHWEIZ

Tafeln im Schloss! Das diesjährige Festival S.Pellegrino Saponi Ticino wurde mit einer Pre-Opening inmitten der Rebhänge des Castello di Morcote lanciert, die von den Tessiner Köchen Tito Modugno, Marco Badalucci, Alessandro Boleso und Trevor Appignani bekoht wurde. Den offiziellen Festivalauftakt bildete ein Dinner im Splendide Royal in Lugano, zubereitet von Küchenchefs der Swiss Deluxe Hotels, die von Domenico Ruberto geladen waren: Yannick Crepoux (LeCrans Hotel, Crans Montana), Frédéric Gardette (Fairmont Le Montreux Palace) und Fabrizio Zanetti (Suvretta House, St-Moritz). Das Bankett-Programm des der französische Kochkunst gewidmeten Festivals startete mit Chef Giuliano Sperandio (Le Taillevent, Paris) im l'Hotel Eden Roc, Ascona bei Marco Campanella, Chef Lionel Giraud (La Table, Narbonne) im Castello del Sole bei Mattias Rook und Chef Benoît Carcenat (La Table du Valrose, Rougemont) bei Nicola Leanza in Restaurant Seven. Das Festival wurde am Lago Maggiore in Locarno fortgesetzt mit Chef Florent Pietravalle (La Mirante, Avignon) bei Davide Asietti im Blu Restaurant und Chef Franck Putelat (La Table, Carcassonne) bei Riccar-



Giorgiana Viou Jérôme Banctel



Florent Pietravalle Mickaël Tourteaux



Giuliano Sperandio Lionel Giraud

do Scamarcio in der Villa Orselina. Das französische Gourmetfest ging weiter in Lugano mit Chef Emmanuel Renaut (Fleurs de Sel, Megève) in der Villa Principe Leopoldo bei Cristian Moreschi und im Restaurant Ciani bei Dario Ranza, Cheffe Giorgiana Viou (Rouge, Nimes) und Chef Jérôme Banctel (La Réserve, Paris) in Seven bei Emanuele Bertelli, le Chef Marcel Ravin (Blue Bay, Monaco) zu Gast by Alessandro Boleso in der Villa Castagnola, Chefs Gaël und Mickaël Tourteaux (Flaveur, Nice) im Restaurant Meta bei Luca Bellanca, Chef Christophe Hay (Fleur de Loire, Blois) im Swiss Diamond Hotel bei Giuseppe Pistrutto. Schliesslich begeisterte Weltmeister Mauro Colagreco (Mirazur, Menton) in einer Festival-Patenjacke die Gäste im Splendide Royal. Den Höhepunkt des Gourmet-Events bildete ein Special Galadinner (im Gedenken an den 100. Jahrestag von Angelo Conti Rossini), das wiederum im Splendide Royal stattfand, und welches von zehn Händen einiger der talentiertesten Tessiner Köche zubereitet wurde: Domenico Ruberto, Lorenzo Albrici, Ambrogio Stefanetti und Frank Oerthle. Eine besondere Brigade für ein besonderes Festival! (G&T)