



Caviar, cèpes et segreto au Palace

A Montreux, quatre chefs jouent les ambassadeurs de **Savori Ticino** et donnent envie de retourner au Tessin.
 2022-11-04, Photos: Parisiva

Week-end au Tessin. S.Pellegrino **Savori Ticino**, vous connaissez? C'est un festival culinaire qui enchante les épicuriens chaque année depuis 14 ans au Tessin. Jusqu'au 16 novembre, les rendez-vous gourmands se succèdent dans les plus beaux hôtels de la Suisse du Sud des Alpes. Normal, Swiss Deluxe Hotels est partenaire de la manifestation qui se profile en invitation à redécouvrir le meilleur de la gastronomie tessinoise. De quoi donner envie de retourner au Tessin, tiens! (Grande photo ci-dessus: Dany Stauffacher (CEO S.Pellegrino **Savori Ticino**) et Michael Smithuis (Directeur Fairmont Montreux Palace). Les chefs derrière: Domenico Ruberto (Hotel Splendide Royal, Lugano), Marco Badalucci (Badalucci Taste of art, Lugano), Frédéric Gardette (chef du Fairmont) Riccardo Scamarcio (Villa Orselina, Orselina-Locarno) et Luca Bellanca (Meta, Lugano).

Le Tessin à Montreux. Pour assurer sa promotion, le festival tessinois se délocalise aussi le temps de quelques soirées, comme celle qui vient d'avoir lieu dans le cadre somptueux du Fairmont Montreux Palace. Pour l'occasion quatre chefs tessinois - Domenico Ruberto de l'Hôtel Splendide Royal (16/20); Marco Badalucci du restaurant A Taste of Art (14/20), Riccardo Scamarcio de la Villa Orselina (14/20) et Luca Bellanca du restaurant Meta (15/20) - sont venus prendre possession des cuisines de Frédéric Gardette pour apprêter des plats plus que gourmands. Et ils ont eu droit à une standing ovation: «C'est rarissime! Je suis ravi de l'enthousiasme du public qui semble avoir apprécié les merveilles de la gastronomie tessinoise», relève Dany Stauffacher, le fondateur de **Savori Ticino**.

Plats-ambassadeurs. Plus encore que les chefs, ce sont leurs plats qui servent d'ambassade à la gastronomie tessinoise: depuis le thon à l'«acqua pazza» et caviar au Segreto Iberico en sauce barbecue, en passant par une exquise daurade aux cèpes et anis étoilé ainsi que des ravioli de queue de boeuf en crème de potimarron, le festival a marqué des points au cours d'un repas assorti de vins tessinois, de deux cuvées Laurent-Perrier et ponctuée d'un café Nespresso.





Thon et caviar Oscietra signé Domenico Ruberto



Segreto Iberico, chutney d'ananas et de mangue par Luca Bellanca



Frédéric Gardette: fondant au chocolat, sauce caramel beurre salé, glace stracciatella



De gauche à droite: Riccardo Scamarcio, Marco Badalucci, Luca Bellanca et Domenico Ruberto



Marco Badalucci en pleine action.