

LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

Mariage des saveurs au I Due Sud Ristorante à Lugano !



L'un est un as des fourneaux, l'autre connaît les différents cépages sur le bout des doigts... Ensemble ils accompagnent les clients du « I Due Sud Ristorante » établit au sein de l'Hôtel Splendide Royal de Lugano dans une fascinante escapade gastronomique. Pour Les Grandes Tables de Suisse le chef Domenico Ruberto et le sommelier Simone Ragusa se prêtent à un jeu d'une interview croisée... haute en saveurs !

Les Grandes Tables de Suisse: quels sont selon vous les points communs entre la dégustation d'un vin et celle d'un mets ?

Simone et Domenico : certes, la qualité, l'expression aromatique, la structure, la persistance et l'intensité doivent s'accorder harmonieusement. N'oublions pas non plus l'analyse visuelle, olfactive et gustative qui permettront à tout un chacun de pouvoir saisir et juger de la réussite ou non d'un repas gastronomique !

LGTDs: Quels sont les trois adjectifs qui qualifient pour vous le monde du vin?

Simone: compétitif, moderne et fascinant.



LES GRANDES TABLES DE SUISSE



LGTDS: Domenico, même question concernant la nourriture

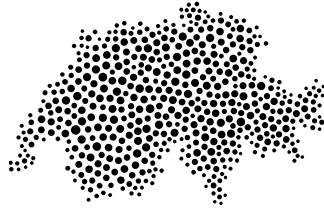
Domenico : intéressant, jovial et stimulant

LGTDS: Et si vous devez chacun donner trois mots qualifiants vos emplois respectifs?

Simone: passionné, patient, spécialisé.

Domenico: chance, préparation, talent.





LES GRANDES TABLES DE SUISSE

LGTDS: Pouvez-vous nous dire respectivement pourquoi avez-vous choisi de travailler respectivement ensemble ?

Simone et Domenico : Domenico est un jeune et prometteur talent dans son domaine ! Cet homme charismatique aime travailler avec harmonie, humilité ce qui pour moi fait toute la différence.

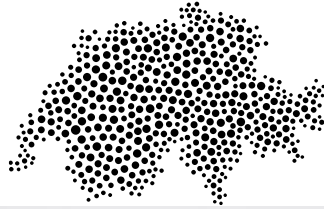
Pour ma part je trouve que Simone transmet une atmosphère sereine, ce qui est très bénéfique dans nos métiers si stressants. Je crois que ses connaissances, sa recherche permanente des nouveautés dans le monde du vin apporte réellement une plus-value à un établissement tel que le nôtre en quête perpétuelle d'excellence.



LGTDS: Quels sont vos premiers souvenirs liés à vos univers respectifs ?

Simone: j'en ai deux et ils sont associés à l'adolescence. Mon expérience comme enfant de chœur à la messe dominicale où j'ai commencé à assister le prêtre pendant la liturgie et aussi à jouer à "faire du vin" avec des amis du quartier, à cueillir les raisins et à les écraser.

Domenico: à l'âge de 13 ans j'ai préparé ma première minestrone et j'étais étrangement intrigué par le fait qu'il était possible de créer de pareilles explosions de saveurs avec de si petits cubes de légumes !



LES GRANDES TABLES DE SUISSE



LGTDS: Simone / Domenico: petit jeu! Choisissez un plat et un dessert. Quel plat associez-vous avec quel vin?

Simone: pour le plat : une association de pommes de terre, poireaux et réglisse avec un Chardonnay ample aux arômes complexes qui s'accorde avec le plat : une structure ferme mais élégante avec une saveur vive pour rafraîchir la dégustation plus pesante de certains ingrédients.

Pour le dessert : gianduja à la crème, caramel et quenelle glacée au fenouil sauvage avec un jeune vin fortifié comme un Porto ou un Banyuls. Doux mais équilibré, dense et consistant pour soutenir l'opulence gustative du caramel et du gianduia.

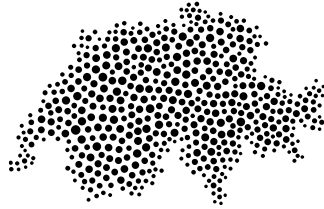
Domenico: pour l'entrée : tartare d'omble chevalier, zabaglione froide, avocat et joue de porc noir. J'associerais celui-ci avec un champagne millésimé qui grâce à son effervescence élégante et sa minéralité marquée rafraîchit la bouche par son association avec le poisson crus.

Pour le plat : Linguine de Gragnano, essence de tomate, ricotta fumée et mortier de poivre. J'opterai pour un vin rouge élégant avec une bonne structure et une intense complexité aromatique au nez comme une Syrah qui sait accompagner un plat simple mais avec des ingrédients persistants.

Pour le dessert : Babà, consistance avec agrumes, pomme confite et glace alpine

Un Tokaj ou au moins un vin avec une douceur marquée et une grande personnalité qui a les caractéristiques de douceur idéale pour combiner Babàs imbibé de liqueur de bergamote.

LGTDS: Simone, quelle est votre dernière découverte dans l'univers du vin ?



LES GRANDES TABLES DE SUISSE

Plus qu'une découverte, une agréable confirmation de la sensation de la cueillette et du traitement des raisins enveloppés dans un mélange noble pour faire le précieux liquide d'une vendange tardive de Riesling en Moselle (Allemagne).

LGTDS : et vous Domenico?

Au fil des ans j'ai essayé, expérimenté et étudié tellement de choses pour comprendre ma signature et ma vision de la cuisine. Aujourd'hui, j'ai découvert que pour faire une bonne gastronomie, il faut être très prudent et ne pas hésiter à regarder en arrière.

LGTDS: Simone / Domenico: Finalement, où trouvez-vous l'inspiration?

Simone: Ma vision de ceci est que l'inspiration est une conséquence de la satisfaction des clients. Elle nourrit l'estime de soi et la confiance en ses compétences et ses connaissances.

Domenico: Dans mes souvenirs.

Plus de renseignements sur l'hôtel ainsi que le restaurant sur :

<https://www.splendide.ch/>

