

GASTRONOME



GRANDES
TABLES
SUISSES

FEBBRAIO 2022 / IT

- MITJA BIRLO, CUOCO DELL'ANNO 2022
- UNA GIORNATA CON KURT MÖSCHING
- LAURENT EPERON E LA SUA ARTE
- SUVRETTA HOUSE ST. MORITZ

#2





DOMAINE DE LA PIERRE LATINE YVORNE

ANDRÉ HOFFMANN
ET PHILIPPE GEX

Membre
ARTE VITIS



LES RENNAUDS 2, CP 27
CH-1853 YVORNE (VAUD)
tél. 024 466 51 16
pierrelatine.gex@bluewin.ch
www.pierre-latine.com



«Devi correre più che puoi per restare nello stesso posto. Se vuoi andare da qualche altra parte devi correre almeno il doppio!»

Questa nota citazione descrive perfettamente la nostra professione. Il settore della gastronomia, infatti, deve reinventarsi di continuo per restare al passo con le esigenze della clientela e con le direttive emanate in concomitanza con la crisi sanitaria.

Ad ogni modo, malgrado le difficoltà del momento, non serve lamentarsi, anche perché questo periodo può essere un'occasione per renderci migliori, sotto tutti i punti di vista. I nostri membri, che si fanno via via sempre più numerosi e, giorno per giorno, trovano soluzioni innovative per soddisfare ancora meglio le esigenze della loro clientela, dimostrano di saper gestire con grande maestria le sfide che si presentano nella quotidianità giornaliera.

Sono quindi fiero di informarvi che le Grandes Tables Suisses si trovano attualmente in splendida forma; ogni anno siamo onorati di accogliere tante nuove aziende in veste di membri. La giovane generazione avanza a grandi passi e regalerà al nostro Paese un fiorente futuro gastronomico. Il miglior esempio

in questo contesto è Mitja Birlo, nominato «cuoco dell'anno 2022». Non mancate di provare una delle sue fantasiose creazioni. Nell'attesa, potrete conoscerlo meglio nelle prossime pagine. Benvenuto Mitja!

In questo numero avrete altresì la possibilità di scoprire da vicino il lavoro di Laurent Eperon, un vero e proprio artista. Il talentuoso chef, attivo presso l'hotel Baur au Lac di Zurigo, crea con passione le proprie ricette non solo in cucina, ma anche sulla carta, illustrandole con magnifici disegni. Sempre in questa edizione, avrete il privilegio di trascorrere una giornata nel Seeland bernese, in compagnia di Kurt Mösching, e ne saprete di più anche sul Suvretta House di St. Moritz e sulla sua grandiosa storia.

Non mi resta dunque che augurarvi una piacevole lettura, sempre all'insegna della buona tavola e di un buon bicchiere di vino. Arrivederci dunque al prossimo numero!

Saluti gastronomici,

Guy Ravet

Presidente Grandes Tables Suisses



Indice

5 Mitja Birlo di Vals é cuoco dell'anno 2022: un cuoco virtuoso da scoprire

9 Laurent Eperon, un grande chef che dipinge i suoi piatti

10 Localizza i chef: dove si trovano i membri delle GTS

13 Un giorno con... Abbiamo accompagnato Kurt Mösching dalla mattina alla sera

19 Una legenda a St. Moritz: scopriamo l'hotel Suvretta House

Canali social

Seguitemi sui:



Sito web

www.grandestablesuisse.ch



Impressum

Editore
Grandes Tables Suisses
Guy Ravet, Presidente
L'Ermitage des Ravet
Route du Village 26
1134 Vufflens-le-Château
guy.ravet@gmail.com

Editore associato
Kurt Eicher, Segretario generale
di Grandes Tables Suisses
Avenue Beaugard 14
1700 Friburgo
kurt.eicher@latele.ch

Pubblicazione
2 numeri l'anno (primavera/
estate e autunno/inverno)

**Hanno contribuito
a questo numero**
Esther Beck, Esther Beck Public
Relations, contact@estherbeck.ch
Claudia Salzmann, Giornalista,
claudia.salzmann@famedia.ch

Fotografie
Adrian Ehrbar
info@adrianehrbar.ch

Traduzione
Francese: Alain L. Wulschleger
M.A., malain@freenet.de
Italiano: Patrizia Borsa,
info@skarabeo.ch

Layout
AM Studio, Alexandre Meylan,
alexandre@amstudio.ch
www.amstudio.ch

Stampa
Genoud Arts graphiques
Chemin de Budron D4
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tiratura
15.000 copie in tre edizioni
(lingua tedesca, francese
e italiana)

Distribuzione
Agli associati di Grandes Tables
Suisses e i rispettivi clienti e soci,
nonché tutte le persone che
abitano in Svizzera e amano la
gastronomia e i piaceri della vita

stampato in
svizzera

Associati GOLD

Alloboissons
live chez vous

BEVANAR
SPECIALISTE ALIMENTAIRE
GASTRONOMIE



Cash rôtel

PETROSSIAN
Grandes Tables Suisses

CERUTTI
"Il Caffè"

Culturefood
quand l'appétit va...

DEVAYES

DIVO Weinkultur
seit 1936

DUBNO
CONNAISSEURS

FIDUTRUST GESTION ET CONSEILS SA

FIDECO
La source du bon goût.

LATÉLÉ
VAUD FRIBOURG

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812

Le Millésime

mm&c
MAISON FONDÉE EN 1988
www.mmcs.ch

Mulhaupt

PREMIUM MINERALS
SEMBRANCHER

sknife
swiss knife

Vacherin
Fribourgeois



Squisite prelibatezze

Le nostre carni selezionate di manzo, vitello e maiale sono conservate nel nostro caveau di Martigny con un procedimento di stagionatura a secco fino a raggiungere il grado di maturità ottimale. I pezzi affinati vengono poi **tagliati, porzionati e surgelati**. In tal modo si conserva la qualità, l'aroma unico e il sapore pieno.

Un valore aggiunto per i vostri ospiti

- Ogni pezzo ha lo stesso peso
- Ogni pezzo è maturato al punto giusto e offre un piacere delicato e raffinato

Un valore aggiunto per la vostra cucina

- Migliore qualità sempre disponibile
- Costo dei prodotti calcolabile con precisione
- Gestione delle merci senza preoccupazioni, niente più esaurimento delle scorte
- Nessuno spreco di cibo
- Meno lavoro - meno costi del personale

Berna
T 058 571 45 45
info@merat.ch

Basilea
T 058 575 01 01
basel@merat.ch

Lucerna
T 058 575 00 60
luzern@merat.ch

Ticino
T 091 935 75 50
info@tipesca.ch

Zurigo
T 058 575 00 00
zuerich@merat.ch

Svizzera orientale
T 058 575 00 20
ost@merat.ch

Romandia
T 058 575 01 09
romandie@merat.ch

Grigioni
T 058 571 41 50
graubuenden@merat.ch

merat
VIANDES & COMESTIBLES

www.merat.ch

MITJA BIRLO

È entrato nell'olimpico culinario: Mitja Birlo del 7132 Silver, nominato «cuoco dell'anno 2022» Gault&Millau, ora è anche membro di Grandes Tables Suisses.

A tempo di record, questo chef talentuoso e di grande classe ha raggiunto le più alte sfere della gastronomia.

Il regno di Mitja Birlo (36 anni) è a Vals, presso il ristorante Silver dell'Hotel 7132, albergo a 5 stelle Superior, aperto nel dicembre 2014. Dalla data dell'inaugurazione, Birlo fa parte della squadra. Il grande chef, di origini berlinesi, ha contribuito attivamente a dare un'impronta gastronomica al raffinato ristorante, di cui è a capo dal maggio del 2018. Il riconoscimento di «cuoco dell'anno», conferitogli da Gault&Millau, è finora in assoluto il punto culminante della sua carriera, già coronata da 18 punti Gault&Millau e da due stelle Michelin. Prima di entrare al Silver, il cuoco stellato ha lavorato al Traube Tonbach di Baisersbronn-Tonbach e al Viajante di Londra.

«Ispirata al mondo intero, ma ben radicata ai sapori regionali», il 36enne Mitja Birlo definisce così la propria cucina. «Grande meticolosità nell'esecuzione. Tanta natura di Vals sul piatto. Un vero rock 'n' roll culinario» - queste invece le parole usate dalla guida gastronomica Gault&Millau per descrivere le ricette dello chef.

Il ristorante gourmet 7132 Silver è il vero e proprio cuore culinario dell'Hotel 7132, un 5 stelle lusso che sa come deliziare il palato dei propri commensali. Il Silver propone infatti esclusivamente menù degustazione a nove portate. L'attuale carta presenta creazioni davvero fantasiose e insolite, come il rombo bretone con ponzu e shiso o il sedano al forno con barbabietola e pepe nero.

«Ci lasciamo ispirare da ogni genere di cose, che siano le situazioni quotidiane, come la torta di mele di mia madre, oppure un viaggio in Asia che regala nuove idee. Da noi il focus è posto sulla qualità e sulla stagionalità dei prodotti. I boschi che ci circondano ci donano erbe, bacche e funghi. Vado a raccogliere questi preziosi frutti della natura con la mia squadra, più volte la settimana», spiega Birlo.

Al ristorante 7132 Silver anche le bevande sono tutto un programma, e non ci riferiamo soltanto alla lista di vini esclusivi. In alternativa, gli ospiti possono scegliere una bevanda analcolica che viene preparata con estrema acribia, ad hoc per ogni piatto, dalla sommelière Florentina Shenari. Il ristorante gourmet ha posto per 30 persone ed è aperto la sera, dal mercoledì alla domenica.



Solo la domenica è aperto anche a pranzo. Il menù degustazione di nove portate costa 275 franchi.

Guy Ravet, Presidente di Grandes Tables Suisses, è orgoglioso di dare il benvenuto a Mitja Birlo e al ristorante 7132 Silver in veste di nuovi membri dell'associazione.

7132 Hotel - 7132 Vals
Tel. +41 58 713 20 00
E-mail hotel@7132.com
Sito web www.7132.com



Tutto è nel contorno

Insieme ai professionisti del gusto, Léguriviera fornisce frutta e verdura d'eccezione per ispirare piatti saporiti in ogni stagione.

Affinché il piacere ed il benessere simbolizzino il cuore dei vostri piatti... contattateci !



Léguriviera

— GROUPE —

Frutta e verdura d'eccezione



VEVEY
CAROUGE PRÈS GENÈVE BÂLE

ACLENS VEVEY - MONTREUX BULLE

T. 058 595 95 00
info@leguriviera-groupe.ch
www.leguriviera-groupe.ch

INTERVIEW CON MITJA BIRLO

Rivista «Gastronome» (RG): Innanzitutto, congratulazioni per essersi aggiudicato il titolo di «cuoco dell'anno» conferitole da Gault&Millau. Come si sente?

Mitja Birlo (MB): Direi bene, grazie. Le scorse settimane sono state folli, ma anche molto entusiasmanti.

RG: In che modo e quando ha saputo del riconoscimento? Che cosa le è passato per la testa in quel momento?

MB: L'informazione è arrivata per e-mail qui in hotel, una domenica verso l'ora di pranzo. All'inizio non riuscivo a crederci. Scoppiavo dalla gioia, ma ero anche dibattuto: avrei voluto gridarlo ai quattro venti e informare tutto il team, però in un primo momento ho dovuto tenere per me l'informazione. L'ho detto soltanto alla mia ragazza, e la sera stessa abbiamo brindato con un bel bicchiere di champagne.

RG: Come ha vissuto il giorno in cui le è stato conferito il riconoscimento?

MB: Diciamo che la pressione maggiore oppure come dice bene Urs Heller, caporedattore Gault&Millau, la «dura prova», è stata la sera prima del riconoscimento. Vale a dire quando mi sono ritrovato a cena una tavolata di chef premiati con 19 punti. Il giorno della premiazione l'organizzazione è andata bene, abbiamo preparato finger food con tanti stuzzichini volanti, per un centinaio di ospiti.

RG: Ormai sono otto anni che lavora a Vals. Ma come è arrivato nei Grigioni? Quali sono state le tappe più importanti sulla via del successo?

MB: Due tappe sono assolutamente degne di essere menzionate: per quanto riguarda il lato meramente tecnico-gastronomico, il ristorante Viagante di Londra, sotto la guida dello chef portoghese Nuno Mendes. Un crocevia di culture e persone diverse, provenienti dal mondo intero. Questi approcci differenti all'arte della cucina li ho, inconsciamente, adattati e fatti miei. L'altra tappa fondamentale è stata quella al Traube Tonbach di Baiersbronn-Tonbach. Dove ho imparato a lavorare con grande disciplina, in un ambiente tradizionale e con un'organizzazione gerarchizzata.

RG: C'è qualcuno che riveste per lei un ruolo esemplare o che l'accompagna in veste di mentore? O ci sono state forse delle personalità a cui si è ispirato all'inizio della sua carriera?

MB: Sì, c'è stata una persona di riferimento che mi ha accompagnato in tutti questi anni e a cui mi sono sempre rivolto per chiedere consiglio. È Götz Knauer. Subito dopo l'apprendistato di cuoco ho lavorato nel suo ristorante, il Thorschreiberhaus, a Stadthagen. Eravamo solo in tre: lui, sua moglie ed io. Un'impresa di tre persone, premiata con 17 punti Gault&Millau! È stato un periodo in cui ho imparato moltissimo. Götz mi è stato a fianco anche in tutti questi anni, sempre pronto a darmi qualche prezioso consiglio. Purtroppo, ora non c'è più, ci ha lasciati l'estate scorsa.

RG: Che cosa l'ha spinto, da ragazzo, a diventare cuoco?

MB: Per me è sempre stato chiaro che avrei fatto il cuoco. A casa, già all'età di 8 o 9 anni mi mettevo ai fornelli. Un grande esempio è stato anche, e certamente, quello di mia nonna. Mi ricordo che già alle 8 di mattina aleggiava per casa il profumo delizioso del brasato che cuoceva lento nel forno. Anche mia mamma è un'ottima cuoca. Siamo una famiglia numerosa: ho due sorelle e due fratelli. Tutti e quattro però hanno scelto di fare l'università. Insomma, da noi a casa si è sempre cucinato molto. Per me comunque era chiaro, da sempre, che avrei intrapreso un apprendistato. Per provare ho fatto uno stage di una giornata, con lo chef del miglior ristorante della città. Dopo quell'esperienza ormai avevo deciso, e così, a 16 anni ho cominciato la mia formazione.

RG: Quale atmosfera si respira all'interno della sua squadra di lavoro?

MB: Per me è importantissimo che ciascun collaboratore lavori bene all'interno del team. I grandi nomi passano in secondo piano. Ecco perché offriamo sempre la possibilità di trascorrere una giornata con tutta la squadra di lavoro, per conoscersi. Direi che il mio approccio con gli altri collaboratori è amichevole, ma certo anche severo. Quando occorre devo essere critico. Diciamo che mi lascio ispirare dal principio che dice che «il nostro peggior nemico può rivelarsi il nostro più grande amico». Saper condurre bene un team è una vera e propria arte.

RG: Quale ingrediente non troveremo mai e poi mai in uno dei suoi menù?

MB: Mah, personalmente non sono un grande fan del salmone. Ci troviamo in montagna, in fondo a una vallata. Qui direi che

ananas e noce di cocco non sono esattamente gli ingredienti ideali. Però decido di pancia e non escludo nulla a priori, anzi sono tutt'orecchi se uno della squadra ha in mente di sperimentare qualcosa di nuovo con questi ingredienti.

RG: Qual è il suo signature dish per eccellenza?

MB: C'è un piatto che, col tempo, è ormai diventato iconico: la radice di sedano rapa cotta per due ore e mezza in forno con briciole di brioche, barbabietola e pepe nero. La pietanza è pensata per due persone e viene suddivisa a tavola, il cuore fumante del sedano rapa è servito con un cucchiaino a ciascun commensale. Il piatto è accompagnato da una mousse fatta con le parti restanti del tubero. In questo modo utilizziamo tutta la pianta, senza produrre rifiuti.

RG: Che cosa fa nel tempo libero per ricaricare le batterie?

MB: Per questo inverno mi sono promesso fermamente di cominciare a sciare. Sono cresciuto a Berlino, lontano dalle montagne e, ovviamente e purtroppo, lontano da questa disciplina sportiva. A Vals c'è uno skiliff. Quindi almeno una volta devo provare. Inoltre, Zurigo, Monaco di Baviera o anche Milano si raggiungono facilmente. Quindi durante i giorni di libero vado volentieri con la mia compagna a fare un giro in qualche grande città. Ne approfittiamo per provare diversi ristoranti.

RG: Se un giorno potesse scegliere una personalità celebre della storia contemporanea, con chi vorrebbe andare a cena? E in quale ristorante?

MB: Andrei volentieri a cena con Klaus Kinski al El Bulli di Ferran Adrià. La cucina di Ferran ha fissato degli standard. Purtroppo, però, questo ristorante ormai non esiste più. Sarebbe divertentissimo cenare con Klaus Kinski. Di sicuro la serata sarebbe bella vivace e movimentata. Mi piace molto come attore e adoro i suoi film. Anche se sono stati girati un bel po' di tempo fa.

Grazie signor Birlo per il prezioso tempo che ci ha dedicato e per questa interessante intervista.

UN CAFFÈ DI ALTA QUALITÀ PER LA GASTRONOMIA

Nel mondo della gastronomia, il caffè è da tempo molto più che il semplice coronamento di un buon pasto. Nespresso è presente nella gastronomia e su molte grandi tavole da più di vent'anni, e ama dare risalto a numerosi chef. In Svizzera, il marchio è rappresentato da tre rinomati Chef Ambassador, che fanno tutti parte dell'associazione Grandes Tables Suisses: Edgard Bovier, Heiko Nieder e Franck Giovannini.

Edgard Bovier

un riferimento nell'alta cucina svizzera

Uno degli chef più importanti della scena gastronomica svizzera collabora con Nespresso da diversi anni. Ama deliziare i suoi ospiti con questo speciale ingrediente presso il ristorante Le Roc by Edgard a Rougemont. «Il caffè Nespresso ed il loro sapore eccezionale permettono di rivelare aromi unici, proprio come nei miei oli d'oliva.»



Heiko Nieder

«cuoco dell'anno 2019»

Frutto di un'armoniosa collaborazione con il marchio svizzero, lo chef alemanno ha creato l'anno scorso il proprio caffè Nespresso, unico nel suo genere: un espresso di media tostatura potente, equilibrato e complesso, da gustare esclusivamente al The Restaurant presso l'hotel Dolder Grand di Zurigo. «È un onore per me aver potuto creare un caffè che riflette la mia identità culinaria. Nelle mie cucine, lavoro con ingredienti della più alta qualità, e con Nespresso, posso offrire ai miei clienti la migliore qualità di caffè disponibile.»



Franck Giovannini

lo chef con tre stelle Michelin

Dal 2016, Franck Giovannini è uno dei tre Chef Ambassador di Nespresso. Nel 2019, è stato il primo chef svizzero a creare il proprio caffè, dopo diversi mesi di lavoro necessari per svilupparlo. «Il mio caffè ha l'accento tipico degli espressi che si possono gustare in Italia.» Il caffè è da scoprire nell'emblematico ristorante dell'Hôtel de Ville a Crissier.



MONSIEUR LAURENT E LA SUA ARTE

Laurent Eperon disegna il suo «Menù Armonia», servito al ristorante Pavillon dell'hotel Baur au Lac di Zurigo. Con un'ampia tavolozza cromatica e in tutte le più molteplici sfaccettature, il menù illustra agli ospiti le tante squisitezze con cui poter deliziare il palato.



Cucinare è un'arte?

Nel caso di Laurent Eperon (45 anni), virtuoso chef del ristorante Pavillon presso l'hotel Baur au Lac di Zurigo, è decisamente così. Eperon, infatti, è un vero e proprio artista, e non soltanto della buona tavola. Per lui cucinare è una forma d'arte in quanto creazione artigianale, ma è anche l'occasione di illustrare i propri piatti attraverso una carrellata di meravigliosi disegni. Prima di passare ai fornelli, lo chef crea ogni suo piatto sulla carta, con tanti colori e grande passione per i dettagli.



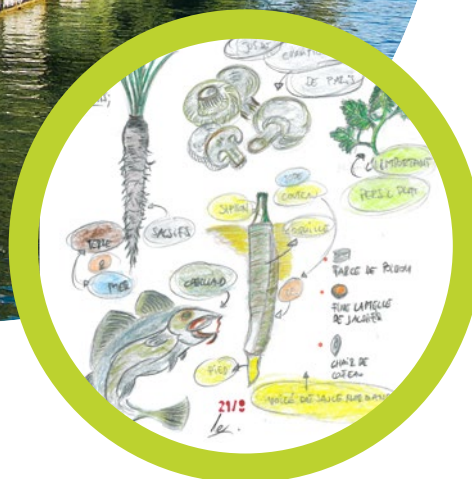
Un artista dai molteplici talenti

Laurent Eperon ha certamente ricevuto in visita la sua musa ispiratrice. È un artista dai molteplici talenti: scrive, disegna, fotografa e suona. Insomma, tutte ottime qualità per dirigere con maestria la grande orchestra di una cucina di alta classe. «Monsieur Eperon» ci spiega che ha cominciato a disegnare prima solo per sé stesso, per visualizzare i piatti e immaginarsi meglio il risultato. «Due anni fa, l'hotel era alla ricerca di una nuova veste grafica per i menù ed è allora che ho dato libero sfogo a una passione rimasta fino ad allora segreta. Adesso ci sono i miei disegni a illustrare la carta», aggiunge il nostro artista.

Laurent Eperon (ritratto)

Nato e cresciuto sulle rive settentrionali del lago Lemano, il giovane Laurent Eperon studia per diventare fotografo, ma poi interrompe il percorso e decide di intraprendere l'apprendistato di cuoco. Conclusa la formazione, lavora per un breve periodo all'hotel Dolder Grand di Zurigo, poi nel 1998 è assunto come commis de cuisine al Baur au Lac, un albergo a cinque stelle con alle spalle una lunga tradizione. Qui non tarda a salire in alto sulla scala del successo. Oggi Laurent Eperon è capocuoco del Pavillon (18 punti Gault&Millau e 2 stelle Michelin), il ristorante gourmet del Baur au Lac. Lo chef de cuisine sorprende con le sue creazioni «contemporary fine dining»: una reinterpretazione aperta e leggera della classica cucina francese. Eperon predilige i prodotti freschi di stagione e mette in primo piano tutta la loro fragranza e il loro naturale sapore.

Una specialità è il merluzzo invernale proveniente dalla Norvegia, con scorzonera, capesante e salsa normanna. Il menù a otto portate è accompagnato da sette vini svizzeri e sette vini internazionali. Ogni singolo disegno illustra la preparazione di una miriade di luculliane prelibatezze. L'artista esprime qui tutta la sua arte, con una creatività senza limiti.



Baur au Lac, Restaurant Pavillon

Glärnischstrasse 18, 8002 Zurigo
Tel. +41 44 220 50 20
E-mail info@bauraulac.ch
Sito web www.bauraulac.ch

Zurigo

Hotel Sternen
Matthias Brunner
Wangen bei Dübendorf
www.sternenwangen.ch

Baur au Lac
Restaurant Pavillon
Laurent Eperon
Zurigo
www.bauraulac.ch

The Dolder Grand
The Restaurant
Heiko Nieder
Zurigo
www.thedoldergrand.com

Storchen Zurigo
La Rôtisserie
Stefan Jäckel
Zurigo
www.storchen.ch

Widder Hotel
Widder Restaurant
Stefan Heilemann
Zurigo
www.widderhotel.com

Berna

Casino di Berna
Ivo Adam
Berna
www.casinobern.ch

Hôtel Restaurant du Cerf
Jean-Marc Soldati
Sonceboz
www.cerf-sonceboz.ch

Restaurant Sonne
Kurt Mösching
Scheunenberg
www.sonne-scheunenberg.ch

Hôtel Bernerhof
Restaurant Esprit Ravet
Marcel Reist
Gstaad
www.bernerhof-gstaad.ch

Hotel Le Grand Chalet
Restaurant La Bagatelle
Steve Willié
Gstaad
www.grandchalet.ch

Hôtel Partenaire
Waldhotel Doldenhorn
Kandersteg
www.doldenhorn-ruedihus.ch

Ginevra

Domaine de Châteaueux
Philippe Chevrier
Damien Coche
Satigny
www.chateaueux.ch

Hôtel Beau-Rivage
Le Chat-Botté
Dominique Gauthier
Ginevra
www.beau-rivage.ch

Hôtel Président Wilson
Bayview by Michel Roth
Michel Roth
Ginevra
www.hotelpresidentwilson.com

Hôtel Partenaire
Hôtel de la Cigogne
Ginevra
www.cigogne.ch

Lucerna

KKL
Restaurant Lucide
Michèle Meier
Lucerna
www.kkl-luzern.ch

Parkhotel Vitznau
Restaurant Focus
Patrick Mahler
Vitznau
www.parkhotel-vitznau.ch

Basilea

Grand Hotel Les Trois Rois
Cheval Blanc by Peter Knogl
Peter Knogl
Basilea
www.lestroisrois.com

Restaurant Roots
Pascal Steffen
Basilea
www.roots-basel.ch

Soletta

Restaurant Traube
Arno Sgier
Trimbach
www.traubetrimbach.ch

Neuchâtel

Restaurant Le Bocca
Claude Frôté
Saint-Blaise
www.le-bocca.com

Friburgo

Restaurant Le Pérolles
Pierre-André e Julien Ayer
Friburgo
www.ieperolles.ch

Restaurant des Trois Tours
Romain Paillereau
Bourguillon
www.troistours.ch

Vaud

L'Ermitage des Ravet
Bernard e Guy Ravet
Vuiffens-le-Château
www.ravet.ch

Restaurant
de l'Hôtel de Ville
Franck Giovannini
Crissier
www.restaurantcrissier.com

Restaurant La Fleur de Sel
Carlo Crisci
Romain Dercile
François Gauthier
Cossonay-Ville
www.carlocrisci.ch

Hôtel de Rougemont & Spa
Restaurant Le Roc by Edgard
Edgard Bovier e
Vania Cebula
Rougemont
www.hotelderougemont.com

Restaurant Là-Haut
Mathieu Bruno
Chardonne
www.restaurant-la-haut.ch

Grand Hôtel du Lac
Restaurant Les Saisons
Thomas Neeser
Vevey
www.ghdl.ch

Restaurant Les Ateliers
Jean-Sébastien Ribette
Vevey
www.lesateliersvevey.ch

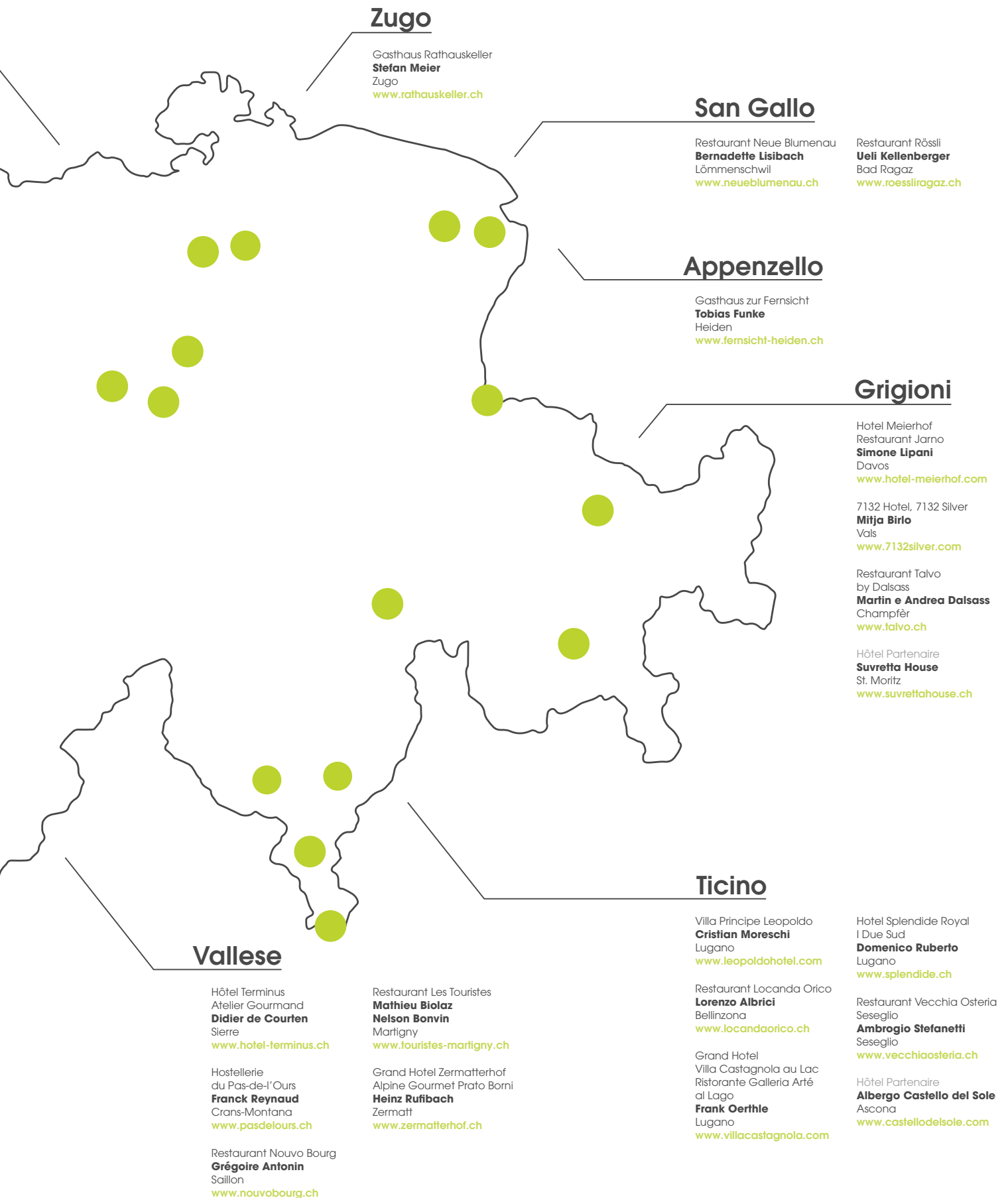
Maison Décotterd
Stéphane Décotterd
Gilon-sur-Montreux
www.maisondecotterd.com

Le Café Suisse
Marie Robert
Bex
www.cafe-suisse.ch

Hôtel de la Gare
La Table des Suter
Pierrick Suter
Lucens
www.hoteldelagarelucens.ch

École Hôtelière Lausanne
Restaurant Le Berceau des Sens
Cédric Bourassin
Losanna
www.berceau-des-sens.ch

DOVE TROVARE GLI CHEF!



UNA RICETTA ANTICA
**SENZA GLUTINE
NÉ LATTOSIO.**
DAVVERO VISIONARIA.

GRUYERE.COM/RICETTE



LE GRUYÈRE[®]
SWITZERLAND



IL GUSTO DELLA SVIZZERA DAL 1115.

UNA GIORNATA
CON...

KURT MÖSCHING DALLA MATTINA ALLA SERA



2



1

Kurt e Iris Mösching gestiscono il ristorante Sonne, nel Seeland bernese, una regione che è la più vasta area agricola della Svizzera e dove trovare la verdura giusta non è mai un problema...

Ecco, questo era il terzo caffè. L'ultimo per oggi. Sono le 9 di mattina e nella cucina del ristorante Sonne la giornata ha inizio. Per Kurt la strada per andare al lavoro è fatta di soli 11 scalini... quelli che deve scendere per passare dal primo piano della sua abitazione fino alla cucina al pian terreno di quella che un tempo era una fattoria. I bambini sono già andati e Iris, la moglie di Kurt, sta già apparecchiando i tavoli per accogliere i prossimi clienti. Mischa, il cane fedele, la segue scodinzolando felice e poi si accoccola pigro sulla panca del salone.

Dal 2008 i Mösching si sono aggiudicati una stella Michelin e 17 punti «Gault&Millau».

Kurt Mösching attraversa la sala, afferra le chiavi dell'auto ed esce per fare una breve visita al Maurer, il negozio bio che si trova a Diessbach, il villaggio vicino. In cucina manca il cavolo riccio viola. «Ah, eccolo qui, il cuoco del... Sole!», lo saluta con brio la commessa del negozio. Kurt acquista quello che gli serve e poi ritorna come un lampo al Sonne, il suo locale stellato, dove la squadra è già alle prese con la preparazione del dessert.

Kurt comincia a filettare il rombo. È nel menù del pranzo. Oggi la nostra consigliera federale Karin Keller-Sutter, che è una pescatariana, avrebbe certamente apprezzato. Poco tempo fa, la consigliera federale in compagnia di alcuni colleghi e altre persone dell'entourage si sono recati proprio a Scheunenberg per festeggiare il Natale. Ora la lettera di ringraziamento che Kurt ha ricevuto da parte del Consiglio federale è appesa in bella mostra accanto alla stufa, con tanto di cornice dorata. Nei giorni di

festa, il nostro cuoco stellato prepara la tavola in grande stile. Sono i clienti stessi che vogliono questo tocco di sfarzo e di lusso in più. Adesso bisogna preparare l'aragosta, ma a Kurt non piace l'operazione di rompere il carapace e allora chiede aiuto al lavapiatti che anche lui ha il suo bel da fare. Quando il ristorante registra il tutto esaurito, all'ora di chiusura, lo aspettano ben 600 piatti da sistemare.

La porta del ristorante è aperta, il pavimento lavato di fresco è ancora bagnato e dallo stereo riecheggiano le note delle canzoni di Simon & Garfunkel. Nell'aria aleggia un profumo di patate arrosto, rosmarino e arrosto di maiale. Iris Mösching è affamata e si riempie un bel piatto. Sono le 11.05. Si mangia allo Stammtisch rotondo che si trova nel salone. I Mösching danno alla squadra le ultime indicazioni. Un cliente ha ordinato cinque porzioni di foie gras a forma di piccole mele.

In cucina, la radio diffonde le ultime notizie, ma non c'è tempo da perdere: ha inizio il servizio. Ai fornelli la squadra è al completo e il ragazzo che sta facendo lo stage in cucina deve aiutare a servire ai tavoli. Altrimenti Iris sarebbe da sola a occuparsi dei clienti. Già così per lei è davvero difficile staccare, spiega Kurt. Lui ci riesce meglio e per liberare la testa, ci dice, a volte il pomeriggio si guarda qualche telenovela. Spesso però lo si trova nella sua biblioteca, dove ha scaffali pieni di libri di cucina. È così che trova ispirazione per la creazione dei suoi nuovi piatti. Tutti i libri sono in perfetto ordine, proprio come piace a lui. Da New York a Tokio - le diverse cucine del mondo, tutte riunite in una stanza.

Quando scende la sera e comincia a fare buio Kurt accende i tre caminetti e l'ambiente si scalda di un'atmosfera ancora più accogliente. Da quando c'è stato il lockdown la coppia di ristoratori si prende una serata libera. Il Sonne, infatti, la domenica sera chiude. E così, il nostro «cuoco del Sole» ha un po' più di tempo per rilassarsi e per riflettere, davanti alle fiamme che danzano nel camino, sulla settimana a venire e per pensare al menù con cui deliziare i propri ospiti.

Vini d'emozione, terra di sapori.

#tavolataVS

Svizzera. Naturalmente.

Da consumare con moderazione

 SWISS WINE | SENZA DUBBI
VALAIS



lesvinsduvalais.ch

Didascalie:

Foto n. 1

Kurt Mösching è un cliente abituale del negozietto bio di Diessbach bei Büren.

Foto n. 2

La maggior parte delle vitamine che si ritrovano nei manicaretti di Kurt arrivano da un altro negozio di frutta e verdura, che vende anche latte.

Foto n. 3

Kurt Mösching gestisce il suo ristorante, il Sonne, in quella che un tempo era una vecchia fattoria. L'edificio è uno dei pochi nel Cantone di Berna a essere di proprietà di una famiglia di ristoratori.

Foto n. 4

Un piatto forte che lascia senza parole: il rombo filettato con cura è spesso sul menù, e non soltanto nei giorni di festa.

Foto n. 5

Non la ciliegina sulla torta, ma un'irresistibile entrée: foie gras a forma di piccola mela.

Foto n. 6

Entrata in scena con azoto liquido: pigna al sapore di castagna, arancia e la sua essenza.

Restaurant Sonne Scheunenberg

Scheunenberg 70
3251 Wengi bei Büren
Tel. +41 32 389 15 45
E-mail info@sonne-scheunenberg.ch
Sito web www.sonne-scheunenberg.ch



6



3



4



5



VILLARS
PUR CHOCOLAT SUISSE



VILLARS, MAESTRO CIOCCOLATIERE DA OLTRE 120 ANNI,
ORA AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI DELLA GASTRONOMIA.
SCOPRI SUBITO LA NOSTRA GAMMA DI CIOCCOLATI DA COPERTURA,
IL MEGLIO DI VILLARS,
CIOCCOLATO SVIZZERO DAL 1901.

VILLARS, PURO CIOCCOLATO SVIZZERO



Villars Maître chocolatier e Grandes Tables Suisses

Dal 2021, Villars Maître chocolatier è partner di Grandes Tables Suisses. Qual è la riflessione strategica di questo avvicinamento? Ce lo spiega il direttore generale Stephan Buchser: «Per Villars è importante preservare e valorizzare tutto ciò che la natura ha di meglio da offrire, e lo fa creando un cioccolato eccezionale, dal sapore inconfondibile e con abbinamenti unici. Il marchio Villars è anche molto legato alla Svizzera, porta avanti un savoir-faire che affonda le proprie radici nella tradizione elvetica e propone un'arte ad alto livello, con prodotti di prima qualità rivolti ai buongustai del mondo intero, e ora anche ai professionisti del settore. Forte dell'esperienza acquisita e del proprio bagaglio di competenze, Villars apre infatti un nuovo capitolo gourmet e propone una gamma di sette coperture, create ad hoc per i professionisti del cioccolato, della pasticceria e della viennoiserie. La gamma contempla tre glasse Assemblage (cioccolato bianco 29%, al latte 37% e nero 63%), due glasse Pur Lait de Terroir e due glasse Noir Pure Origine de cacao (Santo Domingo e Costa d'Avorio). Nel 2022 si aggiungerà alla gamma una nuova ricetta, che prevede una copertura di puro cioccolato guatemalteco».

Cenni storici

Dal 1901, Villars incarna una storia fatta di tradizioni, unite al desiderio di creare sempre qualcosa di nuovo, una storia di passione per le regioni da cui provengono il latte e il cacao, e per tutto il savoir-faire legato alla straordinaria arte dei cioccolatai. Quella di Villars è anche una storia di incontri, tra un marchio elegante e chi esige solo il meglio. Villars, puro cioccolato svizzero, nel cuore del Cantone di Friburgo, una regione eccezionale per la sua produzione lattiera.

Il latte, l'oro bianco della Svizzera

Nella sua ricerca di eccellenza, Villars Maître Chocolatier si serve esclusivamente di latte svizzero di grande qualità e purezza. Il latte proviene dalle fattorie neocastellane, vallesane e, ovviamente, friburghesi. All'interno delle piccole aziende agricole a conduzione familiare si trovano tre tipi di mucche: la razza pezzata, la bruna e la famosa Frisona (Holstein), con il suo inconfondibile mantello bianco e nero, tipica della regione di Friburgo. Le mucche crescono secondo i principi imposti dalla tradizione e sono messe al pascolo nel

pieno rispetto dei ritmi della natura. Inoltre, si nutrono di una gran varietà di erbe e vivono in un ambiente incontaminato. Sono tutte queste caratteristiche che donano al latte svizzero quel suo inconfondibile sapore e quella sua gradevole untuosità.

Le fave di cacao, all'origine del gusto

Provengono dall'Oceania, dall'Africa e dal Sudamerica le fave di cacao utilizzate dai mastri cioccolatai Villars, fave selezionate per la loro qualità e unicità. Note delicate di banana e frutti di bosco in Madagascar, un sapore che ricorda la noce di cocco in Costa d'Avorio e che nel Ghana evoca invece la frutta secca grigliata, mentre in Ecuador il sapore è quello speziato della cannella. Ogni terreno conferisce alle fave di cacao un proprio e inconfondibile aroma. I mastri cioccolatai Villars selezionano tutti questi sapori e li uniscono per creare i più originali accostamenti. È dall'unione tra la purezza del latte svizzero e l'aromaticità delle fave di cacao, scelte con grande cura dai mastri cioccolatai, forti della loro competenza, che nasce tutta la squisitezza del cioccolato Villars.





Mercedes-Benz e le delizie culinarie. Un abbinamento delizioso.

Insieme al nostro ambasciatore, il grande chef Guy Ravet, da questo momento vi portiamo periodicamente con noi per intraprendere viaggi culinari ad alti livelli. Scoprite ricette e altri highlight del mondo culinario su [mercedes-benz.ch/gastronomia](https://www.mercedes-benz.ch/gastronomia)



SUVRETTA HOUSE

Un gioiello della storia, al passo con i tempi: Il Suvretta House di St. Moritz è ormai una vera e propria leggenda dell'industria alberghiera. Anche dopo un secolo dalla sua inaugurazione, questo celebre albergo engadinese continua, infatti, a sprigionare tutto il suo imperdibile fascino.

Con la sua monumentale architettura, la sua magnificenza senza tempo e la sua maestosa eleganza, il Suvretta House rappresenta, oggi come in passato, il rifugio perfetto per una vacanza alpina. Non sorprende quindi che, in base alla nota classifica, stilata da Karl Wild e pubblicata sulla «Sonntagszeitung», il titolo di «hotel svizzero dell'anno 2020/21» sia stato conferito proprio a questo lussuoso albergo. L'hotel, ubicato in un luogo assolutamente idilliaco, incastonato in un paesaggio unico, conta certamente tra le preziose testimonianze che rappresentano il fiore all'occhiello dell'hotellerie svizzera di alta classe. Questo albergo leggendario offre un'infrastruttura ineguagliabile e una calorosa accoglienza, all'insegna del motto «home far away from home». Inoltre, è il solo albergo di St. Moritz con un impianto di risalita privato e con accesso diretto alle piste del comprensorio sciistico di Corviglia.

Per la stagione invernale, la squadra di lavoro del Suvretta House ha passato in rassegna un vasto repertorio e confezionato un programma ad hoc, con un ampio ventaglio di proposte. Ce n'è davvero per tutti i gusti. L'offerta è ben equilibrata e contempla il giusto mix di appuntamenti culturali, sociali e sportivi, con convenienti pacchetti per gli appassionati dello sci e degli sport invernali e anche per chi ama lo stile e la buona tavola. L'offerta regala un'immersione di spensieratezza nella magica atmosfera delle montagne dell'alta Engadina. Gli amanti dello sci e dello snowboard potranno sbizzarrirsi, esplorando quasi 700 km di piste sempre innevate a quota 1800-3300 metri, 60 moderni impianti di risalita e skillift, così



come quattro ampi comprensori sciistici (Corviglia-Marguns, Diavolezza-Lagalb, Zuoz-Albanas e Corvatsch-Furtschellas). Tra le varie attività proposte vi sono anche le escursioni con le ciaspole, lo sci di fondo, il pattinaggio su ghiaccio (sotto la guida di una pattinatrice professionista) e le lezioni di curling. Gli skipass giornalieri, gli abbonamenti annuali o gli abbonamenti validi su più giornate possono essere acquistati comodamente, senza dover fare la fila, allo sportello della Suvretta Snowsports School. Inoltre, chi adora l'inverno troverà tutto l'occorrente al Suvretta Sports Alpine Center.

Gli amanti della buona cucina raggiungeranno l'apice del gusto con i manicaretti dello chef Fabrizio Zanetti che propone menù di mezza pensione e prelibati piatti à la carte, premiati con 16 punti Gault&Millau. In alternativa, è possibile gustare un buon piatto al Suvretta Stube & Sonnenterrasse, ristorante che si è aggiudicato 13 punti e figura nell'ultima edizione della celebre guida gastronomica Gault&Millau. Per altre prelibatezze ad alta quota basta una visita al ristorante gourmet Chasellas oppure al ristorante Trutz, direttamente sulle piste, entrambi con una vista imperdibile.



Suvretta House

Direzione: Esther e Peter Egli
Via Chasellas 1, 7500 St. Moritz
Tel. +41 81 836 36 36
Fax +41 81 836 37 37
E-mail info@suvrettahouse.ch
Sito web www.suvrettahouse.ch

Stagione di apertura hotel:
10 dicembre - 3 aprile /
inizio luglio - metà ottobre



L'ESCLUSIVO DUO PER ESALTARE LE VOSTRE TAVOLE CON ELEGANZA



 **S. PELLEGRINO**

 **ACQUA PANNA**
THE FINE DINING WATERS