

# HÔTELLERIE<sup>et</sup> GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

LAUSANNE, le 19 septembre 2013

N° 28

CXXVIII<sup>e</sup> année

Édition romande

www.hotellerie-et-gastronomie.ch

Fr. 2.80

## PASTA E SFIZI, L'ITALIE AUTREMENT



CINDY JAUNIN

Des linguine au homard et courgettes tirées de la carte de Pasta e Sfizi (recette en page V).

Hors de ses frontières, et en particulier à l'intérieur des nôtres, la restauration italienne semble souvent se cantonner à ses grands hits traditionnels, piégée par le succès planétaire de ses recettes familiales les plus connues. Déclinaison de pizze, pasta, salade caprese et tiramisu occupent ainsi l'essentiel des cartes de menus des trattorias-pizzerias-spaghetterias, dont la plupart ont d'ailleurs une histoire liée à celle d'une famille, et sont encore aujourd'hui

gérées par les descendants de migrants venus durant les Trente glorieuses. Avec pour effet positif un engouement unique en Europe pour la cuisine italienne (les Suisses sont les plus grands consommateurs de pâte après leurs voisins méridionaux), mais en guise de corollaire une appréciation un peu psychorigide – et surannée – de celle-ci.

La gastronomie transalpine n'a pourtant pas stoppé son développement il y a trente ou qua-

rante ans; les produits traditionnels de la Botte inspirent à une nouvelle génération de chefs une cuisine novatrice, exaltant leurs qualités consacrées ou en révélant de nouvelles facettes – une évolution somme toute naturelle, comme la gastronomie française l'a initiée avec la Nouvelle cuisine.

Dans son restaurant de Lausanne, Luca Santoro a fait le pari de cette mutation excitante, nourrie d'audace et de fantaisie, qui s'amuse

avec les traditions sans pour autant dénaturer les apports. En trois ans d'existence, Pasta e Sfizi, son *taste lab* de l'avenue d'Ouchy, s'est fait une clientèle de gourmets, d'amateurs d'expériences culinaires et de professionnels réputés. Imposer ce concept exigeant et haut de gamme n'en demeure pas moins un défi quotidien pour le chef campanien.

Suite en page IV

### FORMATION

#### NOUVEAU CURSUS BRASSICOLE EN SUISSE ROMANDE

Page III

### JOURNÉE DU GOÛT



#### UNE FOULE D'ÉLÈVES CHEZ BENOÎT VIOLIER

À l'occasion de la Journée du goût dans les écoles, une classe d'Yvonand a passé la matinée à Crissier.

Page VI

### ŒNOLOGIE

#### LE CHÂTEAU LA BÂTIE MONTE EN GRADE

Doté d'une dizaine d'hectares de vigne, le domaine situé à Vinzel devient le quinzième «1<sup>er</sup> Grand Cru Vaudois», sommet de la pyramide des appellations vaudoises lancée avec le millésime 2011, et qui compte trois nouveaux venus depuis 2012.

Page XII

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72  
Annonces 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45  
Rédaction 021 616 00 93



Adligenswilerstrasse 29/27  
6002 Lucerne

E-mail  
edition@hotellerie-et-gastronomie.ch

Paraît  
le jeudi

C'est la saison! Les nouvelles pâtes d'automne de Buitoni.

www.frisco-findus.ch | Téléphone 071 844 85 30

FRISCO FINDUS

**ROTOR**  
Lips

www.RotorLips.ch  
Rotor Lips AG  
3661 Uetendorf  
033 346 70 70

**Jilly**  
CAFE

www.jillycafe.ch

**Atelier**  
Steinicke

CARTES DES METS, DES VINS ET DES DESSERT

Industriestrasse 2 • 8903 Birmensdorf  
Tel. +41 44 737 08 70 • Fax +41 44 737 08 70  
as@speisekarten.ch • www.speisekarten.ch