

# BLUARTE

## Il Lago Restaurant Four Seasons Geneva. Tribute to Italian cuisine

**Il Lago Restaurant, quando l'arte entra in cucina, l'essenza del gusto è sublimata in creazioni dove il richiamo alla purezza dei sapori convive con la ricerca e il senso artistico dell' Executive Chef Sena.**

*di Antonella Iozzo*

Geneva  
(CH) -  
Geneva,  
città  
svizzera  
multiet  
nica,  
multicul  
turale e  
multi  
emozio  
nale ci  
regala  
moment  
i  
indimen  
ticabili  
adagiati  
sulle



limpide acque del lago. L'eleganza è nel suo carattere, lo spirito internazionale nel suo DNA tratti distintivi per ospiti leisure e business che richiedono ospitalità a cinque stelle, sotto tutti i punti di vista, e il **Four Seasons Hotel des Bergues Geneva** è un gioiello che conquista con il suo fascino, il savoir-faire and the art of fine food nel segno della migliore cucina italiana con Il Lago Restaurant.

L'arte di accogliere è una dote innata per Il Lago Restaurant del Four Seasons Hotel des Bergues Geneva. Lo staff con estremo garbo e raffinatezza, ci introduce nell'atmosfera intima e carezzevole di un luogo capace di offrire un'esperienza culinaria unica e memorabile.

Due sale, trait d'union l'equilibrio delle forme, l'armonia cromatica, l'arte e i decor che ambiscono allo splendore della bellezza. E se nella prima sala la spazialità è amplificata dall'illusione ottica data da un affresco che ci trasporta in un Grand Tour italiano, nella seconda è il sublime dell'astratto ad entrare in sintonia con la nostra percezione.



Sensazioni visive che diventano evocazioni di gusto con l'aperitivo. Tripudio di freschezza mediterranea capace di tracciare la cifra distintiva dell'Executive Chef Massimiliano Sena, una stella Michelin, svettando come un nastro di luce dalle "Chips di zafferano con gel allo zenzero" per poi comporre una brevissima suite giocata tra carisma e cremosità, attraverso le "Chips di olive nere e crema di avocado". Lirica, solare estensione di un ricordo che rinasce nell'"Acciuga farcita di provola e menta

con salsa di peperone affumicato" per continuare in un percorso istoriato d'italianità con l'"Arancino di burrata e limone con crema di cipolla di Tropea" e "La piccola montanara fatta in casa".

Innovazione e tradizione s'incontrano e nella geometrica presentazione del "Mantecato di baccalà al carbone vegetale" implodono in gusto. Cadenze e titillazione che risvegliando le papille gustative e il "Gazpacho di avocado e albicocca" ci sospinge nel sogno dei sensi. Empasse sublimata da un calice di "Pierre moncuit blancs de blancs Grand cru 2006".

Lo staff de Il Lago Restaurant, professionale, attento e cordiale, ci conduce con estremo garbo alla scoperta di un racconto gourmet sulle diverse interpretazioni della classica cucina italiana dell'Executive Chef Sena. Creare opere culinarie per i sensi nel rispetto della materia prima, per lo chef è una mission che immancabilmente collima con la passione.

La creatività del suo gesto è una costante che entra in sintonia con i sapori autentici sin dall'amuse bouche, "Tartar di gambero rosso con anguria marinata al Gin Tonic, Limone amalfitano, il suo sorbetto e caviale Ossietra". Il colore si fa gusto, l'intuizione diventa sensazione, le forme armonia. Un'esplosione di freschezza nella quale i singoli ingredienti s'integrano vicendevolmente in opera d'arte totale. Nel calice la mineralità del "Le Griset blanc Domaine des charmes 2017" ne prolunga l'elegia.

A Il Lago Restaurant quando l'arte entra in cucina, l'essenza del gusto è sublimata in creazioni, dove il richiamo alla purezza dei sapori convive con la ricerca e il senso artistico dell'Executive Chef Sena. È il caso degli "Scampi leggermente scottati, giardino di verdure di stagione e bisque profumata agli agrumi", un dipinto di Monet. La meticolosa cura dei dettagli, la bellezza cromatica, la stagionalità delle verdure, la pulizia cartesiana della sua composizione rilascia qualcosa d'incredibile.



Anticipazione gustativa perfetta, e come se non bastasse il semplice gesto di rompere il fragilissimo disco al nero di seppia che permea la creazione, di una sottile eleganza, ci permette d'interagire con il piatto e sentirlo con ogni senso. Un solo bouquet per completarlo, quello del "Sauvignon Weinkellerei Kossler 2017".

L'innovazione parte da una conoscenza della tradizione e dal rispetto per essa e a Il Lago

Restaurant si rivela una deliziosa esperienza gourmet che il “Duo di ravioli, all’astice e di patate al limone, zucchine alla scapece e lamponi” rende evoluzione artistica di un classico capace di rinascere consistenza, gusto, equilibrio.

La memoria si fonde con l’estro e ancora una volta il vissuto ritorna con la “Rivisitazione degli gnocchi di patate e calamari”. Un gusto pieno e semplice che rende i sorsi del Saint-Joseph blanc “Silice” Domaine Coursodon 2017, particolarmente armoniosi e ideali per completare l’esperienza.

A Il Lago Restaurant ogni portata, una conferma, come la “Ricciola in olio cottura a 42°, variazione di melanzane, spugna al basilico e crema di burrata e alici”. La corposità della ricciola e al contempo la sua vaporosità sembrano elevare un inno all’eccellente qualità, una freschezza subito accolta e punteggiata di profondità dalla variazione di melanzane, una nuvola, quasi un ricordo dei sapori di un tempo tradotte in dinamismo chic che fa viaggiare nei ricordi.

Un piatto semplice e complesso che ci conduce nelle fibre dell’Executive Chef Sena.



Impegno, ricerca, passione e determinazione trovano qui, nuova forma espressiva ed emergono ad ogni boccone, rilasciando l’acuta sensibilità dello chef, un legame evocativo e una genialità figurativa che interpreta le molteplici espressioni del gusto nel massimo rispetto della materia prima. Un solo vino possibile il “Puligny-Montrachet “Les Enseignerres” Domaine Chavy-Chouet 2016 ”.

La tradizione si fonde con la ragione, le consistenze con l’inventiva e tutto si traduce in una cifra stilistica radiosa, moderna e autentica. Una vera propensione al gusto, parla il “Filetto di Manzo marinato alla senape e timo, parmigiana di patate e aglio confit, olive nere taggiasche e patate soufflé”, la presentazione è ordinata e segue un certo bilanciamento cromatico ma ciò che conquista è la perfetta cottura del filetto che conferisce il carattere finale.

Il sommelier è pura professionalità elevata in passione per l’arte del vino. Le sue parole nel presentare ogni singola etichetta ci conducono dentro la bottiglia, è come entrare silenziosamente in ogni Cantina e scoprire il gesto del produttore, un viaggio che si completa appena il palato assapora le sfumature di ogni sorso. Ed è ciò che accade con il “Chambolle-Musigny “Vieilles Vignes” Domaine Marchand Frères 2014” e il “Barolo “Bricco Rocche” Ceretto 2005”, velluto sonoro, morbidezza, persistenza, sensualità, inutile aggiungere altro.

Modern touch, eclettiche interpretazioni di una leggerezza visiva audace al gusto è il momento del pre-dessert, a Il Lago Restaurant entra in scena una “Variazione di fragole con crema di ricotta di Bufala”. Semplicità di ascendente bontà. Piccolo assolo che precede “L’albicocca” una festa per gli occhi, una primavera stravinskiana che risuona di freschezza e splendore.



È come se la massima aspirazione di questo frutto fosse quello di divenire poetica creazione dello chef. Esprit gioioso e vibrante che continua a sedurre l'anima con la "Foresta nera" cioccolato" profondo, intenso, cremoso. Lucida tensione emotiva che dilaga dall'ordine sparso di una presentazione che ammalia e rilascia tecnica e creatività. D'obbligo un brindisi con "Eiswein "Zweigelt" Alois Allacher 2012", un adagio mai stucchevole che sembra affiorare dalla quiete musicale dal lago che di là dalla strada si abbandona alla notte.

Il Lago Restaurant, Four Seasons Hotel des Bergues Geneva, a tribute to finest Italian cuisines con una rapsodia culinaria tesa fra la tradizione contemporanea e fantasia cosmopolita, a Geneva, of course.

### **Il Lago Restaurant**

**Four Seasons Hotel des Bergues**

**Quai des Bergues 33, 1201 Genève, Svizzera**

**Tel. +41 22 908 70 00**

**[https://www.fourseasons.com/geneva/dining/restaurants/il\\_lago/](https://www.fourseasons.com/geneva/dining/restaurants/il_lago/)**

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata  
(18/08/2018)

### **Articoli correlati:**

**Four Seasons Hotel Des Bergues Geneva emozionare è nel suo destino**

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: [www.bluarte.it](http://www.bluarte.it)