

BLUARTE

La Terrasse by Dominique Gauthier. Il diletto dell'ingrediente, la gioia del gusto

La Terrasse, Genève, un magnifico riflesso culinario del Beau-Rivage e al tempo stesso come punto di partenza per esperienze memorabili. Un luogo dove gli orizzonti del gusto confluiscono nel diletto del vivere per emozioni da assaporare ad ogni battito di ciglia.

di Antonella Iozzo



La Terrasse by Dominique Gauthier the summer pop-up restaurant on the Beau-Rivage Genève, una raffinata esperienza culinaria nella magia alchemica dell'estate ginevrina.

Se sedurre con gusto è una dote innata, sedurre il gusto è una vocazione che persegue l'intelligenza creativa, l'abilità tecnica. Qualità magnificata in perfezione dallo chef stellato Dominique Gauthier per far assaporare ad ogni ospite la joie de vivre dal palato all'anima, sempre.

La Terrasse per tutto il periodo estivo, invita i suoi ospiti in terrazza con vista spettacolare sul lago e sulle Alpi per un'esperienza multi sensoriale.

La raffinata eleganza del Le Chat-Botté da giugno a settembre diventa glam e chic e reinterpreta il mood contemporaneo con creazioni dal soft touch francese e dal quid internazionale. Una tavolozza di fragranze e profumi che dipingono l'atmosfera creando quasi anticipazione gustativa, sogno e incanto di un assaggio che ci condurrà oltre il confine conosciuto del cibo, la sua essenza. Una impalpabile consistenza che si trasforma in musica per il palato capace di risvegliare le corde sopite dei sensi.

Lo stile Beau Rivage nel gesto, la lucida passione creativa dello chef, l'eleganza di una mise en place incastonata nella scenografica location. Ingredienti essenziali per un viaggio enogastronomico che si farà ricordare e che solcherà le rime di una poesia culinaria declinati in piatti evocativi e da condividere sorseggiando il fine perlage dello Champagne Deutz, Brut, che scivola come seta e avvolge il palato dell'istante in purezza floreale e fresca mineralità.



Per iniziare sono assolutamente ideali piccoli assaggi, arte culinaria, in un viaggio intorno al mondo reinterpretato con ingredienti del territorio come i "Terrasse's Rolls, swiss salmon and caviar", oriental inspiration che eleva la particolarità del salmone svizzero in un armonico accordo tra sapidità e note pungenti, armonia che si fa più intensa con "Jussy pork gyozas caramelized with honey from our

hives, ginger". I prodotti locali si fondono alla fantasia e nascono nuove espressioni in chiave internazionale. Ecco allora che i pork gyozas rilasciano ad ogni assaggio l'evocazione di un viaggio lontano intessuto nella forza dell'identità.

Sostenibile leggerezza della materia prima che ritroviamo nelle "Vallorbe frogs' leg tempura", tenere e succulente coscette di rana di Vallorbe, Canton Vaud, si lasciano avvolgere dalla salsa di spinaci. Ogni papilla ne apprezza le iperbole di grazia, e tensione gustativa che si espande in un costante movimento e rinnovamento ma sempre legata alla componente tradizionale. Nel calice lo chardonnay in purezza "Héliodore, Christian Guyot, vigneron-encaveur, Bernex" strutturato e corposo con un'ottima persistenza.

Estro, creatività e tecnica in un rilancio d'ispirazione che trasforma ogni piatto in un capolavoro di arte e gusto. Assoluta cura per i dettagli ed equilibrio creano sapori intensi ma bilanciati, parliamo del "Caramelized octopus salad, espelette pepper, lentils from Geneva", un piatto classico e gustoso, dove ogni elemento ha un ruolo essenziale, e l'esplosione di consistenze e di sapori sventa verso la perfezione. Un liricità che si abbina al Saint-Aubin 2015 Domaine Thomas Morey, aromi di miele, pane tostato e mandorle lo rendono complesso e seducente mentre la nota minerale richiama a nuovi sorsi. Un continuo rimando dal calice al piatto che continua con le "Stuffed courgette, ricotta and dried tomatoes, chanterelle mushrooms and truffle. Un tripudio di piacere e maestria, un gusto brillante, raffinato ed intelligente. È come se la massima aspirazione dei fiori di zucchine fosse quella di divenire sfondo per un avvolgente ripieno alla ricotta, contrappunto perfetto alla croccantezza delle zucchine e al gusto pieno dei finferli e alla nota dolcemente acidula del pomodoro. Una complessità che crea un giardino di consistenze e fragranze, e le papille gustative ne sono appagate e deliziate.





Per offrire un'esperienza enogastronomica unica un servizio impeccabile è attento è fondamentale, e La Terrasse by Dominique Gauthier del Beau Rivage è la quintessenza che rende straordinaria la normalità di ogni giorno. Cucina e sala in perfetta sinergia creano un partitura di garbo e gusto ne orchestrano ogni dettaglio creando sonorità inedite capaci di rilasciare l'espressione elettiva del luogo. È un savoir-faire che scopre le nuance della passione e ogni attimo dell'esperienza riceve nuovi stimoli e nuovi emozioni. E quando la "Wild caught sole meunière from l'île d'Yeu, homemade style mashed potato" viene spinata al tavolo con superba, attenta e meticolosa maestria, tanto da ricomporla nello splendore donatogli dallo chef, la professionalità deborda l'arte della dedizione come l'estetica, il sentimento. Ecco allora che il gusto diventa tattile, sembra di poterlo toccare e la delicatezza visione: dorata epidermide punteggiata di petali e tocchi di yuzu, il tutto si espande in una vibrante sinfonia che ritrova quiete musicale nel soffice purè.

Adesso il sommelier de La Terrasse entra in scena con una nuova proposta Cave des Amandiers con lo Syrah 2016, il pesce nel rosso intenso e avvolgente dello Syrah rinasce veemenza in una appagante tipicità che mantiene una certa freschezza che si completa nei sentori di sottobosco e spezie che ci regalano un lungo finale.

Ogni composizione culinaria offre un'armonia di sapori che si sposano fra loro in un'elaborazione raffinata e carica di identità. L'origine, il territorio, i prodotti locali sono la cifra stilistica di un concept che evoca e rilancia, reinterpreta e si evolve in evocazioni ricche di gusto come la "Swiss Veal chop, smoked with thyme, fritter of courgette, truffle gnocchis" la costoletta affumicata lentamente con timo è memoria che fende il moderno.



È come se alla vista della tipica casseruola l'immaginifico ripercorresse i profumi del ricordo, una teatralità dove le immagini si sovrappongono e raccontano storie, poi, il taglio perfetto e nel piatto l'apoteosi del gusto prende forma in una cottura perfetta e voluttuosa. Assaggi di materica evoluzione sonoro nel solstizio della materia prima, tenerissima, che rimane sempre protagonista nel corollario delle frittelle di zucchine e nei tipici gnocchetti al tartufo.

Nel calice scende come liquida compiacenza fattasi nettare enoico il Empreinte Noire 2017, Pinot Noir, Gamay, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Pennellate aromatiche ai frutti rossi e neri, incrociano tannini ampi e setosi per un finale fruttato e sapido che si evolve su un registro speziato. Tutto il resto incontra il crepuscolo nel dolce naufragar del giorno.

La nuova essenza del dessert incontra l'elogio alla semplicità nel "Sliced mango and fresh exotic fruits", il giallo radioso del mango nella morbidezza della curva per una scenografica presentazione che parla di freschezza sensual chic.

Potremmo immaginare La Terrasse come un magnifico riflesso culinario del Beau-Rivage e al tempo stesso come punto di partenza per esperienze memorabili. Un dipinto che lentamente prede forma in pennellate di armonia, autenticità ed eleganza, un luogo dove gli orizzonti del gusto confluiscono nel diletto del vivere per emozioni da assaporare ad ogni battito di ciglia.

Beau-Rivage

13 Quai du Mont-Blanc, 1201 Geneva - Switzerland

Tel: +41 22 716 66 66

<https://www.beau-rivage.ch/en/la-terrasse.html>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(09/08/2019)

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