

# BLUARTE

## **Ze Fork Restaurant, Vevey. Sinergie nel piatto, quality and style**

**Ze Fork Restaurant, informale, easy e glam, con tocchi di modernità eclettica e cromatica che riverberano di freschezza e vivacità. Vevey, ha rapito il nostro cuore, Ze Fork i nostri sensi e con il dessert l'apoteosi è totale.**

*di Antonella Iozzo*



**Vevey (CH)** - Vevey incantevole cittadina incastona sulle rive della **Swiss Riviera**, a due passi dall'elegante Montreux, regala scorci paradisiaci e romantici orizzonti da degustare lentamente durante una passeggiata sul lungolago di Lemano. La quotidianità in Svizzera spesso assume i contorni di una fiaba, soprattutto se si ammirano la pulizia, l'ordine, la cura per i dettagli, la bellezza floreale di giardini, aiuole, siepi. Tutto questo a Vevey è una reale estensione di un sogno, che

immancabilmente si trasforma in sorrisi del cuore e piacere del momento in un fermo immagine che il nostro sguardo trasforma in post card senza tempo.

Piaceri del buon vivere che si completano con quelli gastronomici e a Vevey l'offerta qualitativa è davvero invidiabile.

Il Ze Fork si trova proprio di fronte alla scultura più famosa di Vevey se non della Svizzera, l'enorme forchetta di acciaio di 8 metri di altezza di Jean-Pierre Zaugg. Scultura "piantata" nel lago di Lemano nel 1995 per commemorare il decimo anniversario del vicino museo dell'alimentazione Alimentarium.

Arte chiama arte e il Ze Fork è originale e decisamente artistico nel design, meravigliosamente visionario e celebrativo in cucina, utilizzando esclusivamente materia prima di eccellente qualità e stagionalità.

Nei locali di un'antica tipografia dal 2014 prende vita il Ze Fork, informale, easy e glam, con tocchi di modernità eclettica e cromatica che riverberano di freschezza e vivacità. Morbide sedute in pelle, colori caldi nelle declinazioni del marrone, decor e illuminazioni che ricordano l'orto di casa. Sì, proprio così se le carote rilasciano luci soffuse, simpatici ravanelli arredano con sobrietà.

Una cucina tematica caratterizza il Ze fork, infatti, i piatti ruotano intorno a temi come il mare, i campi, l'orto, il foie gras, il cioccolato e molto altro. Ogni tema è sviluppato in variazioni che ne valorizzano le peculiarità e ne esaltano i sapori, sono interpretazioni giocate con creatività e tecnica.



Tra gli antipasti LES CHAMPS è un omaggio ai campi. Ciò che la terra ci dona, in questo caso il pollo, viene elaborato in creazioni cariche di gusto evocativo. La trilogia si apre con "Empeñadas à l'orange & coulis de jalapenos" una golosa empeñadas esaltata dall'arancio e rilanciata dallo jalapenos al quale segue "Ballotine de volaille, salsa de tomates & poivrons, avocat rôti" la tenerezza del pollame cotto a bassa temperatura e raffinata e al contempo esaltata dal delicato contrasto delle sale, si conclude con il "Poulet frit, frijoles & nachos maison", modernità e spirito internazionale entrano in scena e il classico pollo fritto con nachos acquista nuova valenza.

LE POTAGER, ovvero la triade dedicata al Giardino si apre con un "Gaspacho de melon & opaline mentholée", un fresco e cremoso Gaspacho al melone nel mordente della mente opalina, subito rilanciato dal "Fraîcheur de concombre à l'ail noir & crèmeux citron vert" dal cetriolo sottilissimo all'aglio nero al quale la crema al lime svetta come un brivido di freschezza che esplose al palato, perfetta prima di degustare la "Mille-feuille de pastèque, tomate & scarmoza". Una millefoglie di mozzarella affumicata e pomodori nella croccantezza dell'anguria. La presentazione molto coreografica sembra anticipare il vortice di freschezza e leggerezza che le papille gustative scoprono in un secondo momento. Tutto è solarità, smile e danza di sapori.



A Ze Fork, un'insolita esperienza estetica e gastronomica disegna la luminosità dello chef Aurelie Seignouret, la sua misurata irruenza e la sua voglia di fare ed inventare foriera di una conoscenza e di una tecnica che le permettono di danzare tra i fornelli. Uno stile dinamico che continua con le portate principali. LE MER, ed è come se entrassimo in punta di piedi nella sinfonia di Debussy, tutti i ritmi e le nuance del mare sono espressi nelle modulazioni gustative di questo piatto, ad iniziare dal "Effiloché d'aile de raie & gambas aux câpres, crumble au fenouil" sorprendente delicatezza e freschezza,

che c'introduce al "Filet de rouget, vierge d'édamames, poivronnade à la féta", il contrasto fra le consistenze e l'abbinamento dei sapori è perfetto. La triglia, la salsa di edamame, il coulis di peperoni con formaggio feta, ogni elemento ha uno scopo ben preciso e dona profondità al piatto che trionfa con il "Gateau de crabe, saladine d'herbes, vinaigrette au yuzu & fougasse maison". Rimane un retrogusto di mare nella torta di granchio mentre l'insalata di erbe e la vinaigrette al yuzu donano ampio respiro.

Dal mare alla fattoria il passo è breve a Ze Fork e LE FERME ci propone una celebrazione dell'anatra che ne coglie l'autenticità e l'eccellenza della materia prima. Una sinfonia in tre tempi che si apre con "Magret de canard rôti, barigoule d'artichaut, coulis de mangue & piment d'Espelette" un allegro vivace dato dalla perfetta cottura del petto d'anatra, la croccantezza della pelle è sublime e il carciofo, la couils di mango e chili attivano tutti i recettori con un calore vibrante.

Il secondo tempo è un Largo "Confit en surprise façon Kartaez & gastrique à la framboise", un viaggio fra le consistenze che svela il cuore armonico e aromatico di una sfera di patate ripiena con coscia d'anitra candida ed esaltata da salsa di lamponi e aceto. È come se il nostro palato si muovesse in una variegata gamma espressiva appagante quanto gustosa.



L'ultimo tempo è un vivace con gusto che srotola tutta la sua morbidezza con la "Crème d'oignons doux, rillettes & croûtons", dolce e vaporosa crema di cipolle, anatra sfilacciata e una nota croccante data dal crostino di pane fatto in casa. Ogni elemento porta leggerezza e poesia, una storia che racconta di abilità, creatività, ricerca.

Vevey, ha rapito il nostro cuore, Ze Fork i nostri sensi e con il dessert l'apoteosi è totale. Naturalmente la scelta non poteva cadere che su LE CHOCOLAT. Accuratezza e abilità

per un gusto fedele, complesso e molto gustoso che irrompe ma con sensualità con il “Moelleux au chocolat & coeur abricot vanillé” tortino dal cuore morbido che rivela la cremosità di un’albicocca che sembra sciogliersi al nostro sguardo, per poi ricomporsi in voluttà al rosmarino con “Abricot rôtis au romarin” ed incedere lungo le rotte della vibrazione più intensa e decisa con il “Sorbet maison au chocolat & piment d’espelette” con un sorbetto al coccolato deliziosamente piccante, giusto quanto basta per riscrivere le coordinate di un’intensa e vibrante felicità del gusto che coinvolge tutti i sensi entrando in sinergia con la joie de vivre nell’incanto di Vevey.

## **ZE FORK**

**Quai Perdonnet / Rue du Léman 2**

**1800 Vevey - CH**

**t. 021 922 18 13**

**<http://www.zefork.ch/>**

di **Antonella Iozzo** ©Riproduzione riservata  
(10/08/2018)

### **Articoli correlati:**

Da Montreux le perle della Swiss Riviera. Inspiration days, always

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