

VIACIALDINI

Eccellente Pavillon restaurant, sinfonia di sapori a Zurigo

Eccellente Pavillon restaurant al Baur au Lac Hotel di Zurigo. Una raffinata arte culinaria, la grande maestria dello Chef Laurent Eperon, un'atmosfera di piacevole armonia, luogo ideale per un'elegante sinfonia di sapori.

di Michele Luongo



Fiori freschi, orchidee, gladioli, rose, linearità e bellezza lungo la sala fino a giungere all'incantevole rotonda, tutta vetrata, con la splendida vista sul verde del parco, perfettamente integrata con il paesaggio, è un progetto del famoso architetto Pierre-Yves Rochon, per uno dei migliori ristoranti di Zurigo, il Pavillon del Baur au Lac Hotel 5 stelle.

Il Pavillon restaurant è guidato dall'Executive Chef Laurent Eperon, 18 punti Gault Millau e una Stella Michelin. Un design elegante, trasparente, curato in ogni dettaglio ad incominciare dai fiori, naturalmente, freschi, alle lanterne su ogni tavolo, dai vasi di ceramica alle tende di tessuto pregiato, come le comodissime sedute. Qui, sia per un lunch sia per una dinner, si è accolti da uno staff di assoluta professionalità, che fa vivere al meglio l'esperienza culinaria.

Nel calice Champagne Grand Cru, Brut Millésime Blanc de Blancs 2006, Nicolas Feuillatte, gradevolmente minerale, agrumato, erbaceo, con una bollicina molto sottile, vellutata, persistente. Perfetta per i delicati stuzzichini di tartare al lime, e il rotolino di ravanello bianco con crema, un'eccellente apertura dello chef Laurent Eperon.



La prima portata "Bluefin Tuna From Mediterranean - Elderflower, olive, green bean, chive", bella la presentazione, un delicatissimo tonno, appena scottato, con il fiore di sambuco, erba cipollina e sabbia di olive, creatività per sapori intatti, ed è finezza per il palato. In abbinamento il Fläscher Pinot gris, Hansruedi Adank, Grisons, 2015, fruttato e minerale.

Presenza e discrezionalità del directeur du restaurant Aurélien Blanc, e il servizio in sala è impeccabile, dal cambio delle posate ad ogni portata all'attenzione per i minimi dettagli, il personale elegante nella divisa e nel gesto, interagisce con gli ospiti con assoluta competenza.

Con la "Foie Gras From France - Terrine, red currant", nella semplicità un'elegante presentazione, un'eccellente morbidezza con il tocco del ribes rosso, e nel calice l'abbinamento ideale del Traminer de Fichilien, Cru de l'Hôpital, Ch. Vessaz, 2014, note fruttate, bella complessità, aromi freschi e lunghi.

Si prosegue con "John Dory Petites Pêches- Chantrelle, Vin Jaune, sardine", ottima cottura e consistenza per il pesce San Pietro, con funghi chiodini e finferli, nocciole tostate, e il tocco della sardina con scorza di arancio amara, in eccellente armonia che esalta la freschezza del gusto del pesce. Nel calice il Donnay Chardonnay, G. Brivio, Ticino, 2013, fresco, ampio, di buona struttura.

Cucina raffinata quello dello Chef Laurent Eperon, richiami alla cucina francese, una ricerca con il piglio creativo in grado di soddisfare il palato internazionale, avendo la continua attenzione alla stagionalità, favorendo sempre i prodotti freschi e l'indiscussa qualità della materia prima. Una grande cucina, con un eccellente servizio in sala.

E ogni portata ha il suo vino in abbinamento, per l'occasione la cura della scelta è del sommelier Marc Almert. Come per l'eccellente intermezzo con la "Spuma di Ramazzotti rosè, limone, mandarino", freschezza per un palato pulito.

L'arte culinaria dello chef Laurent Eperon ci avvolge con un superlativo "Swiss Beef - Spring vegetables, eel, BBQ", manzo svizzero con salsa di barbecue, verdure di primavera, anguilla, barbecue, l'eccellente cottura del manzo, verdure fresche di carote, patate, melanzane, e purea di melanzana, e l'anguilla affumicata servita a parte in una purea di patate, che sapori, che gusto in uno straordinario equilibrio. Una meraviglia! Nel calice Zwaa Blauburgunder, 2013, di M. Meyer & R. Baumann, Schaffhausen, un ottimo Pinot nero, di corpo e ben strutturato.





E' il momento dei favolosi formaggi svizzeri "Goat Cheese from Grosswangen - Hazelnut, yeast", con miele e noci croccanti, nel calice sentori di frutta esotica dal vitigno Räschling, 2014, Weingut Erich Meier, Zurich, che si lascia anche al pre-dessert "Fennel - Orange, macadamia nut" freschezza col sorbetto di arancio e del cioccolato piacevolmente cremoso, chips con le noci di Macadamia, e la finezza del finocchio grigliato, in piacevole equilibrio. Cura e arte innata dello chef Chef Pâtissier Stefan Howells, che incanta per delicatezza ed eleganza con il dessert: "Baur Au Lac Honey-Gingerbread, popcorn, honey vinegar", pan di zenzero, gocce di aceto di miele, il miele è prodotto nel parco del Baur Au Lac, minuscole meringhe, popcorn, semplicemente sublime.

Nel calice il Cuvée Or Confidenciel, 2014, Bonvin, Valais, una chicca, dal cuore della regione vinicola del Vallese, vendemmia tardiva, è un dolce elisir, intenso, sentori di arancio, albicocche, e una sottile acidità, idilliaco abbinamento.

Al Pavillon restaurant di Zurigo, una raffinata arte culinaria, la grande maestria dello Chef Laurent Eperon, di prima scelta la qualità dei prodotti, uno staff di assoluta professionalità, un ambiente incantevole che rilascia un'atmosfera di piacevole armonia, per un insieme di dettagli che sottolineano una sola espressione: eccellente.

PAVILLON Restaurant

Baur au Lac Hotel

Talstrasse 1 8001 Zürich - Schweiz

Tel. +41 44 220 50 22 - <http://www.aupavillon.ch/> - <https://www.bauraulac.ch/en/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(29/06/2018)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it