

Ambiance levantine en Engadine

12/02/2023 La 29e édition du St. Moritz Gourmet Festival avait pour thème la « Middle Eastern Cuisine ». Retour sur le temps fort culinaire de l'année dans la célèbre station thermale des Grisons.

Les Romains le traversaient autrefois avec des chariots à deux roues : à 2 284 mètres d'altitude, le col du Julier est pour ainsi dire le seul chemin qui mène à la Haute-Engadine en période hivernale, quand la neige est abondante. Premier passage alpin asphalté dès 1935, il est aujourd'hui ouvert toute l'année. La route du Julier commence par une multitude de lacets et débouche sur un assez long plateau avant de descendre vers Silvaplana, sur le versant Est. Notre destination : le St. Moritz Gourmet Festival. Pour nous y rendre : le Porsche Cayenne E-Hybrid Coupé Platinum Edition. Cette année encore, le constructeur de voitures de sport de Stuttgart a soutenu l'événement culinaire phare de la célèbre station thermale des Grisons, qui a à nouveau attiré de nombreux gourmets internationaux lors de la dernière semaine de janvier. Porsche était cette année encore sponsor en titre, partenaire automobile et donna son nom à la cérémonie d'ouverture, le Porsche Grand Opening.

Dans son élégante version « Platinum Edition », le plus grand des deux SUV Porsche glisse dans les virages serrés de la montée avec autant de rapidité que d'aisance. La combinaison du moteur électrique et du V6 turbo offre une puissance de 462 chevaux, qui n'ont plus grand-chose à voir avec ceux des

Romains mais qui sont pour le moins appropriés quand on passe par le Julier. Et quel raffinement ! Dans la longue descente vers la Basse-Engadine, le système hybride récupère suffisamment d'énergie pour parcourir l'étape finale vers St-Moritz en silence et en mode tout électrique.

Bien entendu, les hôtes et les chefs invités du St. Moritz Gourmet Festival, un classique du calendrier des gourmets qui se tient depuis 1994 en Engadine, franchissent eux aussi le Julier. Avec la cuisine du Levant, appelée « Middle Eastern Cuisine » au festival, les organisateurs ont choisi un thème populaire pour 2023. Beaucoup de légumes, peu de viande et une grande variété d'épices caractérisent la cuisine du Proche et du Moyen-Orient.

Quant aux « safaris gourmands », que nous avons eu le plaisir de découvrir, leur formule est toujours aussi appréciée. Ils offrent une sorte de voyage d'aventure vers des lieux exclusifs de plaisirs culinaires. Dans la voiture de sport Porsche, on va d'un point à un autre, de cuisine en cuisine.

Sucuk façon Baron du Liban

Pour le début du safari à l'hôtel Kulm, les participants dégustent du champagne et de la « finger food » chez le « Baron du Liban », c'est ainsi que Heinz Hunkeler, directeur de l'hôtel, présente son chef invité. Le Baron, plus connu sous le nom d'Athanasios Kargatzidis, propose des dattes doucesfourrées à la saucisse épicée sucuk. Comme de coutume lors des safaris, la dégustation s'effectue directement en cuisine.

Après l'hôtel Kulm, l'itinéraire nous conduit à un autre grand hôtel traditionnel de la région, le Suvretta House. Peter Egli, son directeur, explique à ses hôtes pourquoi son établissement est le seul grand hôtel de Suisse où l'on cuit encore chaque jour des centaines de pains et petits pains. Parallèlement, le chef Fabrizio Zanetti sert un plat léger à base de crabe royal, de jus de courge butternut, de pomme et d'un peu de caviar (ça s'impose parfois !). Lors de l'étape suivante, au Giardino Mountain à Champfèr, des escaliers cachés et des entrées dérobées permettent de descendre dans la cuisine principale de cet hôtel design moderne qui affiche cinq étoiles.

Le chef Rolf Fliegauf et le chef invité Gal Ben-Moshe de Berlin présentent le plat suivant : un filet de mérou sauce au beurre blanc, verjus et pétales de rose, qui reflète bien, au dire même de Ben-Moshe, son identité de cuisinier, partagée entre Israël, son pays d'origine, et Berlin, sa nouvelle patrie.

Un safari gastronomique réunit une vingtaine de personnes, qui souvent ne se connaissent pas. Il n'est pas rare que la conversation naisse des sujets les plus évidents - les mets raffinés et les voitures sportives.

En effet, les transferts à bord des différents modèles Porsche Macan, Cayenne, Panamera et Taycan procurent eux aussi des impressions qui ne demandent qu'à être partagées et discutées.

Et en plus, ils font rêver : d'être soi-même au volant, évidemment sur un circuit de course, et si possible

avec la nouvelle surdouée des circuits, la 911 GT3 RS.

Un kebab (ou pas) de la star de Netflix

Plat principal. Dans la cuisine de l'hôtel familial cinq étoiles Waldhaus Sils, c'est Musa Dağdeviren en personne, star turque de Netflix, qui assure le service. Il nous présente son plat aux allures de ragoût comme étant un kebab. Mais rien à voir avec celui des fast-foods ! Le chef Dağdeviren nous explique que la viande d'agneau a d'abord été grillée, puis tendrement mijotée dans une sauce accompagnée d'une galette de pain.

Après ce magnifique kebab, qui n'en est pas un, dessert au Badrutt's Palace, où le chef pâtissier Stefan Gerber a transformé son laboratoire en une sorte de paradis des desserts. Notre voyage de rêve à travers les univers gustatifs de la cuisine du Moyen-Orient se termine par un cheesecake au kataifi, des financiers à la pistache et d'autres petites douceurs. Une semaine durant, fin janvier, le col du Julier ne mène donc pas en Engadine, mais au Levant – du moins sur le plan culinaire.

Info

Auteur : David Schnapp

Photographe : David Künzler

MEDIA ENQUIRIES



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Taycan GTS Sport Turismo (Modèle précédent)

Taycan Turbo (Modèle précédent)

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/fr_CH/2023/scene-passion/porsche-st-moritz-gourmet-festival-engadine-31209.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/7788befa-06a2-4f32-93b1-3e1d0105f08e.zip

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart