



Le jeune Chef Carlo Ponti Greppi excelle avec son art culinaire contemporain pour « La Fontana Ristorante & Bar »

Carlo utilise des produits régionaux et y ajoute sa touche méditerranéenne très personnelle

Locarno, Novembre 2018 – L'Italien a fêté son trentième anniversaire cet été. Il y a un an, il s'est vu confier la position de Chef dans les cuisines de « La Fontana Ristorante & Bar » et aujourd'hui, il a trouvé son propre style. Carlo aime travailler avec les produits locaux, mais avec sa touche méditerranéenne très spéciale, comme par exemple le sandre avec des herbes méditerranéennes et des cubes de pommes de terre Vitelotte, variété particulière à la peau et à la chair violettes. « J'aime les produits frais, qui sont toujours la base la plus importante pour un repas parfait, et j'aime aussi les transformer afin qu'ils portent par la suite ma signature personnelle », déclare Carlo Ponti Greppi à propos de son travail créatif.

Le jeune chef a grandi près de la frontière avec le Tessin, à Stresa, où il a fréquenté l'école hôtelière. Après avoir occupé toutes les positions en faisant ses preuves dans différents hôtels, sa passion pour la cuisine s'est cristallisée. C'est ainsi qu'il s'est mis en selle et qu'il a travaillé à de multiples postes pour de nombreuses structures hôtelières en Italie, au Tessin et en Suisse alémanique. Il y a deux ans, il est arrivé à l'Hotel Belvedere Locarno en tant que Sous-Chef au restaurant « La Fontana Ristorante & Bar ». Au départ de son Chef, un an plus tard, Carlo s'est retrouvé du jour au lendemain avec la responsabilité d'assurer toute l'activité du restaurant. La famille tessinoise Lissi, propriétaire, a fait confiance au jeune homme, convaincue de son talent. Carlo raconte ainsi sa réaction : « Ce fut un moment très émouvant d'apprendre qu'on me confiait, à seulement 28 ans, la position de Chef. J'ai accepté avec joie et fierté la proposition de la maison et y ai vu une opportunité pour progresser ».

Aujourd'hui, Carlo Ponti Greppi travaille avec une équipe de 17 personnes dans « sa » cuisine et il a beaucoup expérimenté et évolué pour trouver sa propre ligne. La cuisine répond à tous les besoins actuels et s'adapte donc aux intolérances et aux tendances, telles que la cuisine végétarienne. « Prenez par exemple le risotto au *gambero rosso di Sicilia*, pour les végétariens je laisse de côté la crevette, jouant d'avantage avec les herbes et les légumes et ça devient un plat végétarien. Et si je prends de l'huile au lieu du beurre, les végétaliens apprécient aussi. », explique Carlo, en jeune Chef dynamique et flexible.



« La Fontana Ristorante & Bar » est le restaurant à la carte de l'Hotel Belvedere Locarno avec cuisine ouverte, est aussi populaire auprès de jeunes que des jeunes de cœur. Il est situé à proximité de la vieille ville dans une zone calme. Il est accessible en seulement cinq minutes à pied de la Piazza Grande et de la rive du lac, ou bien par le funiculaire Locarno – Madonna del Sasso jusqu'à l'arrêt « Belvedere ».

L' Hotel Belvedere Locarno avec ses 90 chambres, toutes avec vue sur le lac, est niché sur la colline qui se trouve juste en dessous du sanctuaire La Madonna del Sasso. C'est le seul hôtel 4 étoiles supérieur de Locarno ouvert toute l'année. L'on peut facilement rejoindre le centre-ville historique à pied, en se plongeant dans l'atmosphère de la ville au climat méditerranéen, renommée pour son festival du film. Les nombreuses activités autour du Lac Majeur, comprennent les balades à vélo et le golf qui grâce au climat doux sont également possibles en hiver. L'aéroport Lugano-Agno, à 40 km, est accessible en voiture en environ 45 minutes. L'aéroport Milan-Malpensa est situé à 110 km au sud. Depuis l'achèvement de l'Alp-Transit en 2016, l'hôtel est également accessible par le nouveau tunnel de base du Gothard, depuis Zurich, Lucerne et Zug en environ deux heures de train.

Pour toute information ou matériel photographique, veuillez contacter notre bureau de presse :

CB Consulting, PR & Communications
Catharina Berni, catharinabrni@me.com

Ou bien visitez notre [rubrique de presse](#)