

Un nouveau chef à l'Intercontinental Genève

Pascal Scaramozzino a repris les rênes du restaurant Woods au sein de l'établissement 5 étoiles genevois. Il présente une carte printanière, à base de produits locaux de saison.



Pascal Scaramozzino

Bild: ldd

Originaire de Haute-Savoie, le chef Pascal Scaramozzino, 28 ans, vient de se glisser derrière les fourneaux du Woods, le restaurant de l'Hôtel Intercontinental Genève. Passionné par la cuisine depuis son enfance, il décide à 6 ans de devenir cuisinier. Après un BTS en hôtellerie et restauration, Pascal Scaramozzino débute sa carrière au sein de différents établissements renommés parmi lesquels Le Torrent, à Megève. En 2014, il rejoint le restaurant Ô Flaveurs de Douvaine, une étoile Michelin, avant de travailler aux côtés des chefs Gilles Dupont et Thomas Byrne à l'Auberge du Lion d'Or de Cognac, où il peaufine sa technique.

«Créatif, curieux et enthousiaste, Pascal Scaramozzino s'inscrit parfaitement dans la philosophie du restaurant Woods, basée sur des recettes classiques réalisées à partir de produits locaux de saison et réinterprétées selon une sensibilité contemporaine», relève un communiqué de presse. La majorité des légumes proviennent de la Ferme de Budé, située à moins de 100 mètres de l'hôtel Intercontinental Genève, où le chef du Woods se rend plusieurs fois par semaine.

La nouvelle carte du Woods fait la part belle aux produits locaux et aux saveurs printanières comme les asperges cuites à la verticale en croûte de pistache et émulsion de Huacatay ou les artichauts poivrade en barigoule, tempura d'herbes du jardin et gelée de citron. On trouvera aussi un pavé de fera rôti poudré au paprika fumé, accompagné d'un riz façon paella et coulis de piquillos aux épices grillées ou encore un carré d'agneau de la région de Vessy en croûte d'herbes et ragoût de fèves de printemps.

Quant aux desserts, élaborés par le chef pâtissier Regis Ferré, ils associent gourmandise et originalité, comme cette rhubarbe pochée et son émulsion, crème légère à l'amande douce et sorbet aux framboises ou ce citron confit, crème chocolat blanc et yuzu accompagné d'un croustillant feuillantine. (htr/lg)

Publiziert am Donnerstag, 28. März 2019