

WINNER

16

OCTOBRE 2016

DESTINATIONS

COPACABANA PALACE, RIO
MAJESTIC BARRIÈRE, CANNES

GASTRONOMIE

L'ITALIE GOURMANDE
NOS TABLES WINNER

CINÉMA

CLAUDE LELOUCH

ÉVÈNEMENTS

RONY MOURANI
MALL OF QATAR
LAURENT PUONS
FESTIVAL TV MONACO

PORTRAIT

PR ARMAND PARANQUE

EN SUPPLÉMENT



LE MAGAZINE
DES COURANTS D'ART
N°7

FADIA OTTE

FONDATRICE DE SAFE WORLD PEACE

LA GUERRIÈRE DE LA LUMIÈRE

M 07315 - 16 - F: 5,00 € - AL



MAURIZIO ZANELLA

Le Bacchus italien

Du vin, du vin, oui mais du « C'A DEL BOSCO »

Le panorama : tout en haut d'une douce et verte colline, un vaste bâtiment moderne, veillé par une sculpture monumentale, un ciel plus haut qu'ailleurs tendu de bleu, se déroule devant vous.

Les pneus crissent avec élégance sur un gravier étincelant. Vous êtes arrivés à C'a del Bosco, domaine de vignes nobles pour un vin d'excellence. Hôtesse d'accueil souriantes, salon d'apparat surdimensionné, frais, calme, où flotte comme un parfum de fûts et de vins. Lorsque Maurizio Zanella arrive, l'ambiance s'électrise pour une cordialité sincère qui vous met en amitié et à l'aise. Il a fière allure, une poignée de main forte, un regard pointu qui dit sa fierté et son bonheur de vous recevoir. Le décor est planté pour une pièce de théâtre réelle, qui vous promet des plaisirs épicuriens dès le « premier acte » : la dégustation de ses vins. Joyeuse, humaine, sans protocole ni cérémonie encombrants. On ferme les yeux en savourant. On a du mal à faire un choix tant ils sont superbes et racés. Il y a des rires, des commentaires, des éloges, chacun participe, chacun joue son rôle, mais tout naturellement. Maurizio, sans insister, mais irrésistible, vous propose de visiter quelques caves, ces endroits mystérieux où le vin naît, grandit et se métamorphose en sublime nectar. Et c'est l'« acte deux ». Nous cheminons avec respect et en silence. Lumière tamisée, bouteilles innombrables, chacun de nous ressent le privilège de se trouver dans ces lieux sous terre qui vous donnent un vertige de bien-être. On se met à réfléchir au travail et au génie des hommes qui depuis la nuit des temps connaissent le processus qui mène de la vigne au vin, du cep au verre. Alchimie d'un savoir-faire ancestral qui coule en eux comme le sang dans leurs veines. On a du mal à quitter ce saint des saints, de retrouver la lumière du jour après cette « mélodie en sous sol » qui chantera longtemps dans nos cœurs. Notre petit groupe s'est affectueusement soudé autour du boss. Sans paroles, on le connaît soudain mieux et sa passion nous éclaire et nous émeut avec un respect pour son œuvre/ chef d'œuvre. Dehors, les ombres s'allongent et le maître des lieux nous dit qu'il est temps d'aller dîner.



Photo : Nicola Ugh

L'« acte trois », commence devant une façade prestigieuse d'un Relais et Châteaux triple étoilé, Da Vittorio, qui étire sa fabuleuse terrasse pour mieux nous accueillir. Notre grande table rutilante, nos yeux pétillent et quand le chef vient nous saluer, on a envie de lui dire que nous savons déjà que tous les mets seront délicieux et que notre gourmandise sera à leur hauteur et honneur. Mais l'arrivée des plats dépasse nos espérances. Tout est raffiné, abondant, généreux. Nous nous sentons vivants, pleins de forces, pleins d'envies, de désirs. Maurizio Zanella est aux anges, si heu-

reux de sa surprise en apothéose. Il nous offre son humour en même temps que son hospitalité, sa vitalité et sa bonne humeur. Nous n'avons plus envie de bouger, conscients de ces moments magiques, éphémères et pourtant, nous le savons, inoubliables. La nuit sera belle. Sur le seuil on ne peut pas s'empêcher d'embrasser le chef, le personnel et de les féliciter. Mais le Winner absolu de cette journée fabuleuse est Maurizio, dorénavant notre ami. Juré promis, ses vins font des miracles et nous sommes là pour en témoigner !

NADIA SANTINI

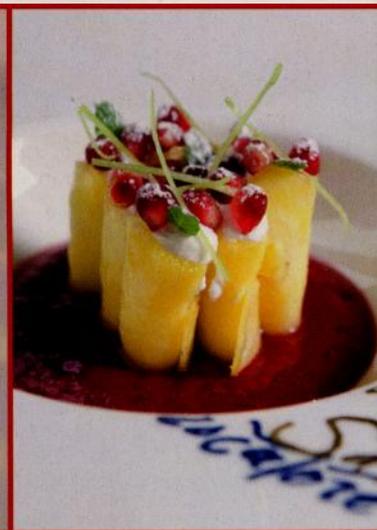
Chef of the 3-star restaurant "DAL PESCATORE"

A Toque Model

"Real cuisine is reinventing instinct. Something that belongs to the sphere of the inexplicable. Just like love. Giving begins with self-sacrifice". So speaks Nadia and she immediately fascinates the entire "gastronomy" world. Her voice, her words, her look enchant us. Her radiance lights us up.

She offers her dishes like she would bouquets of universal flowers. Her eyes sparkle, her hands fly with grace and her slender figure radiates a surprising and mesmerising inner strength. She is loved for the happiness of three generations. She is also loved in three dimensions, for what she likes, what she loves and her strokes of luck. Nadia Cavaliere, that's her maiden name, dropped her studies of political sciences to become a cook like one becomes a nun. When you fast-forward her career, you find struggles and encounters, a family and a destiny, a sudden vocation and dazzling talent, and always stars that appear by three in her sky to make ours more luminous and

delicious. She bravely gives the lie to the proverb "No man is a prophet in his own country and even less in his cast". Madame Santini is, justly, highly appreciated by her peers. Nowadays, coming and going from legend to everyday life requires a sense of flexibility. That is how she expresses her freedom. "I make no secrets that I had the privilege to meet the greatest chefs, and above all Paul Bocuse, who adopted me immediately and dubbed me". She remembers that with emotion and respect, mentions Troisgros, Haerberlin, Vergé, Guérard, Marchesi... So many memories, so many genial masters, so many friends! Her lasting success resists the lure of fashion, eludes pressure from outside to follow, independently, the fast track of a fabulous career. From then on, only champions resist, and Nadia is a "winner woman" par excellence! A chef is also an orchestra conductor who communicates his inspiration and passion to his team to create a harmonious symphony. To last, she says, you have to get fully committed. Working is creating, such is her credo. "I give my recipes to all those who liked my dishes, so that they can reproduce them and enjoy them at home every time they want". Amazing, unique Nadia, whose generosity knows neither limits nor frontiers! Moreover, a romantic life, with a husband who follows her wherever she goes and whom she fell in love with at first sight. Antonio Santini, tall, elegant and with a diplomat's looks, is her best spokesman. He is the one who makes her invulnerable. That's what differentiates them from ordinary mortals, because together they have the "star quality"!



SANTINI SAGA

Créé dans les années vingt par les grands-parents d'Antonio Santini qui baptisèrent leur bistrot de l'époque « Vino e pesce », situé au bord de la rivière Oglio et entouré de vignes, c'est la nature qui en a fait l'évidence et la naissance. Deux générations plus loin, cet élégant restaurant triple étoilé, « Dal Pescatore », voit le jour. Une tradition, un lien qui se transmet avec talent et qui n'oublie jamais ses racines italiennes. D'ailleurs, Antonio en est, au travers de ses associations, un fervent ambassadeur ! Aujourd'hui la grand'mère Bruna, bon pied, bon œil, est toujours en cuisine avec Nadia qui travaille aussi désormais avec son fils aîné Giovanni. Alberto est en salle avec Valentina, la femme de Giovanni, et s'est spécialisé dans l'œnologie. Les enfants de Nadia et Antonio sont diplômés en science et technologie des aliments et apportent leur savante contribution à la prospérité et à la réputation du Pescatore, connu dans le monde entier. Bon sang ne saurait mentir... D'autant qu'une toute nouvelle génération se met déjà en place avec le petit dernier, Lorenzo !

It all started in the twenties, when Antonio Santini's grandparents called their bistro located on the bank of the Oglio river and surrounded by vineyards "Vino e pesce", an obvious decision dictated by nature. Two generations later, the elegant three-star restaurant "Dal Pescatore" came into being. A tradition, a link which is passed on with talent and never forgets its Italian roots. As a matter of fact, through his associations, Antonio is its fervent ambassador! Nowadays, hale and hearty grandma Bruna is still in the kitchen with Nadia who now works also with her elder son, Giovanni. Alberto attends to guests with Giovanni's wife, Valentina, and has specialised in oenology. Nadia and Antonio's children have degrees in food science and technology and bring their learned contribution to the world-famous Pescatore's prosperity and reputation. Good seeds make a good crop... All the more so since another generation is already coming up with Lorenzo, the latest addition to the family!

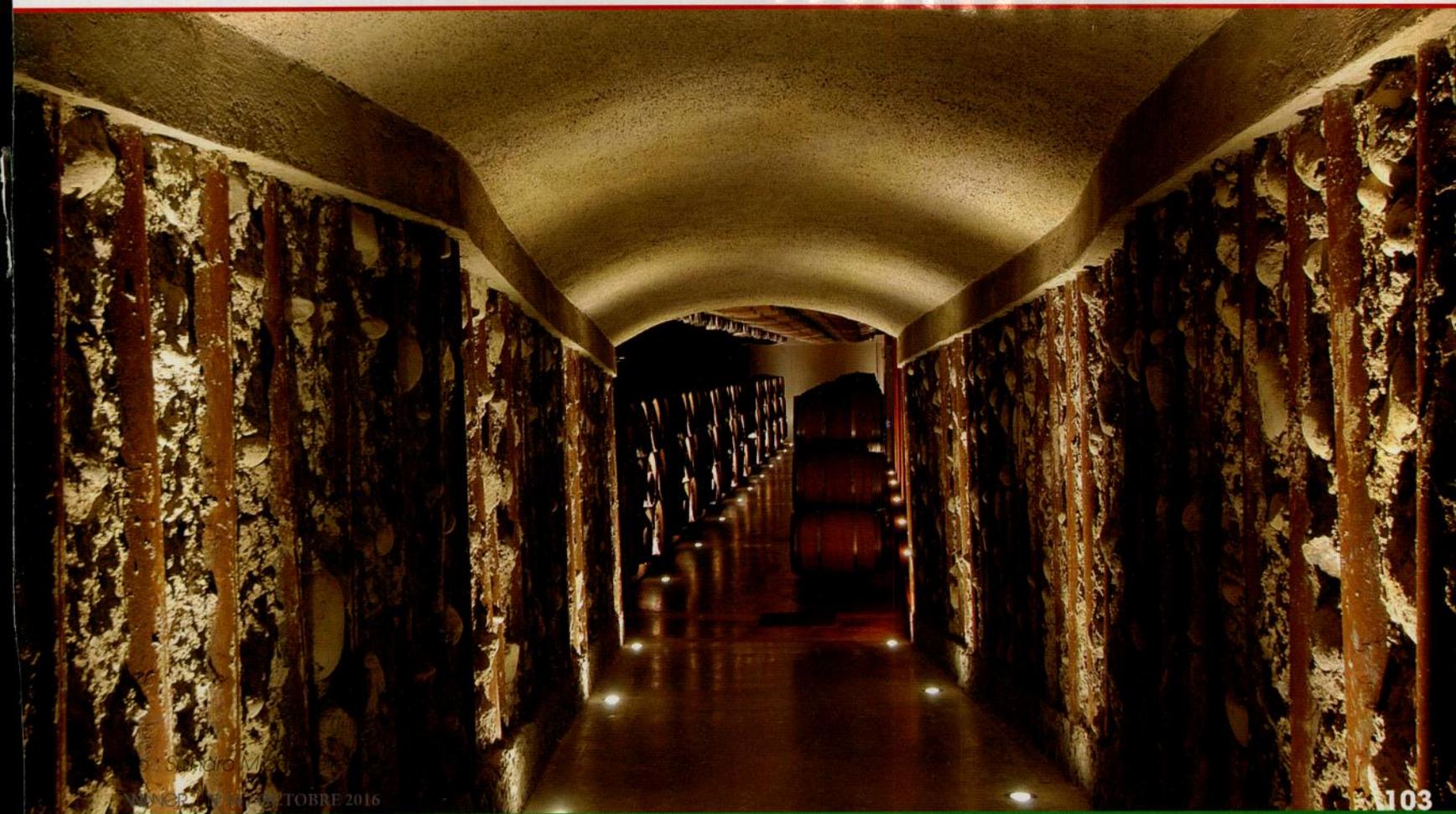
MAURIZIO
ZANELLA
The Italian Bacchus
Wine, yes, but
"C'A DEL BOSCO" wine...

The panorama - at the very top of a gentle green hill, a vast modern building watched over by a monumental sculpture, a sky higher than elsewhere and draped in blue - unfolds before your eyes.

The tyres screech elegantly on sparkling gravel. You have arrived at C'a del Bosco, a winery of noble vineyards and excellence in wine. Smiling hostesses, an oversized reception lounge, cool and peaceful, with a smell of casks and wines hanging in the air. When Maurizio Zanella appears, the atmosphere becomes highly charged with sincere cordiality and friendliness that makes you feel at ease. He cuts a fine figure, has a strong handshake, a sharp look expressing his pride and pleasure of welcoming you. The stage is set for a real-life theatre play, a promise of epicurean pleasure right from "Act one": sampling his wines. Merry, human, informal and without cumbersome ceremonial. You shut your eyes to savour. It is not easy to make a choice, all are so superb and racy. You hear laughter, comments, praises, everyone plays one's role, yet naturally. Without insisting but irresistibly, Maurizio proposes to visit some of his cellars, these mysterious places where wine is born, deve-

lops and is metamorphosed into a sublime nectar. That is "Act two". We make our way with respect and in silence. Subdued lighting, innumerable bottles, each of us feels privileged to be in these underground rooms, and dizzy with wellbeing. You start reflecting on the work and genius of men who, since the dawn of time, have known the process leading from the vine to the wine, from the grape to the glass. Alchemy of an ancestral know-how that runs in their blood. Difficult to leave this holly of hollies and return to daylight after such "underground melody" that will sing in our hearts for long. Our small group has fondly gathered around the boss. Without words, we suddenly know him better; we are moved by his passion and filled with respect for his work - a real masterpiece. Outside, the shadows have grown longer and the master of the place tells us that it is dinner time.

"Act three" begins in front of the prestigious façade of a three-star Relais & Châteaux, Da Vittorio, that stretches its fabulous terrace to welcome us better. Our large table is sparkling, our eyes are gleaming, and when the chef comes to greet us, we feel like telling him that we already know that all the dishes will be delicious and that our pleasure will be equal to their excellence. But when they come, they are beyond our expectations. Everything is refined, abundant and generous. We feel full of life, of strength and desires. Maurizio Zanella is in seventh heaven, so pleased about the effect of his supreme surprise. He offers us his humour at the same time as his hospitality, vitality and good spirits. We no longer want to move, aware that these magical moments are fleeting, and yet we know that they are unforgettable. The night will be beautiful. On the doorstep, we can't help kissing the chef and the staff, and we congratulate them. But the absolute winner of the day is Maurizio, who is now our friend. I swear, his wines work miracles and we are there to bear testimony to that.



Le jambon céleste de MASSIMO SPIGAROLI Du vrai lard !

Nous arrivons en pleine verdure, en pleine euphorie, devant un domaine mi-ferme/mi-château, où la vaste cour pavée a mis en scène un énorme cochon en fer sculpté, plus vrai et plus grand que nature !

Il ya aussi des paons aux plumes arc-en-ciel et inexplicablement haut perchés sur les toits bruns des bâtiments attenants. Images de joies gourmandes à venir, au pays des merveilles ! Le maître des lieux, sympathique d'emblée, nous accueille sans manières avec une cordialité souriante. Il imagine déjà notre étonnement devant ce qu'il appelle sa collection de jambons ! Une véritable œuvre d'art contemporain à goûter des yeux et du palais !! L'intérieur de la solide bâtisse tient d'une enfilade de pièces, d'une grande maison bourgeoise bien tenue, aux meubles cossus, où s'éparpillent dans des vases des fleurs des champs alentour. Nous descendons un escalier étroit, précédés de bouffées tièdes des jambons qui s'affinent joyeusement en rangs serrés, dans une salle gigantesque qui nous laissent éberlués. Accrochés aux plafonds bas, ils sont des centaines et plus à attendre leur heure d'excellence. Une aération naturelle à travers quelques ouvertures leur permet un séjour paisible et fortifiant. C'est un vrai choc visuel qui nous laisse sans voix. En toute modestie, Massimo nous déclare : « Vous voyez, c'est la nature qui fait son œuvre, je n'y suis pas pour grand-chose ». Mais la réalité est tout autre. C'est lui qui sélectionne, avec talent, ses cochons d'une race noire, très rare et particulière. C'est lui qui les élève et surveille leur croissance en permanence, c'est lui qui les nourrit d'une nourriture choisie et au petit lait d'un parmesan, le meilleur du monde. C'est lui qui décide à quel moment ils sont « à point » ! En fait, il les aime et le goût et la noblesse de son jambon s'en ressentent. Son culatello, sa grande spécialité, cœur tendre du jambon, moelleux et fondant. Son jambon de Parme, souple, doux et parfumé, un vrai délice ainsi que ses autres charcuteries. Massimo porte en lui la passion de son pays, sa région, son ciel. La vraie campagne italienne près de Parme, avec ses champs échevelés, ses hautes herbes et toute l'abondance d'une nature qui n'a pas lésiné sur ses bienfaits ! La soirée est limpide et nous sommes conviés à dîner dans un salon majestueux, aux candélabres d'argent massif, aux tables mises avec raffinement en vaisselle précieuse. On ferme les yeux devant ce somptueux « souper au château », si inattendu dans cet environnement campagnard. Le jambon de Parme vous chavire, le culatello est divin, les autres mets et vins délicatement choisis et servis avec la classe des anciennes familles aristocratiques, qui savaient si bien recevoir. C'est magique et tonique, lumineux et tamisé, généreux et abondant, très bon tout simplement ! Notre journée s'achève en beauté et sérénité. Une étonnante et originale virée de plaisirs multiples, que nous recommandons à tous ceux qui veulent savourer, dans un cadre de liberté, une gourmandise différente et des produits gastronomiques de haute qualité, connus dans le monde entier.



Photo: D.R.