

# 20 JAHRE SAPORI TICINO

## Fine Dine im Schnee

---

Sechs geladene Sterneköche zelebrieren vom 22. März bis 2. April 2026 bei sechs erlesenen Gastgebern in Davos und Klosters die hohe französische Küche.

---

Text: Domenica Flütsch Bilder: S. Pellegrino Saponi Ticino

Vor 20 Jahren entstand S. Pellegrino Saponi Ticino mit der Vision, das Beste der internationalen Haute Cuisine zusammen mit den besten Weinen ins Tessin zu bringen und gemeinsam mit Tessiner Chefs und Hotels ein besonderes Gourmeterlebnis zu schaffen. Den Festivalgründern ist es gelungen, den Schweizer Südkanton mit seinen Naturschönheiten, seiner einzigartigen Geschichte und kulinarischen Vielfalt zum Reiseziel von Gourmetpilgern zu setzen. Die S. Pellegrino Saponi Ticino sind zu einem fixen Punkt im jährlichen Reigen der grossen Fine-Dine-Festivals geworden.



Sterneköche: Franck Putelat (links) und Lionel Giraud.

### GASTGEBERREGION DAVOS KLOSTERS

Das international bestens vernetzte Festival stellt durch die verbindende, universelle Sprache des Essens eine Region oder ein Land ins Zentrum, in Davos Klosters soll es Frankreich sein. Gemeinsam mit sechs ausgesuchten Hotels und sechs hochdekorierten Gastchefs wird sechs Tage lang die französische Haute Cuisine gefeiert. Jeder Abend präsentiert sich als kulinarisches Highlight, jeder Ort versprüht seinen eigenen Zauber. Bereits bestätigt sind mit Franck Putelat und Lionel Giraud zwei Ausnahmechefs der französischen Küche – beide ausgezeichnet mit zwei Michelin Sternen, die Spannung für weitere Gäste wird noch ein wenig aufrechterhalten. Der Abend kostet 290 Franken und beinhaltet das gesamte Dîner inklusive Weinbegleitung.

### FRANCK PUTELAT UND LIONEL GIRAUD IN DAVOS

Franck Putelat begann seine berufliche Laufbahn klassisch, mit Lehr- und Wanderjahren bei grossen Namen, Georges Blanc in Vonnas gilt als einer seiner wichtigsten Mentoren. Die Silbermedaille beim renommierten Bocuse d'Or bescherte Putelat 2003 den internationalen Durchbruch. In seinem Restaurant «Le Parc Franck Putelat» in Carcassonne erkochte er sich zwei Guide Michelin Sterne für seine glasklaren Aromen und aufwendigen Texturen. Mit seiner Mischung aus französischer Strenge, technischer Perfektion und künstlerischer Handschrift gilt er heute als einer der markantesten Köche Südfrankreichs. Lionel Giraud, gleichermassen puristisch und poetisch tief in der Region Okzitaniens verwurzelt, ist ein



Die Gastgeberhotels: Hotel Belvédère Davos, Seven Alpina Klosters, Waldhuus Hotel Davos, Grischa Hotel Davos, Restaurant Extrablatt Davos, Alpengold Davos.

Fine Dine

Meistererzähler der herausragenden Naturküche, für die er neben zwei Michelin Sternen auch einen der ersten Grünen Sterne für nachhaltige Gastronomie erhalten hat. Giraud führt in Narbonne das «La Table de Lionel Giraud», das ehemalige Gasthaus seiner Eltern. Michel Guérard, einer der Väter der Nouvelle Cuisine und ihre Philosophie des Leichten und Produktzentrierten prägten ihn stark. Giraud setzt auf elegante, klare Geschmacksbilder, experimentiert gern mit Räucher- und Fermentationstechniken. Der Ausnahmekoch versteht seine Küche als kulinarische Ökologie, jeder Teller bildet in sich eine Beziehung zwischen Erde, Meer, Mensch und Zeit ab. Mit seinem charakteristischen Mix aus Sensibilität, handwerklicher Präzision und ökologischer Verantwortung gehört er zu den wichtigsten Stimmen einer neuen, nachhaltigen französischen Hochküche.

➔ [www.sanpellegrinosaporiticino.ch](http://www.sanpellegrinosaporiticino.ch)

## HOMMAGE AN DIE GROSSE FRANZÖSISCHE KÜCHE

Seit Jahrhunderten gilt die französische Haute Cuisine als der Inbegriff kulinarischer Raffinesse, als Kunstform, die Präzision und Sinnlichkeit untrennbar verbindet, als ein elegant kostbares Gefüge aus Tradition, Technik und kultureller Strahlkraft. Ihre Wurzeln reichen bis an die höfischen Tafeln des Mittelalters, eine starke Prägung erfuhr sie durch eine einflussreiche Frau. Es war Katharina de Medici, die den Genuss zu einem gesellschaftlichen Ereignis erhob. Später bereicherten regionale Traditionen und koloniale Einflüsse mit exotischen Zutaten die Küche. Ihre formalisierten Regeln, Techniken und Begriffe gelten als Standard und Leitbild der klassischen Kochkunst: Fonds und Saucen, Mise en Place, Brat- und Gartechniken – all dies wurde in der Haute Cuisine zum Kodex erhoben. Kein anderes Land hat die Vorstellung dessen, was Gourmetrestaurant sein kann, ähnlich nachhaltig geprägt wie Frankreich.