

MADAME

AIRFRANCE

SPRING

Issue

N° 183

Avril-Mai 2017

Your Personal Copy

CRAZY *kitchen*

All the trimmings

A Positano, l'hôtel Il San Pietro s'est offert une cuisine hyperdesign, hautement technologique, super-écologique. Un rêve.

On Italy's Amalfi Coast, the hotel Il San Pietro has installed a high-tech, eco-friendly kitchen to showcase its restaurant's Michelin-star cuisine.

AU SORTIR de Positano, compter 2 km sur l'étroite route de corniche en direction d'Amalfi pour rejoindre Il San Pietro. Accroché à l'aplomb de la falaise, l'hôtel se compose de plusieurs bâtiments s'étagant en une succession de terrasses et de constructions enfouies dans une végétation fleurie. Étonnantes compositions architecturales qui descendent jusqu'au niveau de la mer et donnent le sentiment d'être sur un balcon suspendu entre ciel et Méditerranée. De partout, un époustouffant point de vue, à la limite du vertigineux.

Cette prouesse architecturale a vu le jour il y a plus de cinquante ans, initiée par Carlino Cinque. Aujourd'hui, l'hôtel est toujours la propriété de la famille Cinque, et le flambeau est porté par les frères Vito et Carlo. Au fil des décennies, leur établissement a conservé une chaleureuse décoration. Leur dernière folie ? Repenser les locaux de la cuisine du restaurant gastronomique Zass, projet confié au designer Andrea Viacava et à l'architecte Fausta Gaetani.

La cuisine s'est agrandie, un sous-sol a été créé, nécessitant l'excavation de la roche, une batterie d'appareils électroménagers dernier cri équipe les comptoirs, et des éléments high-tech à tomber par terre viennent relever le défi de la protection de l'environnement : traitement et compactage des déchets, réduction de 80 % du volume des eaux usagées, production autarcique d'eau chaude, création d'un compost qui enrichit le potager, récupération de la chaleur produite par le four, la machine à laver la vaisselle... pour alimenter la centrale thermique de l'hôtel, nettoyage des casseroles avec des boules en plastique, donc sans détergent, récupération du gras de friture qui est décanté et réutilisé... Cerise sur le gâteau, un procédé ultra-innovant de stérilisation des locaux : chaque nuit après le service, les portes se ferment hermétiquement et automatiquement, de l'ozone est diffusé dans les cuisines qui sont ainsi stérilisées !

Alois Vanlangenaeker est un chef comblé. Sa nouvelle table du chef, qui consiste à accueillir les convives dans la cuisine, permet à ceux-ci d'assister au spectacle fascinant de la brigade au travail. Idéal pour approcher la créativité du chef étoilé et comprendre sa cuisine ensoleillée, raccord avec le terroir du sud de l'Italie et les produits de la mer. Cette table du chef est la plus prisée du restaurant, on en oublierait presque la vue. **M** FRANÇOISE HA VINH

* IL SAN PIETRO DI POSITANO, via Laurito 2, Positano, Italie. ilsanpietro.it



L'hôtel Il San Pietro di Positano, accroché à la falaise surplombant la Méditerranée, où officie le chef Alois Vanlangenaeker.

JUST OUTSIDE of Positano, clinging to a cliff high above the Mediterranean, Il San Pietro spreads out over a succession of terraces and buildings surrounded by greenery. An architectural *tour de force*, the hotel offers stunning views from every angle, giving the sensation of floating between the sea and the sky.

When owners Vito and Carlo Cinque decided to update the kitchen of their gourmet restaurant Zass, they called in designer Andrea Viacava and architect Fausta Gaetani, who transformed the space into a high-tech dream. Equipped with all the latest appliances, the kitchen is also a model of eco-efficiency, with composting, an 80% reduction in waste water, recovery of heat from the oven, recycling of frying oil, detergent-free washing... But the icing on the cake is an innovative sterilization system: after closing time, the doors are sealed and ozone is pumped in to kill all the microbes. Chef Alois Vanlangenaeker is so pleased with his new workspace that he has installed a chef's table right in the kitchen, where guests can watch the preparation of his virtuosic seafood-based cuisine. The spectacle is so fascinating, it's nearly possible to forget about the view. **M**