

Cipriani Drinks & Food – l'excellence en matière de goût et de qualité:

Le luxe réside dans la simplicité

L'ensemble de l'assortiment de la marque italienne Cipriani est désormais aussi disponible en Suisse. Grâce à l'importateur général Delico AG, domicilié en Suisse orientale, qui propose désormais ces spécialités réputées dans le monde entier sur le marché suisse également. On relèvera tout particulièrement la boisson pour apéritifs Bellini très populaire, les pâtes aux œufs préparées maison et les créations de glaces estivales.

Texte: Irene Infanger | Photos: m.à.d.

Plongez, vous aussi, dans un monde empreint de culture et de luxe à l'italienne! Servez ou savourez vous-même les meilleures spécialités italiennes traditionnelles préparées par la maison Cipriani!

C'est l'histoire d'une famille italienne qui a réussi à se forger une réputation dans le milieu de la gastronomie internationale: Cipriani. Il y a plus de 90 ans, feu Giuseppe Cipriani a ouvert le Harry's Bar au cœur de la ville de Venise, créant ainsi un monde d'excellence, de qualité et de luxe. Aujourd'hui encore, écrivains, artistes, acteurs, personnalités de la noblesse et autres célébrités s'y donnent rendez-vous et pas seulement en Italie: les restaurants Cipriani se trouvent aujourd'hui dans le monde entier et sont réputés pour leurs plats légendaires et leur atmosphère à nulle autre pareille. Le portefeuille de la marque comprend des restaurants, des lieux pour manifestations,

des hôtels, des lounges, des clubs et des «Serviced Residences» ainsi qu'un assortiment complet de mets et de boissons dans le style Cipriani. En effet, avec son Harry's Bar, feu Giuseppe Cipriani a non seulement créé l'un des restaurants les plus réputés du monde mais il a également inventé le fameux carpaccio et le Bellini original – deux icônes de Venise, réputées dans le monde entier.

Le lifestyle Cipriani sur les tables suisses

Depuis 1983, les spécialités Cipriani sont produites en Italie avec beaucoup d'amour pour les détails et sur la base de recettes originales traditionnelles, avant d'être distribuées sur les assiettes du monde entier – en Suisse également. Une marque italienne authentique, au bénéfice d'une histoire tout à fait remarquable, qui est aussi parvenue à convaincre l'importatrice générale Delico AG. Cette dernière importe depuis





La variante sans alcool («Virgin Bellini») du Bellini n'a rien à envier à l'original et garantit une expérience sensorielle tout aussi rafraîchissante.

1981 des produits alimentaires sélectionnés avec soin pour le marché suisse et soutient désormais Cipriani dans ses efforts de travailler sur le marché en Suisse.

Voici une brève sélection des produits Cipriani les plus populaires:

L'assortiment de drinks Cipriani: varié et rafraîchissant

Le Bellini, préparé selon la recette originale, comme au Harry's Bar à Venise, est un mélange parfaitement équilibré de Prosecco et de purée de pêches blanches de toute première fraîcheur. Cette combinaison harmonieuse de goût sec et fruité, d'intensité et de fraîcheur continue même aujourd'hui de distinguer les produits Cipriani.

Le Bellini – depuis 1948, le cocktail original du Harry's Bar, garant d'une ambiance méridionale – est une boisson rafraîchissante et douce, constituée de deux ingrédients: du Prosecco et de la purée fraîche de pêches blanches. Servi froid et en référence à la nuance de rose que l'on trouve dans les tableaux du peintre de la



Renaissance Giovanni Bellini, il représente jusqu'à ce jour le luxe «all'italiana». Pour tous ceux qui ne peuvent pas se rendre eux-mêmes dans un Harry's Bar, Cipriani propose son Bellini également en bouteille. Pour la restauration, il propose par ailleurs le mélange prêt à la consommation, avec une qualité constante, derrière le bar. Les arguments exclusifs de vente de cette bouteille réservée à la restauration sont évidents:

- Boisson immédiatement prête à la consommation
- Teneur réduite en alcool (5.5%), ce qui plaît tout particulièrement aux femmes
- Une qualité élevée et constante en permanence, quel que soit le collaborateur présent derrière le bar
- Travail de préparation et charges de personnel réduits
- Bouteille refermable

Sans alcool, cette boisson demeure néanmoins merveilleusement légère et rafraîchissante. Plusieurs décennies plus tard, Arrigo, le fils de feu Giuseppe Cipriani, lançait la variante sans alcool du Bellini – le Virgin Bellini. Le Virgin Bellini peut se boire pur, en guise de rafraîchissement tout à fait particulier ou alors se mélanger avec du mousseux pour devenir un véritable Bellini. Parmi les produits-phares appartenant au monde des cocktails Cipriani, on trouve également les créations Tonic. Le Harry's Indian Tonic Water fait briller n'importe quel gin – de manière très classique. Mais Cipriani ne serait pas Cipriani s'il n'en existait pas également une variante très légèrement typée italienne: Eloise – un Tonic

Water méditerranéen: cette boisson rappelle les agrumes siciliennes et les épices méditerranéennes. Avec sa touche fraîche et légèrement amère, il souligne à la perfection le goût du gin.

Pâtes faites maison – selon une recette véritablement italienne

Les pâtes aux œufs de Cipriani ne se préparent qu'avec deux ingrédients mais d'autant plus de dextérité artisanale. Le vrai luxe réside dans la simplicité: pour une texture extra-fine et délicate, la pâte constituée d'œufs et de semoule



Le processus de production unique en son genre et les meilleurs ingrédients italiens font des pâtes aux œufs Cipriani une véritable œuvre d'art dans le domaine des délices culinaires. Les nouilles aux œufs de Cipriani sont préparées dans le cadre d'un processus de fabrication artisanal, avec beaucoup de soin et sans aucune fioriture.

de blé dur (7 œufs pour un kilo de farine) est étendue plus de 80 fois avant d'être pliée à nouveau. Finalement, ces spécialités de pâtes se reposent et séchent pendant 14 heures avant d'être emballées avec soin et à la main avec une teneur en humidité de seulement 7,5 pour cent. Une qualité et un soin du détail qui se retrouvent à nouveau lors de la cuisson et de la dégustation. Les pâtes aux œufs classiques sont complétées par des pâtes aux épinards. En plus d'une farine de toute première qualité et d'œufs d'une fraîcheur absolue, une poudre d'épinards de tout premier plan rend cette sorte de pâtes tout particulièrement délicieuse. Le processus de fabrication est similaire à celui des pâtes aux œufs classiques.

La douce tentation – le lifestyle Cipriani sur les tables suisses

Des glaces et des sorbets italiens traditionnels avec une touche de Harry's Bar: les glaces Cipriani's Gelati se distinguent par quatre sortes

très particulières: crémeuse et d'un goût très léger, voilà la glace à la vanille créée par Arrigo Cipriani, alors que la glace au chocolat garantit des moments vraiment hors du temps. Sur la base du cocktail Bellini, Cipriani a créé le sorbet correspondant. En tant que sorbet, le Virgin Bellini et sa purée de pêches blanches garantissent un doux rafraîchissement. L'assortiment de glaces est complété par un sorbet aux citrons affiné au yuzu, le fameux agrume japonais. Les glaces à la crème et les sorbets très goûteux sont tout particulièrement appréciés lorsque les températures sont élevées ou simplement en tant que desserts.

La Fugassa est un gâteau léger et traditionnel, une douceur traditionnelle de la région autour de Venise. Il convient de manière idéale à créer un merveilleux dessert en combinaison avec de la glace ou de la crème. Le pétrissage soigné et le long repos de la pâte avant la cuisson transforment des ingrédients très simples tels que des œufs frais et du beurre en un délicieux gâteau doux et aérien. Contrairement au panettone, la Fugassa ne contient ni raisins secs, ni fruits confis.

Désormais disponible auprès des partenaires de distribution usuels

Le plaisir gustatif est la référence absolue pour la maison Delico, domiciliée en Suisse orientale. Or, Cipriani sert à la perfection ce plaisir des saveurs. Outre les produits classiques tels que le Bellini, les pâtes aux œufs, les glaces et les Tonics, Cipriani propose également d'autres produits typiquement italiens tels que de la liqueur aux artichauts, divers Prosecco, d'autres produits à base de pâtes et les sauces qui s'y rapportent, une excellente huile d'olives et du vinaigre de vin rouge: Delico présente un large assortiment de produits qui va jusqu'à une boîte-cadeau assez surprenante.

Les articles food sont distribués dans de nombreux magasins de spécialités alors que de nombreux négociants en boissons, des partenaires de distribution de plus grande taille et des revendeurs régionaux plus petits proposent également ces boissons. Demandez-les donc également à votre propre partenaire de distribution!

Conclusion: vos partenaires pour l'assortiment Cipriani Drinks & Food en Suisse – les spécialistes de Delico vous informent volontiers personnellement de l'assortiment de produits dans son ensemble.



Pour en savoir davantage

Delico AG
Bahnhofstrasse 6
9200 Gossau SG
Tél. 071 388 86 40
info@delico.ch
www.delico.ch



Pour en savoir davantage



Cipriani Fugassa: contrairement au panettone, ce gâteau vénitien traditionnel ne contient ni raisins secs, ni fruits confis.



Les «gelati» de Cipriani se distinguent par quatre saveurs différentes, le sorbet Bellini en étant le plus sélect.