

Un savoir-faire nouveau à l'Hôtel Royal



Carpaccio de homard. écrevisse rouge, légumes et émulsion de citron vert légèrement piquant.

CATHY PREMIER

Depuis l'été dernier, l'Hôtel Royal a un nouveau chef cuisinier. La passion de Luis Antonio Faiella, 29 ans, pour la cuisine est volcanique ! À l'entendre on se demande s'il y a de la place pour autre chose dans sa vie. Dès qu'il a un jour de congé, tel un explorateur, il s'en va cueillir des plantes comestibles ou chiner dans les marchés, points de vente alimentaires, à la recherche du condiment qui va embellir et donner de la saveur à ses plats. Ce passionné est tombé dans la marmite depuis qu'il est petit. Originaire de Cava de' Tirreni en Italie, il passait beaucoup de temps à observer son grand-père qui cuisinait des plats du pays. Dès l'âge de 8 ans il a aussi commencé à suivre son grand frère cuisinier à son travail. À deux ils allaient pêcher tous les jours à Salerno et à Amalfi. Le petit Luis Antonio se chargeait du nettoyage des poissons. Son destin était déjà tout tracé et c'est avec détermination qu'à 14 ans il entame des études professionnelles pour devenir cuisinier.

Il part à Courmayeur pour assurer sa première mission en tant que professionnel et aura l'occasion de pouvoir travailler avec le chef français Patrick Pennino. Celui qui l'inspirera beaucoup depuis. Pour assouvir sa soif d'apprendre, il va pendant trois ans s'essayer à la pâtisserie. Retour ensuite à Courmayeur pour travailler à nouveau avec le chef Patrick Pennino et le sous-chef Giuseppe Fabrino. C'est ce dernier, devenu chef cuisinier à l'Hôtel Royal à Crans par la suite, qui fera venir Luis Antonio à ses côtés en 2014. Pendant plus de trois ans il secondera Giuseppe avant d'endosser la toque de chef cuisinier. Ce qu'il aime préparer ? Des plats traditionnels et raffinés, mélangeant des saveurs anciennes italiennes et françaises, oscillant entre cuisson à l'ancienne et méthodes nouvelles. « *La cuisine c'est tout pour moi, c'est mon jardin d'inspiration* ». ■

« La cuisine c'est tout pour moi, c'est mon jardin d'inspiration. »

Since last summer, the Hôtel Royal has had a new chef. 29 year-old Luis Antonio Faiella's passion for cuisine is volcanic! Listening to him, you wonder if there is any room for anything else in his life. As soon



Luis Antonio Faiella.

as he has a day off, just like an explorer, he goes to gather edible plants or hunts around markets or food stores, in search of the seasoning that will embellish and flavour his dishes. This enthusiast fell into the cooking pot at an early age. Originally from Cava de' Tirreni in Italy, he spent a great deal of time watching his grandfather cooking local dishes. From the age of 8, he also began following his elder brother as he was cooking at work. They went fishing together every day in Salerno and Amalfi. Little Luis Antonio was responsible for cleaning the fish. His destiny was already mapped out and it was with determination that he began his professional training to be a cook at the age of 14.

He went to Courmayeur to take on his first job as a professional and had the opportunity of working with the French chef Patrick Pennino. A person who has been a great inspiration to him since then. Afterwards, to quench his thirst for knowledge, he tried his hand as a pastry cook for three years. Back again in Courmayeur to work once more with the chef Patrick Pennino and the sous-chef Giuseppe Fabrino. It is the latter, who became the chef at the Hôtel Royal in Crans later on, who brought Luis Antonio to the Hôtel Royal in 2014. For three years he would assist Giuseppe before donning the chef's hat himself. What does he like preparing? Traditional and refined dishes, mixing old Italian and French flavours, alternating between ancient and modern cooking methods. "Cooking is everything for me, it's my garden of inspiration". ■