

# Alla scoperta delle buone tavole svizzere

---

CENA IN BOMBONIERA

---



Come spesso accade nella vita, anche per Bernard Fournier si può dire che il caso ha giocato il suo ruolo, se da Trento, dove operava nel bel ristorante L'Orso Grigio, si è trasferito a Campione d'Italia, folgorato da una locanda la cui storia risale al 1886, quando ancora si chiamava "Trattoria del Salone" e la proprietaria si chiamava Candida. Nella "bomboniera" di Bernard, che avrebbe affascinato un personaggio come il commissario Maigret, ma che ha attirato e attira nomi famosi tra cui si ricordano: Alain Delon, Romy Schneider e Totò, si può pranzare o cenare nella deliziosa sala principale affrescata in cui troneggia un monumentale camino che viene acceso nelle fredde giornate invernali, oppure, fatti due gradini, nella graziosa saletta in cui in modo discreto può anche nascere un amore! C'è poi anche un piccolo spazio esterno sfruttato nella bella stagione. Bernard Fournier, francese originario della Lorena, precisamente della cittadina

di Baccarat, famosa per i suoi cristalli, frequenta la scuola alberghiera di Strasburgo, e fa esperienze in locali prestigiosi, poi conosce l'amore e con la moglie Adriana che, come dice lui, lo supporta nel lavoro e lo... supporta, eccolo in Italia, ormai da oltre 30 anni, senza aver perso quella caratteristica cadenza francese quando consiglia i suoi piatti o il vino adatto in abbinamento. Bernard è conosciuto nel mondo della gastronomia per il suo foie gras declinato in vari sapori, tuttavia Da Candida non c'è solo foie gras e la carta delle vivande cambia ogni tre mesi con alcune specialità che comunque rimangono, poiché fanno parte della tradizione del locale. Si può dire che la sua vena gastronomica si ispira, al felice connubio tra cucina francese e mediterranea interpretata, oltre che dal patron, dal grande cuoco giapponese Kei. Tanto per esemplificare, si può partire con degli involtini di gamberi rossi e germogli, vinaigrette alla soia e chips di cipolla; per poi proseguire con le linguine all'astice con pomodori datte-

rini e basilico. Tra i piatti di pesce spicca la sogliola impanata con cipollotti arrosto, agrodolce allo zenzero e guacamole, mentre tra quelli di carne scegliamo il magret d'anatra e scaloppa di foie gras, castagna e scalogno al vino rosso. La dolcezza del finale è garantita dalla Tarte Tatin di mele golden con gelato alla fava tonka. Ma Bernard, come detto, è conosciuto in modo particolare per il suo famoso Foie Gras che viene prodotto da lui stesso con anatre maschi di razza Mulard. Il classico è il foie gras al Vino Santo del Trentino, ma poi c'è anche quello in torchon al Sauternes, quello al pepe di Sichuan, al fichi della Turchia, al tartufo nero, poi ancora il marbré al cacao 65% e quello alla vaniglia di Tahiti. Inoltre il nostro chef produce la coscia d'anatra confit e il magret d'anatra affumicato. Tutti prodotti dotati del marchio brevettato "Le Royal Fournier", che si possono acquistare al ristorante in eleganti confezioni. In sala il servizio professionale è garantito dai bravi Domenico e Fausto oltre che dal patron stesso, quando non è a coordinare la cucina. Bernard fa parte della Chaîne des Rotisseurs e di Euro-Toques Italia, oltre che delle Associazioni italiana e svizzera dei sommelier professionisti, quindi con competenza consiglia i vini da una carta non lunga ma ben congegnata. Infine voglio sfatare la diceria secondo la quale il ristorante Da Candida è caro, perché al contrario il rapporto qualità-prezzo è più che corretto e la stella nella guida rossa non ha influito sui prezzi. Da martedì sera a domenica la cucina rimane aperta. [U](#)

## RISTORANTE DA CANDIDA

Via Marco da Campione 4  
Campione d'Italia  
Tel. 091 649 75 41