



Le chef Stefano Butti avec son épouse Stéfanie à l'Agapé de Lugano en double face: avant et pendant la Covid-19

RESTAURANT AGAPÉ' LUGANO

Bistronomie

Le centre-ville de Lugano vient de s'enrichir d'un restaurant offrant une délicieuse cuisine innovante basée sur deux professionnels passionnés, les époux Stefano et Stéfanie Butti. En effet, le chef Stefano Butti, après une formation dans de grands hôtels du monde entier où il a cuisiné avec plusieurs chefs étoilés (entre autres au Lausanne Palace avec Edgard Bovier, au Suvretta à St-Moritz avec Fabrizio Zanetti et au Dorchester à Londres avec Claude Bosi), est retourné dans sa ville natale, avec son épouse Stéfanie (diplômée de l'Ecole Hôtelière de Lausanne) pour faire profiter ses concitoyens de ses connaissances et de sa passion pour la cuisine. D'où le nom de l'Agapé (amour inconditionnel à table), un lieu qui se propose avec un concept créatif basé sur une cuisine bistronomique. Une formule qui allie la haute qualité des plats à l'ambiance bistrot assurant un service «affectueux». Les plats sont excellents, les menus sur mesure avec de superbes pâtisseries, les cocktails originaux et les vins au verre (tessinois surtout) bien sélectionnés.



AGAPÉ

AMOUR INCONDITIONNEL À TABLE
HINGEBENDES, GEMEINSAMES MAHL

Das Stadtzentrum von Lugano wurde kürzlich bereichert um ein neues Restaurant mit einer delikaten und innovativen Kulinarik der passionierten Gastgeber Stefan und Stéfanie Butti. Chef Stefano Butti, der profunde Erfahrungen in grossen internationalen Hotels gesammelt hatte (unter anderen im Lausanne Palace bei Edgard Bovier, im Suvretta mit Fabrizio Zanetti und im Dorchester mit Claude Bosi), kehrte zurück in seine Geburtsstadt, um gemeinsam mit seiner Frau Stéfanie (Diplomierte der Ecole Hôtelière Lausanne) sein hohes Können und seine grosse Kochpassion mit den Luganesern zu teilen. Daher auch der viel-sagende Name Agapé (hingebendes, gemeinsames Mahl), ein Ort, der ein kreatives bistronomischen Konzept präsentiert, das dank seiner gelungenen Formel mit hoher Qualität der Küche, stimmungsvoller Bistrot-Atmosphäre und herzlichem Service überzeugt. Exzellente Gerichte, passende Menüs, phantastische Pâtisserie, originelle Cocktails und eine ausgezeichnete Auswahl an Weinen im Glasausschank (insbesondere Tessiner). (G&T)