

Gourmet TASTE EXPERIENCES

Le nuove esperienze del palato

Pop-up restaurants, esibizioni culinarie one shot o classici ristoranti stellati? I codici della nuova ristorazione, secondo gli esperti

Seduti a tavola, con tanto di tovaglia, posate, piatti e bicchieri? Sembra essere decisamente fuori moda. Tanto quanto affidarsi ai giudizi delle guide – quelle con la “g” maiuscola – che finora hanno dettato legge in materia. La cena oggi dev'essere un'esperienza fuori dagli schemi, un cocktail dalla ricetta originale in cui gli ingredienti – oltre a food & wine, ovviamente – sono musica, design e stile: una nuova tendenza che arriva da Oltreoceano e passando per Parigi atterra a Milano, sovvertendo i canoni più classici della ristorazione. Con successo. Parola di Ludovic Lefebvre, star-chef tatuato che gira in Ducati, fa surf, corre la maratona, e che dal 2007 infiamma cuori e palati di Los Angeles con i suoi ristoranti pop-up in puro “stile guerriglia”: senza telefono e fissa dimora, aperti in location alternative e sempre differenti, i Ludo Bites (www.ludolefebvre.com/ludobites) diventano per un periodo limitato il palco delle sue incredibili esibizioni culinarie (Ludo è un pluristellato della Forbes Guide): l'ultima edizione, la 6.0, ancora in corso nella San Fernando Valley, ha esaurito i posti disponibili (segnalati su Twitter e prenotabili via web) nel tempo record di 90 minuti. Alta cucina, dunque, con uno staff minimo e un forno improvvisato, perché qui è lo chef a guidare il gioco: «Con Ludo Bites», spiega Lefebvre, «porto ricette gourmet a un pubblico più ampio e giovane, con la convinzione che il ristorante debba essere un luogo dove celebrare la vita, divertirsi e incontrare amici oltre che gustare i piatti». **CULTORE**

della buona tavola sin da piccolo, Ludo ha diretto anche i celebri ristoranti Bastide e L'Orangerie di Los Angeles, finendo con l'essere classificato tra i 50 migliori chef del mondo. «Ma sia chiaro», specifica, «i miei piatti restano solo “bites”, assaggi, perché io regalo una parte di esperienza lavorando nel retro di una panetteria o in un sandwich bar, non in una tecnologica cucina stellata». La stessa supremazia del cibo sull'ambiente è al centro dei pensieri di un altro movimento culinario innovativo, Le Grand

che rompe con i canoni del passato senza necessariamente ricodificarli. Se consideriamo la ristorazione di domani», continua Cammas, «direi che la tendenza non è più quella a lottare per la famigerata “stella” quanto piuttosto a regalare emozioni del palato ed esperienze gourmand esclusive. Un po' come il cinema indi-



Fooding (www.legrandfooding.com): «Un gruppo gastronomico di rottura che segue il mutare dei nostri gusti, come succede nel design, nella moda, nella musica, e ora per la prima volta anche nella cucina, rimasta fino a ora sempre “alta” ed esclusiva», come spiega il fondatore Alexandre Cammas che ha più l'allure di un fashion designer, che di un tradizionale critico gastronomico. Decollato da Parigi una decina di anni fa, atterrato a New York e di recente anche a Milano, Le Grand Fooding è «una sorta di 1968, rivoluzionario e affamato di libertà,

pendente che deve trasmettere una passione viva: sono l'autenticità e la qualità dell'esperienza vissuta che fanno il successo di un locale». E dall'altra parte della barricata, nel campo della ristorazione classica e delle guide più canoniche, cosa si dice? Claudio Ceroni, organizzatore insieme a Paolo Marchi di Identità Golose, il congresso italiano di cucina d'autore giunto alla sua settima edizione (Milano, 30/01-01/02/2011, www.identitagolose.it), spiega che la manifestazione «porta alla ribalta uomini e idee generatori di nuove ten-



**Gift box
Weekend
golosi su
WWW.
eatinerari.it**

denze in cucina, sempre con una prospettiva internazionale creativa. L'interesse mediatico generato rende gli chef sempre più familiari anche al grande pubblico, che oggi li cerca (e ritrova) a eventi come Taste (è dello scorso settembre l'edizione milanese, ndr) e Le Grand Fooding. Il legame? È presto spiegato: ciascuno, nella sua specificità, asseconda il desiderio di novità e il piacere di tenersi in contatto con un mondo fatto di personaggi, idee e gusti in evoluzione. Così la nostra guida», aggiunge Paolo Marchi, «racconta le migliori insegne di ben 26 paesi e segnala vere e proprie esperienze: andare al ristorante dev'essere un po' come andare a teatro o a una mostra d'arte, deve valere di per sé un viaggio». Ma tutta questa offerta alternativa sottrarrà seguaci al comparto tradizionale delle guide? «Tutto quello che sta succedendo è molto interessante», spiega Jean-Luc Naret, direttore mondiale della mitica “rossa”, la tanto ambita quanto te-

prestigiosa guida perché sanno che il suo giudizio è indipendente, oltre che professionale». Una sinergia golosa dunque, più che una lotta al coltello. (Dall'alto, in senso orario. Cesare Battisti del ristorante Ratanà durante Le Grand Fooding Milano; il francese Ludovic Lefebvre, ph. Shayla Scuffi; David Sclarow di Pizza Moto, Brooklyn, e un assistente. Nella pagina accanto. Un ritratto di Alexandre Cammas, ph. Lea Crespi;



Compie un anno il PRINCIPE dei bar.

Prolungati, visto il successo ottenuto, i festeggiamenti a base di “Celebration Cocktail” per il primo compleanno del nuovo Principe Bar. Vanto dell'Hotel Principe di Savoia e del gruppo alberghiero Dorchester Collection, il locale dall'atmosfera calda realizzato dall'architetto franco-newyorkese Thierry Despont è un crocevia della Milano da bere più esclusiva. Di recente ha aperto anche in pausa pranzo: da gustare il già celebre Fast & Fashionable menu.



Gourmet

muta guida gastronomica Michelin, dal 1900 punto di riferimento della ristorazione e oggi presente in 23 paesi, con 90 ispettori anonimi stipendiati. «Visitano tanto le eccellenze quanto le altre realtà meno conosciute. Certo è che chef e ristoratori continuano a voler essere sulla Michelin, perché è sinonimo di qualità. E i lettori non mancano di affidarsi alla

un disegno di Marjolaine Sirieix creato per Le Grand Fooding Paris; sullo sfondo, un'immagine dell'evento al P.S.I di New York) Mirta Oregna

Order your dinner ONLINE.

«Volete mangiare? Biglietto, prego». È questo che vi sentirete dire all'entrata del nuovo ristorante Next di Chicago, quando aprirà i battenti prima di Natale. Chi vuole sedersi a tavola, infatti, dovrà presentarsi munito di ticket acquistato esclusivamente online (www.nextrestaurant.com), dopo aver scelto piatti e vini dall'apposita lista; in base alla selezione verrà determinato il prezzo della cena (dai 40 agli 80 dollari, bevande escluse). L'idea, per certi versi rivoluzionaria, è del 36enne Grant Achatz, già acclamato come uno dei migliori chef americani per i piatti ipercreativi che serve nel suo locale di Chicago, Alinea. Ancora più insolito il menù, ispirato ai grandi momenti storici della cucina internazionale del passato o, perché no, del futuro. **Paolo Scarpellini**

**Ski gourmet
In Alta Badia
la rassegna
“Sciare
con gusto”**