

Joël Robuchon, in una parola l'eccellenza

A confronto con la cucina del più prestigioso chef di tutto il mondo



eugenio farina e pierantonio ambrosi

Iniziamo gli appuntamenti del 2010 con un nuovo sponsor di grande prestigio: l'Azienda Agricola Provenza "Cà Maiol" della famiglia Contato che festeggia i suoi magnifici 300 anni di attività.

E il debutto della nuova rubrica è di quelli col botto: Eugenio Farina e Pierantonio Ambrosi hanno incontrato per noi niente meno che Joël Robuchon, una firma di assoluta eccellenza dell'arte culinaria mondiale.

Joël Robuchon, e hai detto tutto della cucina francese e internazionale. Nato nel 1945 a Poitiers, dopo gli studi e le ricerche in campo culinario, ha ricevuto numerosi premi: "Chef del secolo" da Gault Millau, "Best Restaurant in the World" di International Herald Tribune e molti altri. Nel suo curriculum compaiono anche diversi programmi di successo per i principali canali della televisione francese. Inventivo e curioso, Joël Robuchon non smette mai di far scoprire al pubblico ricette gustosissime. In più sa nobilitare le proprie. La prova più tangibile è Christophe Cussac, famoso a sua volta, ha conosciuto la "formation Robuchon" nelle diverse istituzioni, tra le quali Jamin a Parigi. Artista nell'anima, Joël Robuchon considera la cucina, come la musica, un'arte che inizia con l'apprendimento rigoroso della tecnica.

Nel 2004, ha sviluppato con Christophe Cussac e il suo staff un concept originale e innovativo per l'Hotel Métropole di Monte-Carlo. Allievo di Joël Robuchon, Christophe Cussac ha fatto il suo esordio in brillanti maisons, in un primo momento con lo stesso



Joël Robuchon, quindi nell'albergo della famiglia Cussac in Borgogna e infine recentemente al ristorante dell'Hotel La Reserve a Beaulieu-sur-Mer, dove è stato Chef dal 1997 con due stelle.

È approdato all'Hotel Métropole Monte-Carlo, come Chef, nel 2004 e supervisiona tutti i punti di ristorazione.

La cucina dell'Hotel Métropole Monte-Carlo richiama le atmosfere del camino di casa: caldo e accogliente. Qui si trova una rosticceria, oltre ad un teppanyaki di circa 6 mq, dove è previsto uno spazio per la carne, un altro per i pesci e naturalmente uno per i primi. L'apertura sul teppanyaki è sintomo di una mentalità innovativa, rivolta verso l'esterno, propria dei ristoranti di Joël Robuchon.

La cucina del ristorante Joël Robuchon Monte-Carlo è semplice ed accogliente: cucina francese con un tocco



Joël Robuchon, in una parola l'eccellenza



Piatti di Joël Robuchon degustati e fotografati con il signor Fabio Contato dell'Azienda Agricola Provenza:

- *Le Caviar en fine gelée au parfum de corail servi en surprise*
- *Le Bœuf, l'onglet épicé, à la feuille d'or et pané de truffes*
- *La Saint Jacques en cannelloni de lard d'Amad et aux truffes noires*
- *La Caille caramélisée avec une pomme purée truffée*
- *La Truffe noire, râpée sur une fine tarte à l'oignon doux et au lard fumé*

*«Restaurant Joël Robuchon Monte-Carlo»
4, avenue de la Madone, BP 19
98 007 Monaco Cedex
tel +377 93 15 15 10
restaurant@metropole.com*

mediterraneo. Si ispira a tecniche giapponesi, ma utilizzando prodotti appunto mediterranei. Ad ogni prodotto corrisponde un particolare condimento capace di valorizzarlo al meglio. L'Hotel è dotato anche di un panificio pasticceria che rispetta la stessa filosofia: semplicità e qualità con l'aggiunta di un tocco di innovazione.

Per Christophe Cussac, la presentazione di piatti e posate è fondamentale perché stuzzica l'appetito ed i sensi. Grande attenzione è prestata dunque anche al lato estetico dei piatti: ecco quindi le preziose decorazioni di Jacques Garcia o della direttrice artistica dell'Hotel, Maud Lesur.

Jacques Garcia ha curato anche l'aspetto decorativo del ristorante che gode tra l'altro di una splendida vista sul Mediterraneo: lo sfondo raffigurante una scena di Paolo e Virginia, poltrone rivestite in velluto e pavimenti in legno esotico. Le uniformi invece sono state disegnate esclusivamente per il ristorante dalla stessa Maud Lesur, direttrice artistica dell'hotel, che ha curato anche



la decorazione delle stoviglie e gli innesti floreali. La prima stella Michelin nel 2006 e una seconda nel 2007 hanno premiato il lavoro dell'intera "squadra" orchestrata magistralmente da Joël Robuchon e Christophe Cussac.

Joël Robuchon ora ha ristoranti a Hong Kong, New York City e Macao, due ristoranti a Parigi, Londra e Las Vegas, tre a Tokyo, uno a Taipei, naturalmente quello di Monte-Carlo, ma anche Yoshi, il suo primo concept gastronomico giapponese situato all'interno dello stesso Métropole. Al termine della giornata d'incontro fra Joël Robuchon e Fabio Contato, lo staff dello chef ha degustato i vini dell'Azienda Agricola Provenza che sono stati inseriti a pieni voti nella lista dei suoi ristoranti. Menzione d'eccellenza è stata tributata al meraviglioso "3 bicchieri Bianco Lugana".

Azienda Agricola Provenza
provenzacantine.it
info@provenza.net