



© T-Dhellemmes

# Alain Ducasse, la cucina essenziale del signore dei Sapori

di GUIDO BAROSIO  
foto ARCHIVIO SBM e T-Dhellemmes

Il grande amore per il Mediterraneo, il culto per i sapori dal gusto autentico, la ricerca delle migliori materie della Riviera, la grande stima per la cucina italiana e piemontese, i venticinque anni di attività al Louis XV, il ristorante dove è iniziata la leggenda. L'unico uomo al mondo con nove stelle Michelin nell'intervista esclusiva per Torino Magazine



*Il mio incontro con il Principato di Monaco è stato uno dei momenti più magici e importanti della mia vita. Proprio qui, tra Francia e Italia, ho concentrato le mie Riviere. Oggi so che questa soleggiata regione ha ispirato tutta la mia cucina. La sua forza e la sua onestà derivano direttamente dalla ter-*

*ra». Dichiarata ispirazione mediterranea, materie prime di qualità siderale a 'km zero' ed equilibrio assoluto per «una cucina popolare, come quella delle madri italiane, sotto il soffitto dorato del Louis XV». È 'lui' stesso a definirla così – Alain Ducasse, il Maestro, l'unico chef al mondo con nove stelle Michelin: tre a Monaco (Louis XV), tre a Parigi (Plaza Athénée) e tre a Londra (Hotel Dorchester). Quest'anno celebra i primi 25 anni in Riviera, dove nacque la sua leggenda: era il 1987 quando Ranieri III e Monte-Carlo SBM gli affidarono il ristorante dell'Hôtel de Paris con un dichiarato obiettivo, la 'triplice stella' entro quattro anni. Ducasse vinse la scommessa in soli 33 mesi, a 33 anni di età, consegnando il prestigioso riconoscimento per la prima volta ad un ristorante d'albergo. Una storia di eccellenza assoluta che – fino al termine del 2012 – viene ricordata con un menù speciale, creato per sintetizzare un quarto di secolo di arte culinaria, lo stile di un protagonista inimitabile.*

#### **Come definisce oggi la sua cucina?**

*«Questa è innanzitutto una 'cucina di prodotto'. L'identificazione di eccellenti fornitori e la selezione di ottimi prodotti sono un aspetto fondamentale nel lavoro di uno chef. Io detesto esibire delle performance nel piatto; la mia è una cucina dove ogni tecnica è interamente al servizio del prodotto. Naturalmente c'è molta tecnica in quello che facciamo, ma l'ospite non la vede: lui deve solo provare il gusto autentico delle materie prime».*



La sala del Louis XV

**Dopo anni di dominio francese, spagnolo e italiano si affacciano all'orizzonte grandi chef di altri paesi – Danimarca, Giappone, Stati Uniti... – Cosa significa questo fenomeno?**

*«Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e tutto sommato salutare. Quando – negli anni Settanta – gli italiani si sono messi a fare i film western hanno completamente rinnovato il genere! In cucina è così. Ci sono dei talenti ovunque e la moltiplicazione delle sensibilità arricchisce le cucine di tutto il mondo».*

**I suoi tre ristoranti stellati sono tutti inseriti in un contesto alberghiero. Pensa che sia la migliore strategia per ottenere grandi risultati?**

*«Negli anni Cinquanta i grandi ristoranti erano gestiti da ristoratori che restavano legati alla propria sede. Oggi il*







## FRANK CERUTTI, È CUNESE IL BRACCIO DESTRO DI DUCASSE

Nizzardo di bandiera, ma cuneese nelle origini, Frank Cerutti è da 28 anni il braccio destro di Alain Ducasse: chef executive nel ristorante che rappresenta la 'vera casa' del Maestro. Stile semplice ed essenziale, approccio concreto e modesto, Cerutti è un genio dai modi tranquilli.

**Quanto è difficile lavorare vicino ad Alain Ducasse?**

«Non lo è affatto, anzi, stando vicino ad Alain Ducasse cresci

sicuramente di livello. È una questione di tecnica, ma soprattutto di attitudine: Ducasse pensa velocemente e, se lavori con lui, ti adegui e diventa quasi impossibile dormire».

**Cosa rappresenta il Louis XV per Alain Ducasse?**

«Penso che lo consideri un po' come la sua casa. Viene sovente nei fine settimana e ritiene indispensabile che chi lavora nel gruppo faccia un periodo di esperienza qui da noi. Ducasse sostiene che al Louis XV si respira l'anima del suo modo di intendere la cucina».

**Cosa ne pensa dei sapori piemontesi?**

«Li amo, anche perché sono originario di quella terra. In particolare trovo straordinario il tartufo bianco d'Alba, che noi proponiamo in tutta semplicità: su una zuppa di patate, sugli gnocchi o con le Coquille Saint-Jacques».

**Voi siete una bandiera per la 'cucina di prodotto', ma ci sono difficoltà di approvvigionamento?**

«Sì e ci saranno sempre di più. Per noi meno, perché possiamo permetterci prezzi anche elevati e perché conosciamo ogni fornitore di qualità sul nostro territorio. Ma, più in generale, è un problema di età: pescatori, allevatori, contadini, quando vanno in pensione non lasciamo quasi mai degli eredi, e certe manualità si perdono per sempre».

**Quali scelte hanno guidato le proposte per il menù del 25° anniversario?**

«Abbiamo voluto sintetizzare la nostra esperienza del Louis XV in un singolo menù: mare e terra della Riviera, tanto Mediterraneo, profumo, sole e prodotti indimenticabili...».

modello economico è cambiato. La clientela è molto più 'urbana', viaggia spesso, è molto informata e i grandi alberghi che frequenta hanno bisogno di ristoranti del medesimo alto livello raggiunto dall'hotel. Io ho deciso di rispondere a questo tipo di bisogno».

**Come possiamo riassumere il senso della sua esperienza al Louis XV?**

«Occorre dire due cose importanti. Innanzitutto, per restare al discorso precedente, il Louis XV è stato il primo ristorante d'hotel ad ottenere le tre stelle Michelin. Quindi noi siamo stati gli iniziatori di quel movimento al quale lei faceva riferimento. Cosa non meno importante, fin dall'inizio ho scelto di fare al Louis XV una cucina mediterranea, quindi radicalmente diversa rispetto a quella che si incontrava nei ristoranti stellati dell'epoca».

**In che percentuale Francia e Italia si incontrano nei menù del Louis XV?**

«Per me non c'è la Francia da una parte e l'Italia dall'altra. Per me esiste esclusivamente la 'Riviera', vale a dire un solo Paese, una sola fascia costiera che collega Nizza a Genova. La tradizione culinaria e il territorio di questo spazio sono coerenti sia da un punto di vista geografico che culturale».

**Qual è la sua relazione coi prodotti di mare e di terra. Che cosa ama di più?**

«Non mi domandate di scegliere. Sia la terra che il mare ci propongono dei magnifici prodotti dal gusto unico. Ed è proprio l'armonia tra queste due situazioni che amo maggiormente».

**Cosa ci può dire di Frank Cerutti? Quali sono le sue migliori qualità?**

«Potrei parlare di Frank Cerutti per delle ore, visto che ci conosciamo da trent'anni. Il nostro rapporto professionale è iniziato al ristorante dell'Hotel Juana a Juan-les-Pins. Gli ho proposto di raggiungermi quando ho preso la direzione del Louis XV a Monaco. La cucina del Mediterraneo scorre nelle sue vene. Frank Cerutti ha un talento culinario immenso e delle doti umane eccezionali».

**Cosa ne pensa della cucina italiana? Quali sono i prodotti che ama di più?**

«Ne penso davvero molto bene. Si tratta di una cucina con la quale ho molte affinità. Cosa mi ha sempre affascinato è il patrimonio di differenze che la caratterizza: ogni regione, ogni villaggio, direi ogni famiglia ha un modo specifico di interpretarla. Per contro, non me la sento di indicare un prodotto o una ricetta, rischierei di citare un nome dimenticandone decine...».

**Che cosa pensa della cucina piemontese?**

«È una cucina che risponde ad un territorio di enorme ricchezza. Verdura, frutta, carne, pesci d'acqua dolce... Il Piemonte possiede tutto questo e con una qualità di assoluta eccellenza. Inoltre la cucina piemontese propone un'immensa varietà di ricette e specialità. Naturalmente senza dimenticare il valore dei vini e dei liquori tradizionali».>>>