

Il centro dell'impero è nella capitale, al 6 di rue Balzac; ma il suo successo internazionale spazia da Londra a Las Vegas, da Mosca a Seul. Oggi Pierre Gagnaire è considerato universalmente uno dei più grandi chef al mondo. In occasione di 'Torino incontra la Francia 2013' proponiamo l'intervista esclusiva con un maestro senza frontiere

di GUIDO BAROSIO
foto FRANCO BORRELLI, JACQUES GAVARD
e ARCHIVIO PIERRE GAGNAIRE

Pierre Gagnaire, da Parigi alla conquista dei mercati globali



«La mia esperienza è sintetizzabile in tre semplici concetti: sincerità, emozione e rigore»

Il suo motto potrebbe essere 'cavalcare la Tigre restando se stessi'. In tempi di globalizzazione segnata dalla crisi, di business plan esasperati, di arroganza mediatica senza confini, Pierre Gagnaire (classe 1950 – www.pierre-gagnaire.com) ha affermato il suo stile personalissimo senza piegarsi a compromessi, ma trovando accordi proficui che gli hanno permesso di imporsi in dieci (per ora...) ristoranti classé a Parigi, Courchevel, Londra, Las Vegas, Mosca, Berlino, Hong Kong, Seul, Dubai e Tokyo. Ma adesso lasciamo che sia lui a raccontarci il suo mondo...

Si può declinare la sua cucina usando solo tre parole?

«Direi che si può fare semplicemente. Tutto è sintetizzabile in tre concetti: sincerità, emozione e rigore».

Lei è originario di Saint-Étienne. Quali gusti e tradizioni della sua infanzia sono ancora oggi presenti nella sua cucina?

«Io non mi sento condizionato da gusti e tradizioni che ho incontrato nella mia vita. Questa è una delle ragioni per le quali cucino allo stesso modo da trentacinque anni».

Tempo fa ha dovuto interrompere – esclusivamente per ragioni commerciali – un ristorante con tre stelle Michelin a Saint-Étienne. Poco dopo ne ha aperto uno a Parigi riconquistando il medesimo rango, ma con risultati più solidi. Che cosa le ha insegnato questa esperienza?

«Quell'esperienza mi ricorda un errore molto semplice: avevo completamente ignorato che mi stavo impegnando in una attività commerciale. Da allora ho preso in grande considerazione le tre parole guida di monsieur Hilton: posizionamento, posizionamento e ancora posizionamento. La scelta di un luogo, di una destinazione, è fondamentale per il successo in qualsiasi tipo di attività».

Il gusto, le materie prime, l'associazione tra i diversi ingredienti... Come nasce un piatto di Pierre Gagnaire?

«Io sono incapace di spiegare la storia di un piatto. Questa può partire da un prodotto modesto – una foglia, una spezia... – o anche da una particolare atmosfera. Ma l'inizio di tutto questo, la start up, resta veramente inspie-





La saletta dove Pierre Gagnaire crea i suoi piatti

«La cucina è innanzitutto una questione di gentilezza, un invito a creare momenti di piacere per gli altri»



gabile. In qualche occasione sono anche stato condizionato da artisti, o da opere d'arte. Mi è accaduto di concepire un piatto ispirato a Daniel Buren, oppure al Doganiere Rousseau, dove – per 'giocare' l'idea della giungla – ho nascosto un trancio di carne tra elementi vegetali. Altre volte l'idea mi è venuta da uno scrittore – ad esempio il giapponese Soseki, per il piatto 'Oreiller d'herbe' – o da un profumo come 'Terre d'Hermès' per il quale ho concepito il piatto 'Parfum de terre'».

Attualmente gli chef con tre stelle Michelin sembrano rispondere tutti alle medesime regole di mercato: aprire i loro locali nel quadro di hotel prestigiosi – sovente legati a grandi catene internazionali – e affiancare la loro attività principale alla gestione di 'bistrot paralleli' dove proporre prezzi più accessibili. Cosa ne pensa?

«Sfortunatamente oggi gli chef si trovano in una situazione di sottomissione nei confronti di 'grandi sistemi' che li condizionano. I tempi sono duri, i modelli economici in continua evoluzione e aprire nuovi locali comporta costi estremamente elevati. In assoluto non ci sono buone o cattive soluzioni: ci sono solo delle opportunità che possono portare a delle soluzioni percorribili. Nel mio caso cerco delle alternative 'personali' che non rispondono ad un business plan preordinato. Sovente le nuove aperture sono 'storie di incontri', come è accaduto a Londra per la collaborazione con Mourad Mazouz».

Per anni la cucina francese ha dominato il mercato. Oggi si affacciano molti chef di nazioni emergenti, dall'Oriente al Nord Europa. Sarà questo il futuro?

«Oggi il 'fenomeno cucina' interessa tutti i paesi sviluppati. Nell'immediato futuro, con la crescita delle nazioni emergenti, avremo sempre più grandi chef indiani, africani o indonesiani...».

Veniamo ai suoi ristoranti in Oriente: Dubai, Tokyo, Hong Kong, Seul... Che cosa pensa della cucina asiatica, ama presentare dei piatti basati sulle tradizioni gastronomiche orientali?

«Come potrei avere la pretesa di giudicare una cucina che rappresenta un così grande continente! Io mi accontento

di gustarla e di apprezzare il suo giusto valore, particolarmente quando è interpretata da chef di talento».

Lei è stato il primo chef stellato ad aprire un ristorante in Corea. Oggi la cucina di quel paese si sta dimostrando di particolare interesse. Quali sono i suoi punti di forza?

«La cucina coreana è a buon mercato, sana e ancora felicemente rustica. Si incontra una tradizione alimentare conviviale, calorosa, igienicamente corretta e ricca di prodotti eccellenti».

Pensa che in un mercato sempre più ricco di referenze sul fronte della comunicazione – il web, i social network, le classifiche in tempo reale... – la Michelin continui ad essere la guida più credibile?

«Nonostante le numerose imperfezioni, ai miei occhi la guida Michelin resta la grande referenza nel nostro mestiere».

Coi social network sembra essere cresciuto a dismisura il panorama dei giudici. Che idea si è fatto?

«Oggi i social network creano anche molta confusione. Tutti pretendono di essere degli specialisti. Ma d'altra parte, perché no? Visto che ognuno di noi è costretto a mangiare almeno due volte al giorno! La comunicazione coi social network è una realtà con la quale fare i conti, l'importante è non rimanerne ostaggio».

Lei ama definire la sua cucina 'jazz', ossia basata sul ritmo. Cosa significa?

«La mia cucina è jazz perché non risponde a schemi prefissati: io voglio che resti gioiosa, vitale, emozionale, quindi anche imperfetta».

Quando afferma che tra la modernità e la tradizione sceglie la tenerezza cosa intende?

«Voglio dire che la cucina è innanzitutto una questione di gentilezza, un invito a creare momenti di piacere per gli altri. Tutto il resto non può escludere questi concetti fondamentali».

Cosa pensa della cucina italiana e quali sono i suoi chef preferiti?

«Evidentemente adoro la cucina italiana, come penso la adorino tutti i francesi. Qualche nome? Nadia Santini, Fulvio Pierangelini, Antonio Guida, Stefano Baiocco e – naturalmente – Gualtiero Marchesi». ▷▷|