



di GUIDO BAROSIO
foto MARCO CARULLI e ARCHIVIO MICHEL TROISGROS

Michel Troisgros, quel grande amore per l'Italia

Un mito della ristorazione internazionale. Michel Troisgros incarna lo spirito di una maison che vanta tre stelle Michelin da 45 anni.

Per due volte riconosciuta 'miglior ristorante al mondo'.

Nell'intervista esclusiva rilasciata a Torino Magazine racconta la sua storia, i segreti di un successo costante nel tempo, l'entusiasmo per i sapori piemontesi



Anguille et cèpes alla saltimbocca



L'œuf rococo

Quattro generazioni di chef, 45 anni ininterrotti di tre stelle Michelin, una trasmissione del talento che non ha eguali nella storia dell'alta cucina. Sicuramente l'epopea della Maison Troisgros è un 'affaire de famille'. Tutto ha inizio nel 1930, con la creazione del primo locale di Roanne per mano di Jean-Baptiste Troisgros. La prima stella Michelin, però, la conquistano i figli – Jean e Pierre Troisgros – nel 1955; arrivando alla seconda esattamente dieci anni dopo. La terza giunge in un anno emblematico – il 1968 – e, da allora, il firmamento non ha più smesso di brillare; con Gault Millau che gratifica come 'migliore al mondo' il tempio di Roanne nel 1972. La svolta (ma è una svolta nella continuità) avviene alla morte di Jean (1983) ed il rientro alla base di Michel (figlio di Pierre) con la moglie Marie-Pierre. La professione si evolve, il mondo cambia e in 'casa Troisgros' ci si adegua ai tempi (coi viaggi di Michel, che apre anche uno spazio all'Hyatt di Tokyo), senza però trasgredire una tradizione familiare e vincente. Nel 2007 il riconoscimento di 'miglior ristorante del mondo' arriva nuovamente, questa volta attribuito dalla statunitense Zagat Survey. Oggi, la quarta generazione è ben rappresentata dal talentuoso César: chef ventisettenne, braccio destro di papà Michel, per Roanne è la garanzia che il cielo resterà stellato ancora a lungo... Sorridente e cortese, Michel non è un uomo che ami particolarmente le luci della ribalta. Si scioglie poco alla volta, ma – quando cresce la confidenza – ogni frase suona 'pesata', concisa, carica di significati e di riflessione. «Nella nostra maison ogni giorno è un giorno nuovo»: così presenta le proprie sfide quotidiane, parafrasando inconsapevolmente

Rossella o'Hara in 'Via col vento'. E prosegue: «Quotidianamente mi devo chiedere 'cosa posso fare?', andando incontro ad un rinnovamento che non si deve mai arrestare. Occorre sempre interrogarsi, altrimenti non si avanza. La natura dona ininterrottamente tante cose diverse e serve umiltà per comprenderle. Questo atteggiamento – che implica anche una costante insoddisfazione – l'ho appreso da mio nonno. Altri elementi fondamentali sono l'immaginazione e un rapporto costante, stretto, fruttuoso, con tutta l'équipe».

Quindi, per restare al vertice occorre cambiare? Anche in questo caso la risposta sembra una citazione (Da



Charlotte aux pommes et aux épices



Durante l'intervista



Campo dei fiori

«Il Piemonte è l'amico più vicino', una terra dove si incontrano elementi fantastici in armonia: la pianura, la montagna e le colline»



César e Michel Troisgros

'Il Gattopardo', che però giura di non conoscere...): «Occorre che tutto cambi perché tutto resti uguale. Altrimenti invece di avanzare, o di mantenere il livello raggiunto, si arretra»

Cosa pensa della cucina italiana?

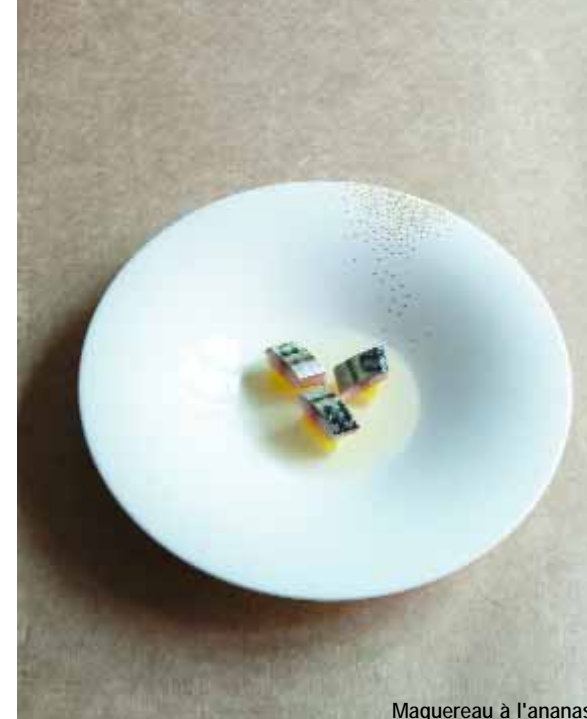
«Tutto il bene possibile, anche perché appartiene alle mie radici. Mia nonna era italiana, originaria della provincia di Udine. Alla cucina italiana ho anche dedicato il mio ultimo libro: 'Michel Troisgros et l'Italie'. Per me, la cucina del vostro Paese è 'la cucina delle donne', fatta di semplicità e amore. In Francia questo patrimonio non è conservato altrettanto bene».

Conosce la cucina piemontese?

«Certo e l'apprezzo tantissimo. Amo particolarmente i pin, la carne cruda e la nocciola, ingrediente essenziale per molte preparazioni. Per noi il Piemonte è 'l'amico più vicino', francofono e francofilo, una terra – a metà strada tra l'Italia e la Francia – dove si incontrano elementi fantastici in armonia: la pianura, la montagna e le colline. Ritengo che il Piemonte abbia un nome 'forte' con una cucina dalla solida identità territoriale; una rarità in Europa ma anche in Francia».

45 anni di tre stelle Michelin. Come si tramanda una storia familiare di questa portata?

«Innanzitutto con la prudenza. Dobbiamo essere pruden-



Maquereau à l'ananas

ti perché abbiamo una storia da salvaguardare. Io ho ricevuto in eredità un grande patrimonio, oggi ho il dovere di non commettere errori per tramandarlo ai miei figli. Direi che questa è una maison fondata sulla saggezza».

Per conquistare riconoscimenti e visibilità, oggi, molti suoi colleghi sono costantemente in tournée. Non è sempre facile incontrare uno chef prestigioso nel proprio ristorante. Lei, invece, ha fatto una scelta radicalmente diversa...

«Vero, non amo tanto muovermi, preferisco dedicarmi personalmente al mio ristorante. Trovo che esista un rapporto enfatico ed eccessivo coi media e con la televisione; inoltre a me, personalmente, non interessano trasmissioni come MasterChef o TopChef. Abbiamo voluto diventare artisti, essere considerati come tali. Ma un artista deve rimanere nel proprio atelier, mentre noi questi atelier li stiamo lasciando. Sono contrario alle tournée da rockstar imposte dai media agli chef».

Comunicazione esasperata, social network, televisione, libri e riviste di ricette. Oggi sembra che ci sia quasi un compiacimento nel rivelare i propri segreti...

«Sono consapevole di tutto questo, e anche dell'esposizione mediatica che comporta. Ma la cucina deve restare parte di un mistero, non bisogna rivelare tutto».

Può sintetizzare il suo modo di intendere la cucina in una sola frase?

«Tecnica al servizio della sensibilità»

Lei non ama le interviste, però se l'è cavata benissimo...

«L'intervista è un dialogo ed ha bisogno dei suoi tempi, però è anche fondamentale trovare il giusto feeling col giornalista. Se scatta la sintonia l'esperienza si rivela 'un modo di pensare', aiuta a comprendere a riflettere su se stessi. Parlando, rispondendo, si raccolgono e si mettono in ordine le idee. Durante una giornata di lavoro è difficile fare altrettanto; la stessa capacità di sintesi e di concentrazione può arrivare, qualche volta, solo la notte». >>>

