

INTERNI

ANNUAL CUCINA 2016

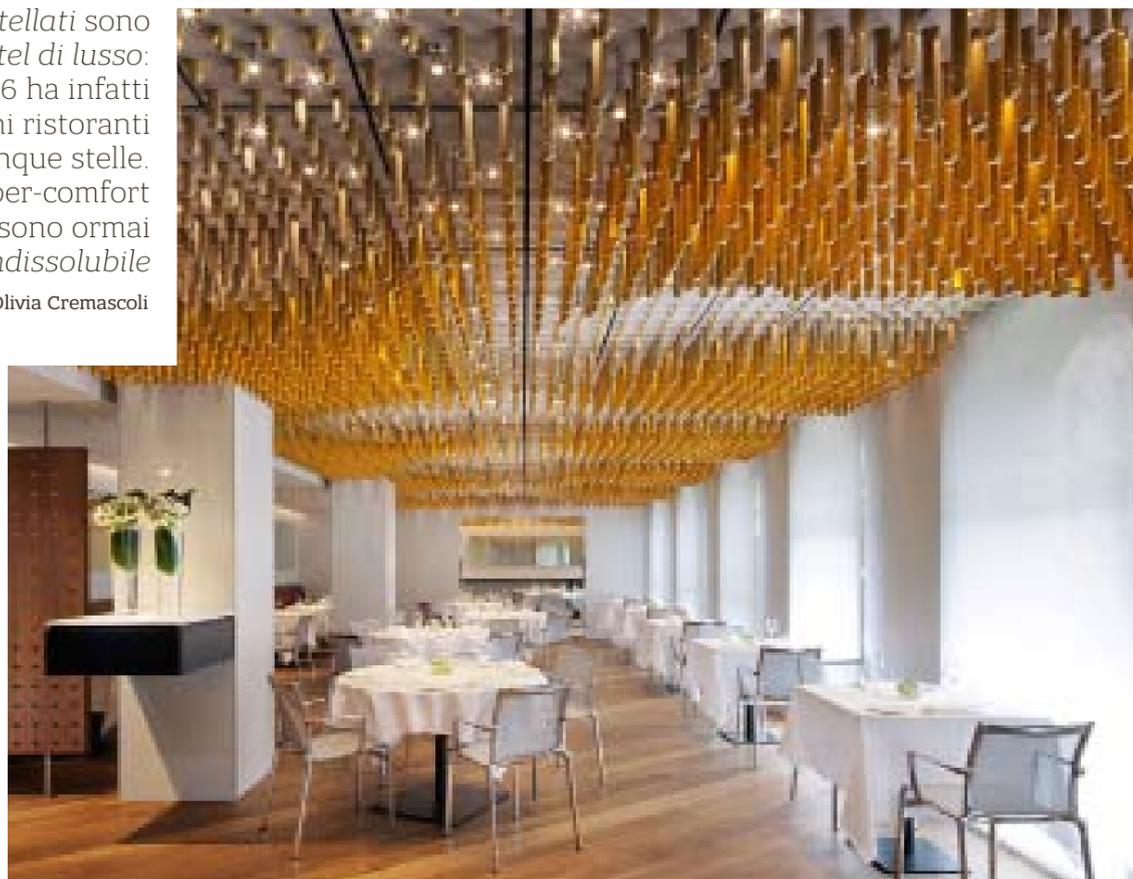


NEW IN THE
50 KITCHEN
PROJECTS

TRE STELLE IN CINQUE STELLE

Oggi i ristoranti stellati sono all'interno degli hotel di lusso: la guida Michelin 2016 ha infatti premiato parecchi ristoranti di hotel cinque stelle. Come dire che iper-comfort e alta cucina sono ormai un binomio indissolubile

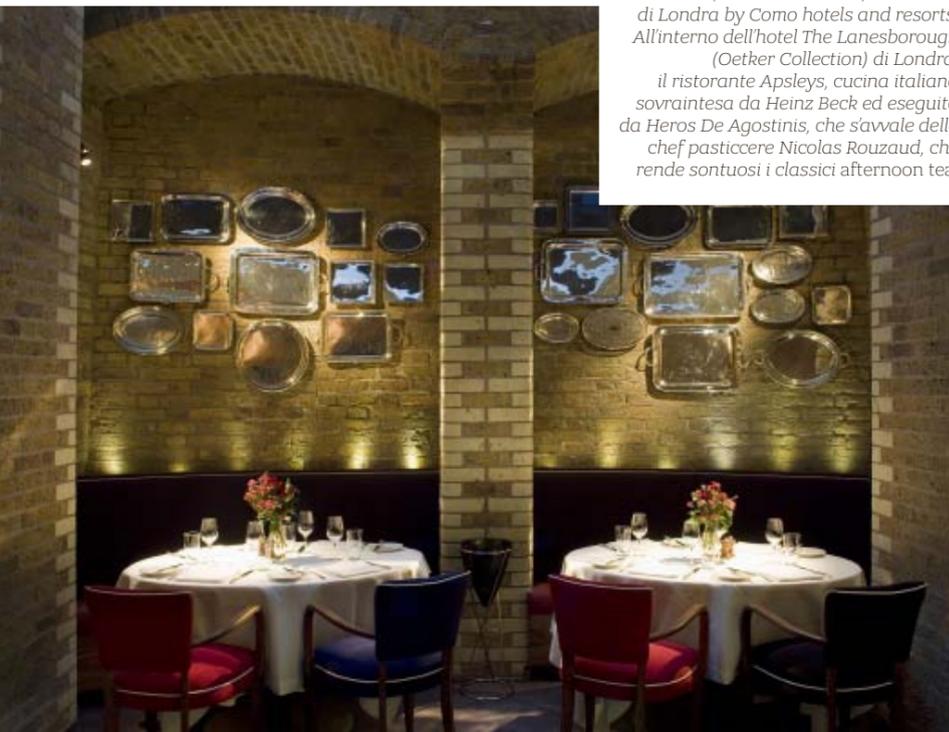
di Olivia Cremascoli



In questa pagina, dall'alto: Angler, ristorante dello chef Gary Foulkes, al South Place hotel Londra; qui accanto, il Seven Park Place dello chef William Drabble, all'interno del St James hotel di Londra; qui sotto, il ristorante Boundary, diretto dallo chef Harry Faddy, nel Boundary Rooms & Suites, l'ultima creatura londinese di Sir Terence Conran. Nella pagina accanto, dall'alto: il ristorante Ametsa with Arzak Instruction costituisce un unicum per la collaborazione tra Elena Arzak, eletta nel 2012 Veuve Clicquot World's Best Female Chef, con suo padre Juan Mari Arzak e gli chef Mikel Sorazu, Igor Zalakain, Xabier Gutierrez, dell'Halkin di Londra by Como hotels and resorts. All'interno dell'hotel The Lanesborough (Oetker Collection) di Londra, il ristorante Apsleys, cucina italiana sovrintesa da Heinz Beck ed eseguita da Heros De Agostinis, che s'avvale dello chef pasticciere Nicolas Rouzaud, che rende sontuosi i classici afternoon tea.



Sino a non molti anni fa, la ristorazione alberghiera costituiva il fanalino di coda di ciò che oggi s'intendere per cibo gourmet e glamorous. Ma era anche ben diversa l'utenza di tali ristoranti, nel senso che un tempo, negli alberghi, erano quasi esclusivamente i residenti a consumare mestamente i pasti in virtù della pensione, mezza o completa. Da allora, molta acqua e anche molto champagne sono passati sotto i ponti e, oggi, si registra una tendenza che è esattamente opposta a quella citata: infatti, coniugare alta qualità alberghiera ed eccellenza in cucina è ormai uno dei must del turismo internazionale. E quando al ristorante d'hotel viene poi riconosciuta una o più stelle Michelin, l'albergo assume di colpo una nuova visibilità, in pratica il ristorante rende l'albergo più 'attraente'. Dunque, il binomio ristorante/hotel crea un'indubbia sinergia, in quanto la presenza di un ristorante stellato dà lustro all'hotel e, a sua volta, il ristorante può avvalersi di più ampi servizi d'alto livello (in primis il personale, anche numericamente parlando)





Qui sopra: ri-progettato di recente da Patrick Jouin e Sanjit Manku, il ristorante di Alain Ducasse au Plaza Athénée hotel, Parigi; qui sotto, il ristorante Epicure, dello chef Eric Frechon, all'interno dell'hotel Le Bristol (Oetker Collection) di Parigi, con l'installazione Une Pause Colorée, di Daniel Buren, allogata - fino al 6 ottobre - nel 'jardin français' dell'albergo cinque stelle (courtesy: l'artista e Kamel Mennour gallery).



rispetto a un locale che esista indipendentemente da una struttura alberghiera. Infine, c'è anche da considerare che, dopo cena, il cliente può anche improvvisamente decidere, per i più svariati motivi, di pernottare nella struttura alberghiera. Se un tempo, quando veniva chiesto a Sir Charles Forte, fondatore dell'omonima catena alberghiera di lusso, "Qual è il trucco per lanciare un locale di gran successo?", lui invariabilmente rispondeva "location, location, location!", oggi nei fattori determinanti di tale successo rientra di certo anche la caratura del ristorante dal punto di vista *gourmand* ma anche da quello decorativo. Non a caso, la maggior parte dei ristoranti 'alti', alloggiati all'interno di un hotel di lusso, oggi fanno *haute cuisine* sviluppando di pari passo anche l'*haute décoration*: così, accanto a chef stellati, arrivano anche gli archi-star e, sempre più spesso, anche i *floral designers*, che in occasioni particolari si accordano con chef sui colori e gli effluvi da prevedere per cene sontuose o *té pomeridians*. Di conseguenza, a paesaggi esterni da capogiro (dagli skyline urbani alle campagne fiorite) fanno da contraltare interni di super-design, mentre a camere lussuose da *comfort* iper-tecnologico si contrappongono astro-chef. Di fatto, in



In questa pagina, dall'alto e da sinistra: un angolo del ristorante Camélia, diretto dallo chef Thierry Marx e progettato da Patrick Jouin e Sanjit Manku, all'interno dell'hotel Mandarin Oriental di Parigi; nella corte d'epoca dello Starhotel Castille Paris, il ristorante L'assaggio, progettato da Andrea Auletta e diretto dallo chef Ugo Gastaldi; qui accanto, il ristorante La scène, progettato da Pierre-Yves Rochon con Bruno Borrione e diretto dalla chef Stéphanie Le Quellec, all'interno dello storico hotel Prince de Galles (Luxury Collection Hotel) di Parigi.



In questa pagina, a sinistra: all'interno dell'hotel Alpina Gstaad (Svizzera), progettato da Noé Duchaufour-Lawrence il ristorante giapponese Megu, il cui chef è Takumi Murase mentre il sushi chef è Tsutomu Kugota; qui sotto, il nuovissimo ristorante Igniv, del pluri-stellato chef Andreas Caminada, progettato da Patricia Urquiola all'interno del Grand resort Bad Ragaz (Tamina Therme, canton San Gallo, Svizzera).

In questa pagina: sopra, il ristorante You, progettato da Marcel Wanders e diretto dallo chef Norman Fischer, all'interno dell'hotel Kameha Grand Zürich; qui accanto, il nuovissimo ristorante Saltz, diretto dallo chef Patrick Hetz e decorato dall'artista Rolf Sachs, presso l'hotel Dolder Grand di Zurigo; sotto, il ristorante Bayview, diretto dallo chef Michel Roth, all'interno del Président Wilson (Luxury Collection Hotel) di Ginevra, ri-progettato dall'Atelier d'architecture 3 BM3 e famoso per avere la penthouse più grande d'Europa (1.680 mq).



questo modo, per portafogli che possano permetterselo, si ricrea l'opportunità di una dolce vita che, grazie ormai anche a spa-sirene, sempre più attrezzate e seducenti, favorisce una sfiziosa esistenza all'interno della struttura d'ospitalità - privilegiando in particolare la categoria resort - che all'interno della propria area possono fornire tutto quanto serve per raggiungere il paradiso terreno senza mai mettere fuori il naso. E il paradiso del palato nella ristorazione alberghiera è sempre più dovuto a chef pluri-stellati, di fama assolutamente mondiale, che hanno fatto del loro nome un marchio di qualità e *in primis* un'impresa multi-nazionale (in questo senso, per fare qualche nome, si possono citare Heinz Beck, Jean-Georges Vongerichten, Pierre Gagnaire, Alain Ducasse, Daniel Boulud, Heston Blumenthal, Gordon Ramsay, Jamie Oliver), che li porta a impostare menù e a sovrintendere cucine di mezzo mondo senza neanche avere l'onere di essere presenti, grazie, nello specifico, a *executive chef* di fiducia che operano secondo i *diktat* della grande firma. Ma - chiediamoci - ha poi senso avere, ad esempio all'Apsleys di Londra, un menù firmato dal divino Heinz Beck, che i più sanno risiedere al ristorante La Pergola del Cavaliere Waldorf Astoria di Roma? La mancanza fisica dell'astro-chef in cucina non potrebbe rendere più 'asettica' - anche solo psicologicamente - l'esperienza *gourmand*? E, alla fine, quando ci si annoierà anche di questi 'ultimi divi' che ormai pensano forse più all'introito che all'alta artigianalità della creazione culinaria?

