Cucina francese: la nouvelle vague che piace all’Italia

cucina-francese-evid-dc8dfee1

Sono piccoli angoli di Francia affacciati sul territorio italiano, capaci di conquistare il non certo poco esigente cliente del bel Paese a colpi di baguette, croissant, tartare e tarte tatin. I ristoranti d’oltralpe presenti nelle nostre città rappresentano certamente un fenomeno di nicchia, che però sembra avere interessanti spazi di crescita. Almeno a giudicare dai risultati ottenuti tanto dalle realtà più consolidate tanto da quelle appena arrivate sul mercato.

CHARLY’S SAUCIERE: UNA STORIA DI FAMIGLIA

[caption id="attachment_103402" align="alignleft" width="275"]
LA CUCINA DI CHARLY’S SAUCIERE È AFFIDATA A GIANMARCO CERASONI CHE NEL RISPETTO DEL

LA CUCINA DI CHARLY’S SAUCIERE È AFFIDATA A GIANMARCO CERASONI CHE NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE HA AGGIUNTO UN TOCCO ARTISTICO AI PIATTI CLASSICI E ALLE NUOVE CREAZIONI STAGIONALI[/caption]

Al primo gruppo appartiene senz’altro *Charly’s Sauciere*, ristorante aperto a Roma nel lontano 1968 da **Karl Zika**, chef svizzero con una lunga esperienza ai fornelli in Francia, affiancato qualche anno più tardi dal cuoco-sommelier Stefano Cerasoni. “Da allora – spiega **Jole Graziani**, moglie di Stefano che da sei anni gestisce il locale insieme al figlio Gianmarco Cerasoni cui è affidata la cucina – abbiamo continuato a puntare su tre ingredienti fondamentali: tradizione, passione e professionalità. Il tutto servito in salsa francese: il menu è infatti rigorosamente transalpino. Concessa soltanto qualche piccola eccezione elvetica”. Una formula che piace. “Abbiamo una clientela stabile – conferma Jole Graziani – all’interno della quale non mancano neppure imprenditori e personaggi noti dello star system. Allo stesso tempo però stiamo investendo anche sui giovani: una sera alla settimana proponiamo infatti una apericena pensata proprio per i ragazzi che, grazie a questa iniziativa, hanno l’occasione di sperimentare con una cifra contenuta i sapori degli autentici piatti francesi”.

LA MALMAISON, PROPOSTA D'ÉLITE

[caption id="attachment_103403" align="alignright" width="300"]
LA MALMAISON DI MILANO PRENDEIL NOME DALLA CASA PREDILETTA DA NAPOLEONE BONAPART

LA MALMAISON DI MILANO PRENDEIL NOME DALLA CASA PREDILETTA DA NAPOLEONE BONAPARTE[/caption]

Un caso isolato? Tutt'altro. Altrettanto positiva infatti è anche l'esperienza del *Malmaison* di Milano, ristorante inaugurato 10 anni fa che ha fatto di qualità e raffinatezza i propri cavalli di battaglia. "L'idea di aprire questo locale – spiega il proprietario **Davide Lacerenza** – ha preso le mosse da una coincidenza: mi sono ritrovato a disporre di molti pezzi di antiquariato di stile francese. E da qui la decisione di utilizzarli per arredare un ristorante che, in linea con l'ambientazione, si rifacesse a ricette d'oltralpe. Ho così iniziato a proporre menu nei quali campeggiano ostriche, mandorle e frutti di mare. Mi sono quindi indirizzato verso un'offerta pensata per un target di alto livello, che negli anni ha subìto anche qualche contaminazione da parte di altre cucine, senza però mai rinunciare a materie prime selezionatissime". Un'offerta d'élite, insomma, che si riflette anche nel servizio. "Nel locale – osserva Lacerenza – trovano posto pochi coperti, molta attenzione è posta alla posateria, tutta d'argento, e soprattutto grande disponibilità è riservata alle esigenze di orario dei clienti: la nostra cucina è aperta fino alle 6 del mattino".

LE VRAI SCOMMETTE SULLA CUCINA TRADIZIONALE

[caption id="attachment_103405" align="alignleft" width="211"]
LE VRAI SI ARTICOLA IN QUATTRO AREE DISTINTE CAFÉ, BRASSERIE (RISTORANTE), BOULANGER

LE VRAI SI ARTICOLA IN QUATTRO AREE DISTINTE CAFÉ, BRASSERIE (RISTORANTE), BOULANGERIE (PANETTERIA) ED EPICERIE (NEGOZIO DI SPECIALITÀ)[/caption]

Recentissima è invece la scommessa di *Le Vrai*, locale inaugurato nel capoluogo lombardo lo scorso settembre sulla scorta di una semplice, quanto non banale osservazione: "Con sorpresa ho constatato come in città non fosse disponibile un'offerta di cucina transalpina tradizionale – racconta la managing director **Claire Pauze** –. Ho perciò analizzato il mercato, il potenziale e l'interesse dei milanesi per arrivare ad una conclusione: la mancanza era dovuta solo al fatto che non vi era ancora stata una congiunzione fondamentale tra il desiderio di essere francesi e di vivere da italiani. Da questo 'bisogno' non soddisfatto, così come dalla volontà di presentare la 'vera' tradizione gastronomica francese a chi cerca una cucina varia e sincera, è quindi nata l'idea di dare vita a una autentica brasserie francese". Ha così preso forma il progetto di Le Vrai, dove oggi si possono gustare ricette

semplici, familiari e al contempo raffinate, lungo tutto l’arco della giornata. Si parte infatti con la colazione del mattino per passare prima al pranzo, poi al café gourmand (tazza di espresso accompagnato da dolcetti e piccola pasticceria), e quindi concludere con l’apéritif à la française con cui si invitano i clienti a sorseggiare una birra, un pastis, un calice di sidro o di Champagne in attesa di gustare le ricette proposte per la cena. “A nove mesi dal debutto – rileva ancora Claire Pauze –, il bilancio è più che positivo: la curiosità non manca. I nostri piatti poi, tutti confezionati rigorosamente in casa, hanno fatto il resto, riuscendo a soddisfare i palati dei milanesi. A dimostrarlo l’alto tasso di fidelizzazione registrato tra i nostri clienti. Un risultato cui ha contribuito anche il consistente ‘passaparola’ positivo che, insieme al volantinaggio e alla promozione sui social, ci ha consentito di incrementare costantemente il business”.

Cucina francese: Le Vrai suggerisce Blanquette de veau à l’ancienne