

ICONE/PARIGI

Impermeabile alle mode

Impermeabile alle mode

Testo di John Brunton

Traduzione Luisa Balacco

A Parigi, come in tutte le altre metropoli vibranti del mondo, la moda di cenare fuori è assai mutevole, dovendo stare al passo con la popolarità del momento di ristoranti, chef e stili alimentari innovativi, mentre critici e avventori sono alla costante ricerca del ristorante all'ultimo grido. Le tendenze cambiano, gli chef vanno fuori moda e le stelle della Michelin possono scomparire con la stessa velocità con cui sono state ottenute. Negli anni Settanta, per esempio, chi avrebbe mai immaginato che la *nouvelle cuisine* non fosse che una tendenza passeggera? La cucina *fusion*, nel frattempo, è arrivata e già se n'è andata, mentre la tuttora vigorosa *cuisine de terroir* rischia di essere sorpassata dalla rivoluzione *à la mode* della cucina molecolare. Anche gli chef hanno i loro cinque minuti di gloria quando sono elogiati all'improvviso come il sapore del mese, e adorati da scrittori di gastronomia e gourmet affamati che aspettano per settimane intere pur di avere una preziosissima prenotazione a cena. Ma sono pochi in questa città volubile a mantenere questo momentum, e perfino i giganti della gastronomia francese come Alain Ducasse e Joel Robuchon preferiscono delegare ad altri e scivolare nell'anonimato dietro le quinte, piuttosto che mantenere una presenza in carne e ossa nei loro ristoranti.

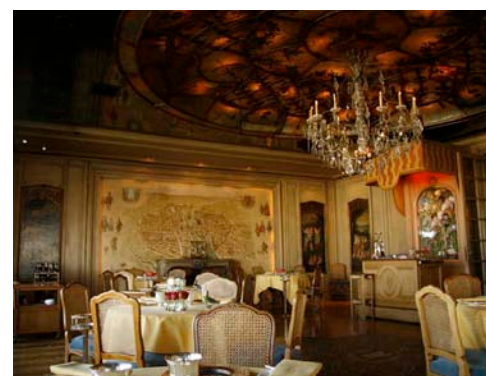
Il cibo

Un solo luogo, La Tour d'Argent, si distingue dagli altri: un ristorante che è un simbolo parigino tanto quanto lo sono l'Arco di Trionfo, la Bastiglia o la Basilica del Sacro Cuore. Questa istituzione gastronomica è impermeabile alle mode passeggere, essendosi creata a Parigi una posizione unica, che attrae avventori da tutto il mondo. Sia che abbia tre stelle Michelin o neppure una, sia che riceva aspre critiche dalla stampa per essere troppo all'antica, questo ristorante ospita ininterrottamente clienti che continuano a ordinarne il piatto forte – l'anatra pressata, un vero e proprio talismano – o i piatti della cucina innovativa che l'attuale giovane chef sta proponendo come alternativa ai classici tradizionali.

La Tour d'Argent aprì i battenti nel 1582. Una taverna raffinata rispetto alle locande a poco prezzo della città, fu immediatamente favorita dall'aristocrazia e dalla famiglia reale. Il suo nome caratteristico, Torre d'Argento, deriva dal fatto che per la costruzione



Nelle cantine de La Tour ci sono 400000 bottiglie, rigorosamente francesi, nascoste in un dedalo di stretti corridoi. La bottiglia più vecchia è un Lafite Rothschild del 1845, mentre l'etichetta più costosa è un Romanée-Conti del 1929, valutato 19 460 euro. Tuttavia, come dichiara Ridgeway, il sommelier, «non vogliamo assolutamente venderlo perché ce ne rimangono soltanto due, e sinceramente non sono così sicuro di quanti altri ve ne siano ancora al mondo»



furono utilizzate pietre contenenti mica argentata. La leggenda vuole che Enrico IV fosse un grande appassionato del *pâté* di anatra cucinato dal cuoco, e che fu proprio pasteggiando a La Tour che adoperò per la prima volta uno strano utensile chiamato *fourchette*, ormai noto a tutti come forchetta. Durante il regno del Re Sole, Luigi XIV, la corte veniva a mangiare qui da Versailles, e una volta il duca di Richelieu ordinò alla cucina di preparare un intero bue in 30 modi diversi. L'edificio originale fu di fatto raso al suolo da un incendio nel 1789, proprio nel periodo in cui i rivoluzionari distrussero la vicina prigione della Bastiglia.

Ma il ristorante fu presto riportato in vita nel suo luogo originale, e la sua reputazione cominciò a crescere quando l'imprenditore Frederic Delair ne divenne proprietario nel 1890. Fu lui ad avere la brillante idea del *caneton Tour d'Argent*, un'elaborata presentazione dell'anatra pressata. Ogni porzione era numerata e il nome del cliente registrato, e alla fine della cena, al cliente era rilasciata

una cartolina ricordo da portare a casa. Per quanto sembri incredibile, la milionesima anatra fu consumata nel 2003, e la prima volta che si cena a La Tour è praticamente impossibile resistere alla tentazione di ordinare questo piatto spettacolare.

Nel 1910, André Terrail acquistò La Tour d'Argent, ed è proprio grazie alla sua famiglia, adesso alla terza generazione, che il ristorante è diventato un *monument historique*. André, a dire il vero, chiuse il ristorante per gran parte della prima guerra mondiale, quando andò a combattere con l'esercito francese. In seguito, egli divenne una figura leggendaria durante la seconda guerra mondiale, quando murò una grande parte delle labirintiche cantine per nascondere i vini d'annata ai tedeschi durante l'occupazione. Suo figlio Claude ne prese il posto nel 1947 e divenne uno dei più leggendari ristoratori di Parigi e uno dei più famosi *bon vivants*. Quando morì nel 2003 all'età di 88 anni, molti predissero la fine de La Tour, ma questa istituzione è al di sopra degli individui, addirittura al di sopra delle

28

100
percorsi storici

110
pane al pane

130
terra madre

136
loro in bocca

154
vignoni d'europa

Fu Frederic Delair, proprietario del ristorante dal 1890, ad avere la brillante idea del *caneton Tour d'Argent*, un'elaborata presentazione dell'anatra pressata. Ogni porzione era numerata e il nome del cliente registrato, e alla fine della cena, al cliente era rilasciata una cartolina ricordo da portare a casa. Per quanto sembri incredibile, la milionesima anatra fu consumata nel 2003

stelle Michelin. Di conseguenza, il giovane figlio di Claude, André, ne assunse le redini con grande discrezione, e da allora il ristorante continua ad andare avanti come se nulla fosse accaduto.

Affermare che venire a mangiare qui è un'occasione memorabile è un vero e proprio *understatement*. Le famiglie francesi delle province risparmiano per anni pur di poter visitare Parigi e permettersi un pasto alla Tour d'Argent. Per i turisti stranieri appassionati di cibo, sperimentare questa pompa e splendore francese, osservare il maestro tagliatore di anatre che prepara in modo teatrale il *caneton roti* di fronte ai clienti e sfogliare la ponderosa lista dei vini, che pesa ben nove chili e contiene 9000 riferimenti, costituisce una vera esperienza parigina, tanto quanto salire sulla Torre Eiffel o andare a vedere la Mona Lisa al Louvre. Devo ammettere che anch'io ero molto emozionato – e addirittura un po' intimidito – la prima volta che mi recai a mangiare alla Tour d'Argent.

I saloni del pianterreno ricordano un palazzo opulento, con divani di velluto color pastello e dipinti storici di Parigi. Qui il portiere ti conduce svelto verso l'ascensore, dove un inserviente vestito di blu ti fa guizzare su fino alla sala da pranzo del sesto piano. All'arrivo, suona un campanello con fare cerimonioso e dal nulla compare l'apparisciente manager del ristorante, monsieur Serge, per darti il benvenuto. È *le Directeur* da oltre 34 anni, e ha accolto re e regine, celebrità di Hollywood, primi ministri e presidenti, eppure, chissà come, riesce sempre a far sentire qualsiasi ospite altrettanto importante. La prima occhiata della vista panoramica della sala da pranzo su Parigi è semplicemente mozzafiato, e chiunque vorrebbe prenotare il tavolo più in fondo, che si affaccia proprio sulla Senna e sulla maestosa cattedrale di Notre-Dame. I camerieri, tutti vestiti in frac in stile sala da ballo, con camicia bianca inamidata e papillon, volteggiano discreti tra i tavoli. E nel centro della stanza si erge *le Theatre*, dove si rivolgono gli occhi di tutti per ammirare la preparazione dell'anatra pressata.

La cantina

Ma il cibo spiega soltanto in parte la ragione della fama della Tour d'Argent: nascoste sotto l'edificio, infatti, si trovano le antiche cantine, che raccolgono la più grande collezione di vini di tutta la Francia, forse addirittura del mondo intero. Chiariamo subito che con vino intendiamo qui soltanto vino francese, perché la Tour è un'istituzione profondamente francese e, come dice il cameriere che serve il vino, «un italiano non prenota un tavolo qui per poi



bere vino italiano». A prima vista è difficile crederci, ma ci sono oltre 400 000 bottiglie nascoste in un dedalo di stretti corridoi dalle pareti allineate di bottiglie, giù in fondo alle ripide scale a chiocciola. E l'uomo che possiede le chiavi di questa grotta di Aladino è niente meno che un certo David Ridgeway, un nativo della *perfidie Albion*, riconosciuto come uno dei più grandi sommelier di tutta la Francia. Egli riceve in un minuscolo ufficio a volta, le cui pareti sono coperte dalle insegne dei più grandi cru della Francia, i più nobili *chateaux* – Margaux, Petrus, Lynch-Bages, Lafite, Romanée-Conti.

La bottiglia più vecchia nelle cantine de La Tour è un Lafite Rothschild del 1845, mentre l'etichetta più costosa è un Romanée-Conti del 1929, valutato 19 460 euro. Tuttavia, come dichiara Ridgeway, «non vogliamo assolutamente venderlo perché ce ne rimangono soltanto due, e sinceramente non sono così sicuro di quanti altri ve ne siano ancora al mondo». Non è insolito che i clienti che mangiano qui ordinino dei vini dai prezzi esorbitanti, ma stranamente Ridgeway ammette che ancora «si preoccupa» quando qualcuno ordina una bottiglia che costa 5000 euro. «Può darsi che non abbiano letto bene il prezzo, o che magari non riescano ad apprezzarlo come dovrebbero, o forse potrebbero rifiutarsi di pagarlo, il che a volte succede. E se qualcuno si rifiuta di pagare diventa molto difficile convincerlo, ecco perché mi sento sempre molto sollevato quando vedo che un conto è stato pagato».

Naturalmente, mangiare nel ristorante più famoso di Parigi è tutt'altro che economico. Eppure, cosa strana, esiste a pranzo un menù a prezzo fisso di soli 65 euro, e una volta che si prova la Tour d'Argent, sicuramente si vuole tornare. E vorrei ancora riservare un'ultima parola al giovane e talentuoso chef, Stéphane Haisant, il cui creativo menù degustazione presenta piatti che sono al contempo audaci e sorprendenti – rana pescatrice servita con sedano e midollo, un sorbetto di roquefort, un fungo porcino ripieno di foie gras – e che, chissà, magari un giorno saranno famosi come l'iconica anatra pressata. ☺

La Tour d'Argent
15 quai de la Tourneelle
75005 Parigi
Tel. 0143542331