

Downtown Downtown

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di CHRISTOPHE URBAIN





“Lyon era il posto giusto per iniziare. Trovammo in vendita questa pizzeria italiana e aprimmo in sordina contando solo sulle nostre sole forze”

Renvoi d'ascenseur. In francese, restituire un favore. Dare atto a chi di dovere. Ecco perché, invece d'attaccare subito con i dati anagrafici di Guillaume Monjuré - è di lui che parleremo - diamo subito gli onori della tribuna a Georges Dos Santos. Chi meglio del portoghese sommelier, elettrone libero della scena lionese, mattatore del Georges Five, il fu miglior wine bar del mondo, e ora showman di *Only Georges*, per introdurre il baffuto e timido giovinetto?

Mentre sbirciate il suo mingherlino profilo qui accanto, che sia detto, anzi scritto nero su bianco, che una notte d'inverno un viaggiatore perso per le brumose viuzze della ristorazione di Lyon, fu proprio allertato dal (come sempre) sovraeccitato Georges Dos Santos all'altro capo della cornetta: "Smettila di lamentarti che mangiare a Lyon è come darsi una martellata sulle palle. Sono stato ieri sera in un posto aperto neanche due settimane fa. Non ti dico niente, ti piacerà. Vacci al volo se non vuoi ritrovarti presto in lista d'attesa; nel suo piccolo, farà furore".

Sfatiamo pregiudizi e avventate illusioni: sì, di piccolo ristorante trattasi, barra massimale cinquanta coperti tra pranzo e cena col timoniere solo e soletto nel suo sgabuzzino di cucina mentre Chrystel anima in sala il focolare. Però, ehilà, non pensiate affatto all'ennesimo tardo-post-neobistrot come ce n'è oramai dappertutto. Del resto, sul banco dell'udienza invitiamo pure un altro testimone oculare di primo piano, Magnus Nilsson Vikingo Jarpen al di sopra di ogni sospetto nel nord più estremo della Svezia che

agli albori dell'agosto 2012 ci chiedeva: "Lo sai che domani sera a cena ho un cuoco che viene da Lyon? Ne hai già sentito parlare del Palégrié?".

C'è chi parte in ferie a Capalbo. C'è chi prende con tre metro di ritardo ancora i charter per la Spagna. E chi consacra le sue giornate del Signore ai viaggi che fanno parte dei romanzi di formazione. Fosse restato a Marakech, all'hotel La Mamounia, del trentatrenne Guillaume Monjuré allora chef lì delegato dal suo patron Jean-Pierre Vigato, magari non ne avremmo mai parlato. Il socratico mentore parigino di Apicius voleva farne il suo delfino, mentre Guillaume attaccava a far comunella con Don Alfonso lacarino ("A La Mamoumia, io mi occupavo del ristorante francese, lacarino di quello italiano. Un vero signore, un'anima nobile che mi ha trasmesso tanto del suo umanismo culinario anche se, con le parole passate e anche le promesse, non mi è ancora venuto a trovare") però la vita volle altrimenti.

Lo ritroviamo invece a Lyon, per anelito di indipendenza. Per il richiamo della foresta. Originari tutti e due delle vette *rhonalpine*, non c'è domenica che passi senza che Guillaume e Chrystel, la donna della sua vita, non prendano le strade montane del Vercors e della Chartreuse. La pace interiore a due passi dalla metropoli. "Vigato voleva che aprissimo a Parigi con lui a farci strada. Ma Lyon era il posto giusto per iniziare. Trovammo in vendita questa pizzeria italiana, Niente di più, e, senza rifare chissacché, aprimmo in sordina contando solo sulle nostre sole forze". Attenzione! *Successful story* controcorrente. Appena ci si siede, diciamo un fine dicembre 2011, la formula si rivela vincente. E neanche un anno più tardi

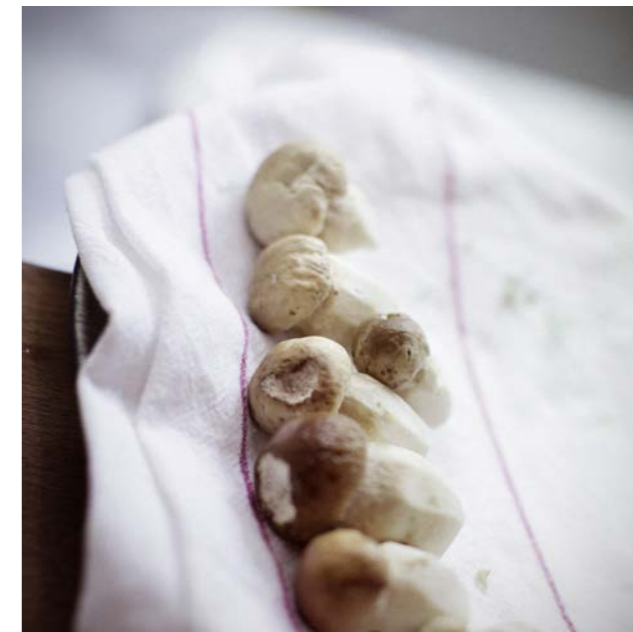
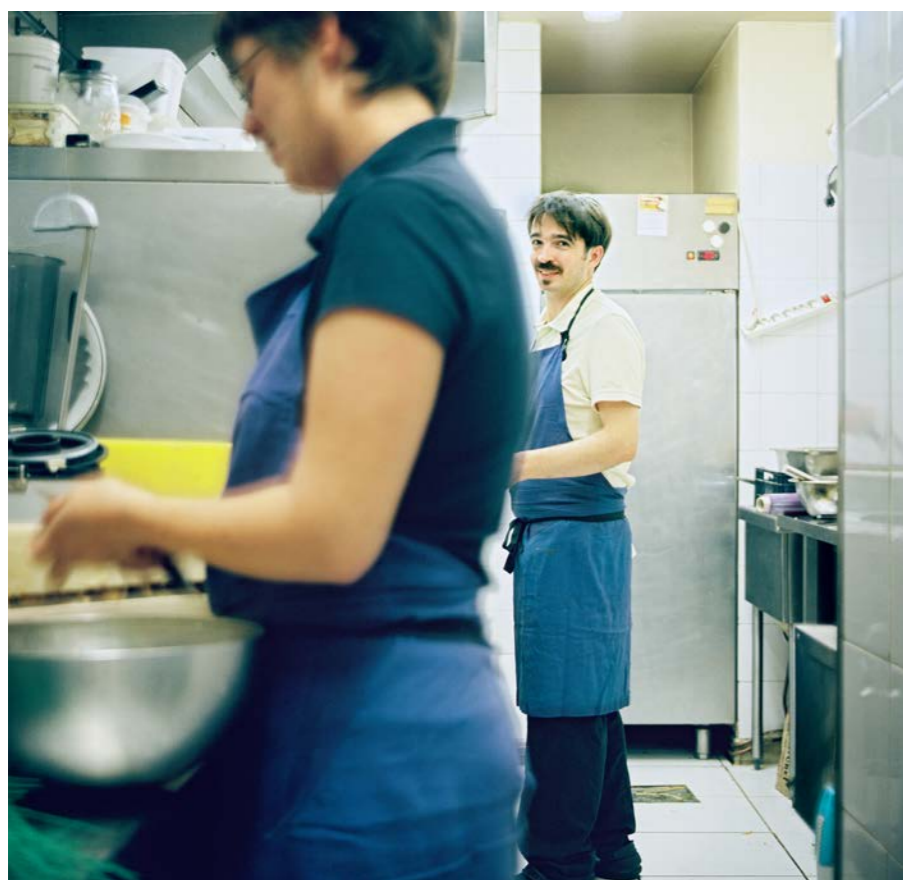
ecco il Guillaume, illustre sconosciuto, pronto a cavalcar suo malgrado la tigre della notorietà. Dal Fooding alla Gault-Millau, manca solo (come al solito) la Michelin per narrare le lodi di questo Palégré - contrazione dell'indirizzo sito nella stradina del Palais Grillet, ma anche possibile evocazione mentale di un Palais Grillé, un Palazzo Grigliato, bruciato - che vive in economia di sufficienza.

Una ventina di coperti, il modesto pass in fondo alla saletta d'ingresso, un tavolo lungo di legno per far *maison d'hôtes* e come a casa nostra col menu che cambia ogni mezzodì. E la sera con la formula carta bianca ci si sbizzarrisce ancora di più dando i pieni poteri al solo timoniere, caposaldo generazionale nonostante tutto d'una Lyon che prende infine gusto a respirar aria fresca.

"Non è una città facile, ma a noi è andata benissimo. Un po' schiacciati tra vecchie istituzioni e turistiche tradizioni, per anni sembrava che a Lyon ci fosse posto solo per i *bouchon*. Invece c'è spazio anche per posti alla buona dove la ricerca personale non va mai a discapito della piacevolezza del cliente. Siamo ancora quattro gatti, delle pecore nere, tutti differenti, ma proprio per questo ci si aiuta a vicenda". Riecco quindi il Joker Georges Dos Santos, Flying Sommelier

che tanto detesta i vini detti nature, far comunella con Chrystel & Guillaume che bazzicano a spada tratta con gli spacciatori di vini non trafficati. Meglio del compromesso storico, s'invitano a vicenda per delle nottate a tema dall'intrapendente portoghese "annunciate su Internet e Facebook, aperte a tutti ma solo per una ventina di conviventi. Si paga in anticipo, da 50 a 350 Euro secondo il vinaio che sgancia i flacon", dice Dos Santos che i Monjuré se li tiene stretti. Eppure loro non scappano mica, la routine dell'improvvisazione è il loro pane quotidiano.

Quando il lunedì mattina arrivano col camioncino del forager di fiducia le erbe e i funghi appena raccolti è il momento in cui Chrystel, Guillaume affacciato alla finestrina del pass, si siede al computer, per dettare i lacconici *intitulés* del menu immaginato all'istante. "Non ti possiamo fare, neanche per le foto, la Fricassée di prataioli con olive, gamberetti e semi di zucca che avevi mangiato con Bob Noto. È un piatto del mese scorso ormai andato, già dimenticato", rammenta Chrystel che sa bene come funziona con il suo compagno. E che promette di chiedere a Siri di trascriverci tutte le micologiche denominazioni che entreranno quest'oggi nei suoi estemporanei piatti.





Di sicuro i tronfi gerarchi delle classificazioni stiperebbero a cuor leggero la coppia del Palégré sulla scia di quelli che ancora son stoltamente chiamati neobistrot. Lasciamo ai ciechi i loro paraocchi, i due provano che a Lyon, tra Septime e Chateaubriand (“Ma adoriamo anche Jérôme Bigot, quello di Les Grès che a Lindry fa delle meraviglie”) c’è tra Seine e Saône tanta acqua in comune. Lo stesso senso d’una cucina senza orpelli, ridotta alla sua più intensa espressione, tutta la difficoltà della semplicità posta semmai come orizzonte di fondo. Si noti bene: Guillaume non si lamenta mica più di tanto della forzata solitudine (“da poco ho anche una ragazza, una ex cliente che ha deciso di cambiar vita rimboccandosi con me le maniche in cucina”). Questa è semmai la condizione di fatto per lasciare libero corso all’immaginazione. Sentendosi in disparte ma



anche parte di quel movimento cittadino, senza parole d’ordine né rigidi socialdemocratici dettami, che cerca un equilibrio tra l’animale e il vegetale.

Emergente neanche per niente, il Monjuré cresce semmai a vista d’occhio. Afferra al volo delle intensità prima appena intuite, riprende temi precedentemente sfiorati (“Ho tutti i menu repertoriati nel computer”), remixa idee e sviluppa, sul filo del rasoio e delle stagioni, una riflessione sulla freschezza dove il crudo e il cotto vanno a braccetto. Con l’Astice affumicato dopo i Bigné di trota all’aneto, eccolo stanare dal panierie i funghi or ora spolverati. Degli *Sparassis crispa* che quasi quasi si prenderebbero per delle spugnole, millimetricamente sfiorati dalla cottura con scalogni e un filino di panna, poi accordati a un tuorlo d’uovo e qualche chips di pane. Il tempo di scarpettare e, con l’ultimo boccone, spunta anche la poco peregrina illuminazione d’una rivisitazione dell’incosciente collettivo della carbonara.



Lo dicono tutti: Lyon è una città italiana. Tra Bologna e Torino si respira aria più sabauda che rinascimentale. E se Philip Kaufman scelse nel 1988 proprio la città rhonalpina per inscenarvi la Praga dell’*Unbearable lightness of being* di Milan Kundera con Daniel Day Lewis e Juliette Binoche nel ruolo degli amanti maledetti, non c’è Premio Strega che tenga.

Il miglior talento italianofilo è proprio il Guillaume del Palégré: prendete il suo Nasello pescato alla lenza. Un bel pesce cotto accortamente in una salsa di pomodoro peperoncinate. Fa il suo bel e meritato effetto nascosto, tra gli ultimi pomodori di stagione di Jean-Luc, giardiniere-poeta e spacciatore personale di questo piatto che Monjuré non esita a sottotitolare: “8:30, un raggio di sole”. Quando l’estate volge al suo termine e l’autun-



no imbruma le sue foglie, l'armonia - come nelle *Abandoned Cities*, l'elettronica composizione di Harold Budd - è strappata alla melanconia. L'ironia (saccente quanto incosciente) non è mai lontana. In quella splendida sfoglia di lasagna, quasi un'opera pittorica che verrebbe voglia d'incorniciare, sottocutaneamente stampata con foglie, erbe e aromi (c'è il finocchio, il dragoncello, il basilico viola, il cerfoglio, l'erba cipollina, il corno di cervo) e pietosamente stesa come una Sacra Sindone per scolpire il marmoreo volume del nasello. Un piatto buttato lì per lì, ma riflettuto a lungo, tra Marchesi e il Cremaster Cycle di Matthew Barney.

I tempi son cambiati. Tanta acqua è passata sotto i ponti. C'è chi vive di stelle e chi fa i conti col reale. "Mai ci saremmo aspettati un'accoglienza così calorosa. Il primo giorno d'apertura il ristorante fu mezzo vuoto ma già due giorni più tardi, alla vigilia del primo fine settimana, non c'era più un tavolino libero. Ed è stato così per due anni fitti fitti senza un attimo per respirare". Manca solo il cartellino Full House affisso tutto l'anno all'entrata per scoraggiare l'incauto viandante.

E ancora non tutti sanno che i Monjuré praticano sì il verde locavorismo ragionato ("quel che non raccogliamo i giorni di riposo lo prendiamo da un rosa di produttori tutti a qualche decina di km intorno a Lyon") ma da buoni cacciatori, tra Cannolicchi e Salsifis al limone e Bianchi di seppia impanati come delle scaloppe milanesi con salsa ai capperi messa a parte, adorano il ritorno dalla foresta. Quando, a piume o a pelo, lepre, cervo e pernice (con foglie traslucide di cipolle e farro per rinfrescare l'anelito campagnolo) dialogano con sapori ancora più decisi. Chiudendo il ciclo d'un menu iniziato proprio col richiamo alla terra: dei poetici salsifis (Scorzobianca affumicata) cotti in un brodetto ovviamente vegetale ("sono i primi della stagione, ancora di una dolcezza inusuale") serviti con porcini crudi e una *crème* di cerfoglio tuberoso con foglie di borragine bianca - un invito a incamminarsi per la foresta, tra foglie morte e metamorfosi di vita.

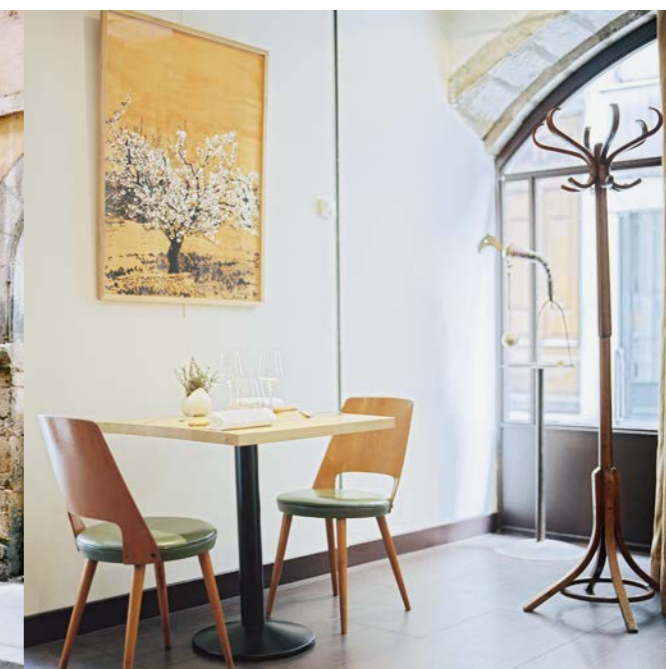


"Senza la natura a due passi, non saremmo mai venuti a Lyon", fanno i due che non han più bisogno di riempire il locale ("tra qualche anno ci vedremo bene, con una clientela fidelizzata, a ridosso delle montagne gestendo pure qualche stanzetta") semmai di non deludere i già convertiti. Avviso agli interessati: la sera i Monjuré conservano sempre un tavolo libero per gli amici e i clienti che brontolano giustamente quando gli si dice di no. Ma non è tutto. "Abbiamo chiuso a fine ottobre per rinfrescare il locale. Metteremo un tavolo da due proprio attaccato al pass. Lì non ci sarà menu, farà tutto Guillaume dialogando con i due fortunati. Anche per il vino, tirerò fuori bottiglie *off piste*. Sarà una *kitchen table* in sala, per un percorso gustativo alternativo". Non temete, non metteranno il tavolino all'asta per il miglior offerente.

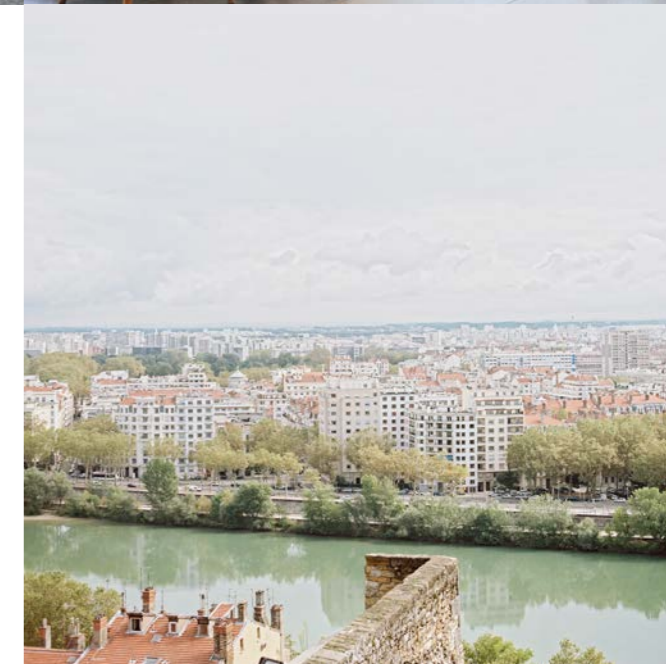
Cenare al Palégrié costa un pezzo di pane: una quarantina d'Euro per cinque/sei piatti. Semmai, visto che son tutti e due super casa e bottega ("a parte il week-end quando calziamo gli scarponi per la montagna, le nostre uniche uscite sono quando portiamo tra due servizi a passegiare i cani") la posta in gioco sarà di continuar a

vedere amici e conoscenti. Lyon non è come New York che non dorme mai. Ma sappiate che, per quelli che fan tardi, usciti dall'opera, dal cinema o dal teatro, lì accanto, c'è la formula del fine serata. Un forfait a 25 Euro TTC (tasse incluse): "Ogni fine serata, invece di fare un secondo turno, tiriamo fuori tutto quel che resta, uova, carne, pesce e verdure svuotiamo il frigo per chi c'è. I piatti son gli stessi, o quasi, mettiamo tutto sul tavolo, ci si serve da soli senza scaraffare i vini da tracannare. *Sans façons*". Un bel modo per iniziare i più giovani alle traversali della gastronomia. E per fare entrare, mica scemi quei due, il Palégrié nella prossima phaidonesca edizione dell'opus di Joe Warwick *Where chefs eat*.

Attenzione però agli After Hours: se oltre a Mathieu Rostaing-Tayard di ritorno dal Canada per un posto tutto suo e a Georges Dos Santos, semi-disoccupato da quando ha chiuso il suo wine bar, venisse a scoprirlo pure Davide Scabin appena uscito da Paul Bocuse, per Guillaume e Chrystel *la vie de famille* sarà definitivamente, irrevocabilmente un pallido, lontano e struggente ricordo.



“Emergente per niente, il Monjuré cresce a vista d'occhio. Afferra al volo delle intensità prima appena intuite, riprende temi precendentemente sfiorati, remixa idee”



Palégrié

8 Rue Palais Grillet
69002 Lyon
Francia
Tel: +33 4 78 92 94 84
www.palegrie.fr

"Bisogna preparare il menu, stamani. Sono le 6:30 e fuori dalla mia finestra piove..."

1° Antipasto

Scorzobianca affumicata, cerfoglio bulboso, scaglie di porcino

Spuntano i porcini; ne faremo delle scaglie sottili, la scorzobianca affumicata al fieno di campagna, il cerfoglio bulboso cotto nel latte per farne un passato.

Cadono le prime foglie; faremo delle chips di tuberi, qualche goccia d'olio di colza grigliato e i fiori di borragine completeranno questo primo antipasto.



GUILLAUME MONJURÉ

2° Antipasto

Sparassis crispa, lardo di Colonnata, pane a lievitazione naturale

Alle 7:45 continua a piovere.

Ho ordinato degli Sparassis crispa che verranno puliti con cura e cotti nella panna con uno scalogno tagliato, dell'aglio, inseguendo l'idea di una carbonara.

Completerò il piatto con un velo di lardo di Colonnata, un tuorlo d'uovo e chips di pane.

*Fungo commestibile dalla curiosa forma a cavolfiore





3° Il pesce

Nasello pescato alla lenza, tuffato in un'acqua di pomodoro, gli ultimi pomodori di Jean-Luc, pasta con erbe in trasparenza

Le 8:30, un raggio di sole.

Gli ultimi pomodori di Jean-Luc saranno appena conditi, il nasello cotto in un succo di pomodoro pepato e poi ricoperto con una pasta all'uovo tirata con erbe in trasparenza (500 g d'uovo e 500 g di farina, un cucchiaino d'olio d'oliva e delle erbe).





4° La carne

Pernice grigia d'apertura della stagione, cipolle grigliate, farro

La caccia è aperta, da 15 giorni ho in frigo le prime pernici grigie. Verranno semplicemente arrostate, col gozzo pieno di chicchi di grano.

Il contorno sarà un farro preparato come un risotto, cipolle e porri grigliati sulla piastra, e un succo completerà il piatto.

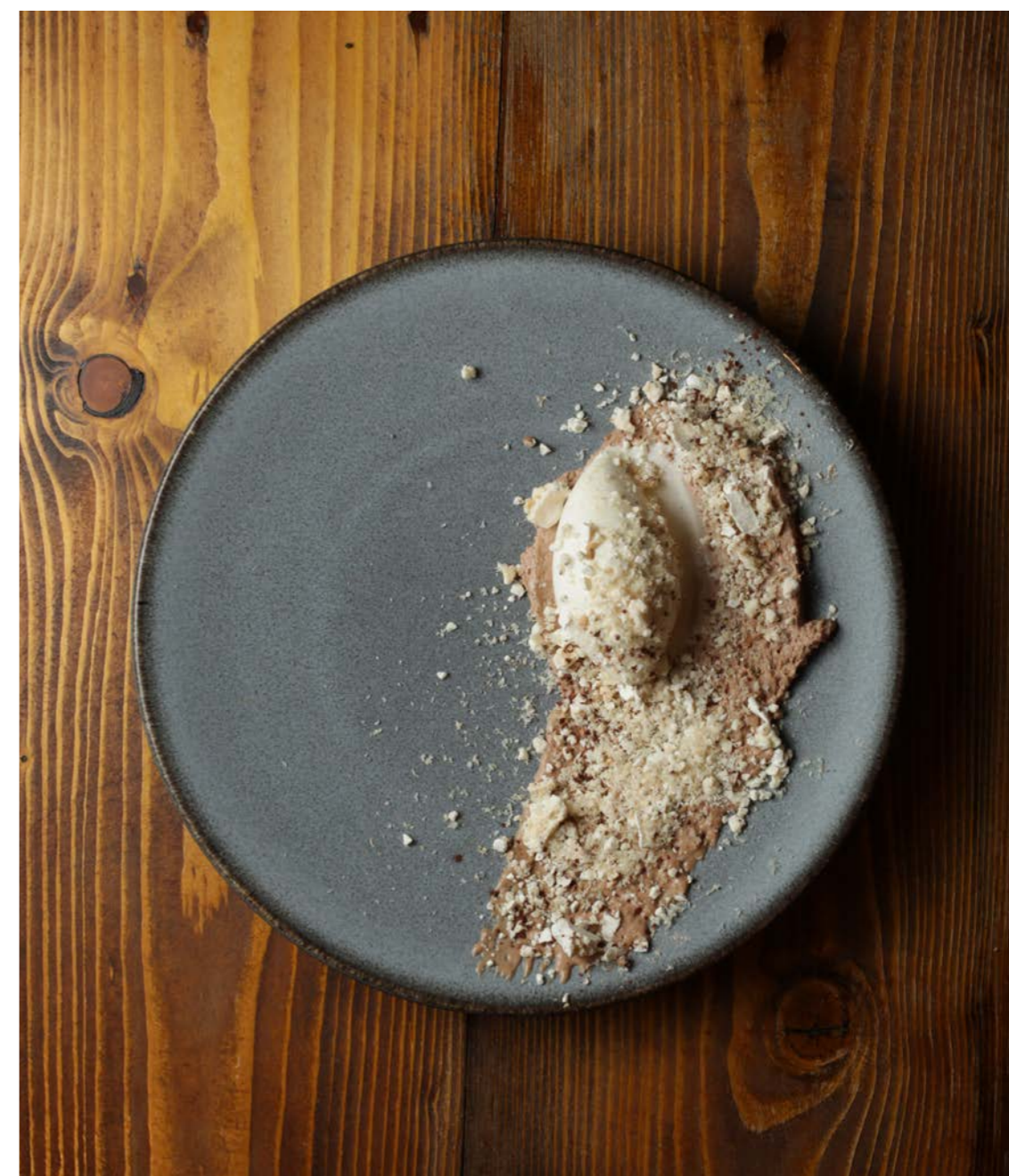
1° Dessert

La Via Lattea, una serata di settembre

Le 9:30 e ha ripreso a piovere. Tra non molto Chrystel metterà il menu online.

Questa sera avremo la Via Lattea: mousse al cioccolato al latte (gelato al grano saraceno, 800 g di latte, 500 g di panna, 12 tuorli d'uovo, 300 g di zucchero, un pugno di grano saraceno tostato).

Meringhe ai semi di lino, granella di nocciola e cacao.



GUILLAUME MONJURÉ



2° Dessert
Pesca di vigna, capperi canditi

Le 10:00. Bevo un caffè affacciato alla finestra, ricordando una serata dell'estate scorsa allo Chateaubriand: ciliegie e capperi a completare una cena sopraffina. Per me, stasera, pesca di vigna e capperi canditi.

Le 10:30 e il menu è online, tutti i prodotti ordinati sono stati consegnati e molti altri ne arriveranno ancora.

Da qui a stasera, quante cose potranno ancora cambiare..."

34ESIMAEDIZIONE

EMMEEADV



TIRRENO CT OSPITALITA' ITALIA

Complesso fieristico di Carrara
dal 23 al 27 febbraio 2014

Attrezzature e forniture per
Alberghi, Ristoranti, Bar, Gelaterie, Pasticcerie, Panifici
Pizzerie, Pub, Comunità, Strutture ricettive

orari 23/26 febbraio: 10:00 - 19:00 27 febbraio: 10:00 - 17:00

Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere

Centro Direzionale Olidor

54100 Massa (MS) Via Dorsale, 9
scala 9/c int. 29

Tel. 0585 791770 | Fax 0585.791781
Partita IVA 00652730468

www.tirrenoct.it | info@tirrenotrade.it



Regione Toscana | Comune di Carrara | Comune di Massa
Provincia di MassaCarrara | A.P.T. MassaCarrara
C.C.I.A.A. MassaCarrara | C.N.A. MassaCarrara
Assoturismo | Confesercenti | Ascom | Confcommercio
Assipan | Confturismo | CRC Carrara