

ambiente



parigino



L'elettò

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di BENJAMIN SCHMUCK

Mica facile chiamarsi David Toutain. E convivere con la propria reputazione. Peggio di scrollarsi di dosso una falsa identità. Peggio di cambiare pelle. Che il ragazotto fosse destinato a grandi imprese, incarnando in cucina una missione d'interesse sovranazionale che ben pochi avrebbero saputo eseguire, non è uno scoop. Che il nostro trentenne dalla voce vellutata avesse dimostrato sin dai suoi albori professionali d'essere l'Elettò, lo straprimo della classe, il miglior tecnico (ma umano fin troppo umano: in certe serate di dubbio oramai andato quando flirtava pure troppo col tecnoemozionale) ben oltre i risicati margini della capitale, mica è trovata nostra.

Arriviamo con mesi, se non con anni di ritardo. L'opening del ristorante che porta il suo nome è THE THING della stagione sulla passerella parigina fin troppo trovatella in un colpo di scena. Davvero non abbiamo scuse che valgono. Chiediamo venia per l'intempismo. Tant'è vero che noi il Toutain, confessiamo, lo frequentiamo sin dalla lontana fine del 2003. Quando incrociammo per la prima volta i suoi passi per alpeggi e lacustri scoscese in compagnia del cappelluto Marc Veyrat. E già da allora l'imberbe Davide in combutta col Golia delle erbe selvagge seppe strappar al suo mentore, e mica è niente, il titolo di preposto alla sperimentazione laboratoriale. Il sommo savoiardo nonché vecchio marpione intravide, come prima di lui lo scaltro bel Alain (Passard), nell'asso pigliatutto "lo spirito più libero e più maturo col quale abbia mai lavorato". Per cinque anni il Toutain si aggiudicò quindi le colliche effusioni del nostro Hulk della Cucina verde prima di prendere la sua casareccia tangente. "È dal Marc che appresi in profondità il mondo vegetale, l'amore del naturale". Un approccio portato poi a incandescenza alla scuola basca dello stregone Andoni.

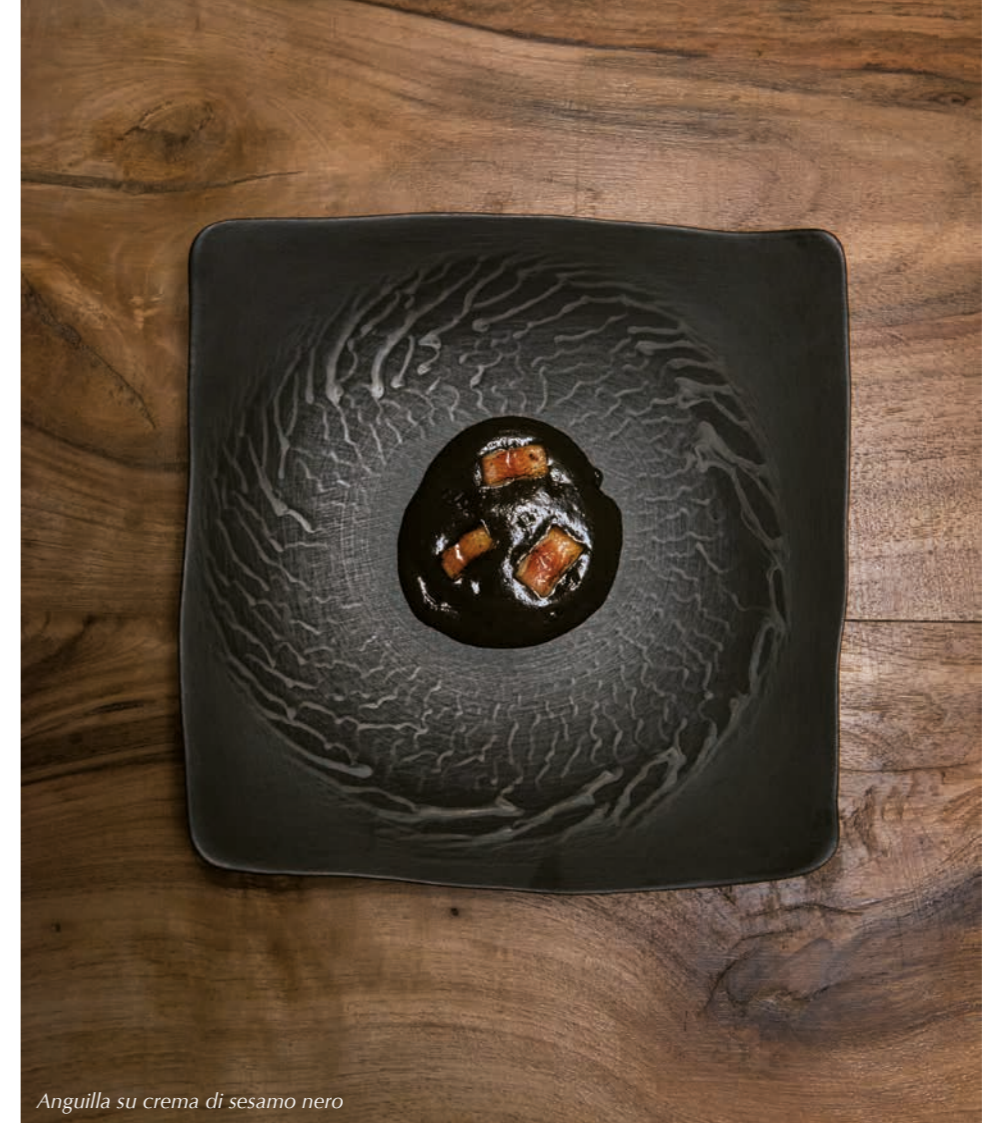


Che il nostro trentenne dalla voce vellutata avesse dimostrato sin dai suoi albori professionali d'essere l'Elettò, mica è trovata nostra.





Ma che lo scriviamo a fare, tutto questo voi lo sapete già, no? Perché se è dalla prima del 23 dicembre a pranzo che giornalmente brivate il centralino saturato per elemosinare - invano! Invano! invano! O triste sorte! - un tavolino nel suo raccolto ristorante parigino che, scommettiamo, non farà mai più a meno del cartellino Full House, è che al vezzeggiato, Toutain attuale, ci eravate arrivati anche voi. Magari pure prima di noi. Gli basterebbe di surfare ancora adesso sull'ondata di encomi raccolti dietro il bancone dell'Agapé Substance (vintage 2011-2012) per assicurarsi a vita la fama dell'iperdotato dei fornelli. Il che spiega anche perché a Parigi durante il 2013 e il suo temporaneo ritiro dalla scena preparante il rientro *en solo*,



Anguilla su crema di sesamo nero

non si parlava che di lui. E del suo prossimo *coming back*. Per trovare un caso dalle smaccanti analogie, bisognerebbe risalire, per più nordici emisferi, all'isterizzante attesa del varo di Amass di Matt Orlando a CPH la scorsa estate. Se Lisa Abend, grande reporter di Time Magazine, passò una settimana col compare di Redzepi per coprire, prima dell'alzarsi del sipario, il backstage della nascita di un fenomeno - culinario ma non solo e sociologicamente pure tanto - David Toutain, ha invece siglato un *deal* con Canal Plus che lo seguirà uno o due giornate alla settimana, se non più, per montare e mostrare un anno più tardi l'evoluzione accelerata d'uno dei suoi prediletti. "A year in the life" di.... Meglio di un'ovazione. Un successo trionfale dagli *starting-blocks* inaugurali che la dice lunga sullo scatto e lo scarto che l'arrivo del Toutain produce sulla scena francese. Lui magari negherà. Dirà che l'esperienza all'Agapé Substance fu invero fondatrice. Ma che oramai la formula del bancone a vista per una successione esponenziale di piatti senza transizione, piattaforma performativa fin troppo dimostrativa, ha fatto i suoi giorni.

No regrets, no tears. Comme Edith Piaf, David "ne regrette rien". In particolare quell'annata sabbatica che lo confortò nel sogno a portata di mano d'un luogo singolare, a suggello e commiato dalle tendenze generali. Non un High End gastro ("quello lo saprei fare anche a occhi chiusi, ma a chi interessa ancora?") né l'ennesimo dimissionario neobistrot come dappertutto altrove. Checché ne dica, David sa di essere nel posto giusto. Al momento giusto. Per incrinare l'asfissiante anemia



locale. Il Pensiero Unico del passo coi tempi difficili, secondo il quale la ristorazione deve restaurare. E solo sull'abecedario bistrottiere si deve adeguare. Fra un po' son venticinque anni che a Parigi, dall'estinzione museale del grande Ristorante, non si vede niente altro.

Per un Aizpitarte, un Grébaud, una Grattard e qualche rara eccezione alla regola, lo spazio di libertà del neobistrot si è spesso rivelato un campo di concentrazione dell'ispirazione. "Io questo non lo so, magari non sono neanche d'accordo. Quel che sapevo però era che il modello dell'Agapé, scomodo per il cuoco e per il cliente, uno davanti all'altro, in una esposizione reciproca senza ombra, non mi andava più. Volevo qualcosa di più confortevole, di più intimo. Con addirittura una cucina, seppur minima, non esposta allo sguardo dei più, ma in un angolo. Anche per rivendicare l'eremo della creazione dove, nel bel mezzo del fare, c'è sempre la fase della riflessione. Quattro o cinque persone in piena azione che, seppur in un ambito ristretto, riescono con concertazione a realizzare qualcosa di buono, di coerente. Fa anche questo parte della magia del ristorante. Una magia che tenevo a rispettare".

Se dopo gli addii all'Agapé Substance, Toutain si offrì un'annata di *stepback* fu non solo per cogitare sulla Cucina, per trovare il punto di sutura tra i suoi due poli congenitali, la ricerca e il naturale, ma anche per individuare la location ideale. Lontano dagli arrondissements del moscio hip culinario, lontano dalla Bastille, da Oberkampf, lontano dal 18° e dal 20°, è in una stradina da quartiere residenziale tanto benestante, nella rue Surcouf del 7° arrondissement, che David si è fatto la baracca. Poca la concorrenza, giusto delle brasserie e ristoranti da prepensionati a far da contorno ma, a duecento metri in linea d'aria, il luogo doppiamente stellato di Jean-Francois Piège. Se non un patrono protettore ("David son passato a trovarlo l'altro giorno. Sembrava sorpreso che l'avessi fatto, in fondo non veniamo da generazioni e formazione poi così differenti. Gli ho augurato il benvenuto nel vicinato" racconta Piège) almeno una silhouette di buon auspicio. "David mira le stelle" spiega il suo amico Bertrand Grébaud. "La sua è una cucina troppo personale e, come dire? Avanzata per accomodarsi di quel granello d'improvvisazione live che invece va come un guanto ai nostri ristoranti".

Da David, c'è un tavolo di legno appena entrati, per i fortunati primi o ultimi sei che chiederanno e gli sarà dato anche senza aver prenotato. Tutt'intorno, sovrastati da una grande vetrata, una mezza dozzina di tavoli si condividono il luminoso spazio orizzontalmente intagliato dalla mezzanina. L'ambiente è parco in smancerie, moderno ma confortevole, parquet e forme nitide poco mutate dalle nordiche estetiche imperanti altrove. C'è un'altezzosa fanciulla che se ci desse l'ok potrebbe domani cominciare a far la modella. Accanto a lei, mirate pure l'occhialuto sommelier dalla *jacchettella* nera corvina, divertente come Seth Rogen in un film di Judd Apatow. Siamo tutti a nostro agio ("Delle bollicine per incominciare?" Ovvio che sì, sennò meglio restare a casa) magari aspettandoci fra capo

Un capolavoro amniotico d'una complessa e folgorante semplicità. Falso, falsissimo minimalismo sotteso da tanta certissima artigianalità.

e collo un menu lungo come un'uggiosa notte senza fine. Ma David ha capito che i tempi son mutati. Non è più l'ora delle Grandi Manovre dimostrative. "A dire il vero personalmente il lungo tasting menu non l'ho mai vissuto come un'obbligatoria prova di forza. Se da me all'Agapé come da tanti altri si esagerò, prendendo involontariamente in ostaggio il cliente, fu per un'innocente forma di generosità. Il feedback è passato, rispetto alle tante porzioni degustazione di un tempo, qui ci siamo ricentrati. Ci son vari passaggi, ma ogni piatto è collegato, direttamente ispirato alla stagione, a quel che ci apporta quotidianamente il mercato. La cucina è più naturale - magari scriveranno che sono maturato -, più soft e allusiva. Più generalmente confortante. In questo momento, lo confesso, sono in una fase molto *purée*...".

La purea come definitiva punteggiatura d'una carta tardo dicembrina. L'incontriamo sin dagli accordi iniziali. Con delle chips di Cotiche di maiale e soffice *purée* di patate affumicate. Sotto la voce della serafica *Mousseline* di pastinaca e cioccolato bianco al sesamo nero. E, un po' più in là, nel contrasto del Mais freddo con l'uovo "*coulant*" profumato al carvi, erba aromatica in ricordo erbaceo dei trascorsi savoirdi in compagnia dell'immenso Veyrat. Consistenze evanescenti che tornano anche in un'altra stazione della passeggiata invernale, nell'Emulsione di speck della foresta nera con brodetto di zucca alle nocciole torreficate. Si comincia quindi in sordina, per sussurri senza grida, con una padronanza dell'*ouverture* per affinare le corde in composizioni volutamente da camera. Una forma di *spleen* ("i ricordi dei sapori d'infanzia del

familiare orto normando") che parte fin troppo centellinata come il percorso, dal minimalismo fluido e avvincente, appena inceppato dalla nostra malafede. A pragmatico Check Point iniziale, "Accusate allergie? Mangiate tutto?", risposta lapidaria: "Né piccione, né foie gras". Chi non risica, non rosica: il Brodetto di patate dai voluttuosi gnocchi semiliquidi fu tanto (ma tanto!) più concludente nella versione "senza" che non quella addizionata con microcubetti di fegato grasso proposto alla nostra prandiale compagna. Chiedetelo alla Voce della Verità, l'imparziale Alexandra Michot coinvolta suo malgrado in uno scodellante *crash test*: "Aggiunge un'animalità dolce ma superflua che distoglie parte della sensazione quasi lattosa del brodo di patate". Un fallo che annuncia però il goal successivo. Si fa bis di Gnocchetti, però questa volta d'acqua di parmigiano, capolinanti accanto alle Tagliatelle di bianco di seppia e soia ceo succo di yuba. Un capolavoro amniotico d'una complessa e folgorante semplicità. Falso, falsissimo minimalismo sotteso da tanta certissima artigianalità.

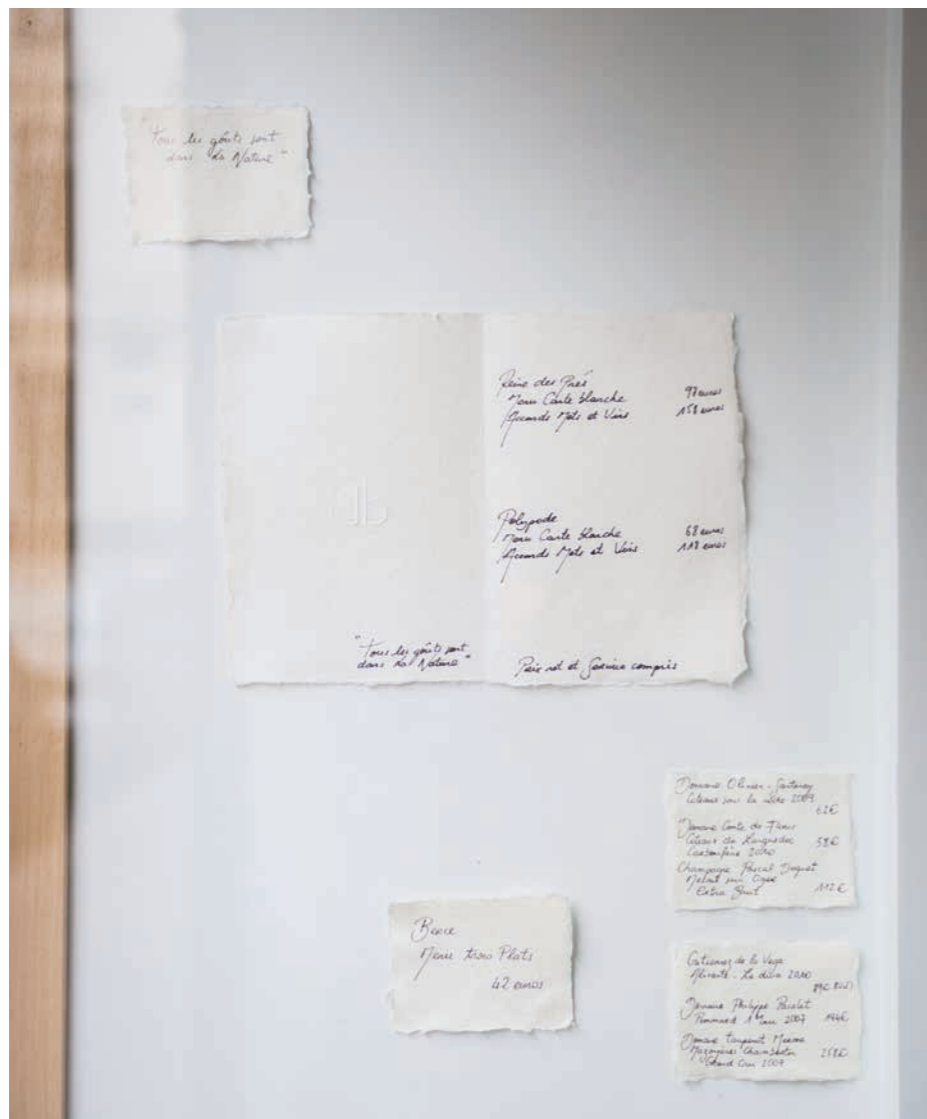
"Di tante cose non avevo più voglia. Delle basse temperature come solo lecito metodo di cottura. Tornare alla fiamma non significa cedere sul gioco delle consistenze, abdicare al livello delle permutazioni di sapori. Anche per un piatto sul filo del rasoio come Ostrica-kiwi - per dirla tutta, le faccio semplicemente sbollentare per qualche secondo a 60°C e poi raffreddare nella loro acqua con un tocco di kozu per gelificarle - il gioco sullo iodio e l'*acidulé* si prolunga con una suggestione, apparentemente antinomica, con della panna non troppo acida di casa mia".





Da Parigi alla Normandia, dalla Spagna al Giappone passando per il resto del mondo che è paese suo, Toutain mette a frutto la sua passione dei viaggi, degli incontri a perdifiato. Il Pilpil che da battuta su battuta infinitesimale al più struggente Merluzzo bianco d'avorio, la bruciatura appena intaccata dal cannello, che ci sia ultimamente capitato d'osannare. Come le carni, un piede nella tradizione rassicurante - l'Agnello al cavolfiore e tartufi di Bourgogne, il fantasmagorico Maiale in salamoia con cubi di zucca e salsa al caffè - l'altro nella deterritorializzazione. Roba mica da poco, avvincente come mai, con prodotti e sapori riecheggianti in una sorta d'eco e refrains l'eterno ritorno permutato, il Cavolfiore di nuovo in scena in un Gelato accordato con noce di cocco, cioccolato bianco e polvere di vaniglia. A sua volta prolungata sul proscenio d'un Gran Finale con un Sedano confit, e crema di castagne a suggello del *glacé* subliminale.

Si esce stralunati, stravolti. Da cotanta maestria mai scissa da un minimo di fragilità. La perfezione? Ci saremmo quasi. Ma per cortesia: meglio di no. Lasciamola stare, lasciamola ad altri. Sennò domani che si fa? "Io so quel che farò adesso. Chiudiamo tutto e andiamocene a dormire: sono già le due del mattino" sorride David buttandoci fuori. Per fortuna che abita a due passi. Venne prima l'uovo o la gallina, l'appartamento accanto al ristorante o fu invece il contrario? "Con la vita che si fa tenevo ad assicurarmi un minimo di qualità. Per mia moglie e per mio figlio che vado sempre a prendere a scuola dopo il servizio di mezzogiorno". Un capofamiglia tutto Acqua e Sapone tra casa e bottega. Ma non fidatevi troppo dell'idilliaca immagine. Sotto la cenere la brace brucia. Prevediamo legioni di ustionati.



Cubi di foie gras, gnocchi di patata e consommé di buccia di patate

Restaurant David Toutain

29, rue Surcouf
75007 Parigi
Francia
Tel: +33 1 45 50 11 10
davidtoutain.com



Ostrica - kiwi

per 4 persone

*4 ostriche Gillardeau
2 cucchiari di panna
succo di yuzu
kiwi
kuzu
50 g di aneto cotto
100 g di olio di vinaccioli*

Aprire le ostriche, tuffarle nella loro acqua a 60°C e tenerle da parte a temperatura ambiente.

Mescolare la panna con qualche goccia di succo di yuzu quindi sbucciare i kiwi e passarli al mixer, filtrarli e portarli sul fuoco con il kuzu. Filtrare ancora kiwi e kuzu e far raffreddare in un bagnomaria freddo regolando di sale, in modo da ottenere una salsa. Infine, amalgamare l'olio di vinaccioli con l'aneto cotto.

Per completare il piatto

Disporre sul piatto un filo di panna. Adagiarvi sopra l'ostrica tagliata in 3 e ricoprire il tutto con la salsa di kiwi e kuzu. Aromatizzare e decorare con una goccia di olio di aneto.

