



Pascal Barbot

L'eterno apprendista

TESTO di ALEXANDRA MICHOT
FOTO di RICHARD HAUGHTON

È sempre stato schivo. Scansando accuratamente ogni clamore mediatico, le apparizioni televisive e altre partnership commerciali. Il suo ristorante, l'Astrance, non è stato allestito da un grosso nome del design. Non si trova in un quartiere parigino di tendenza, ma in una stradina defilata del tranquillissimo sedicesimo arrondissement. Pascal Barbot non ha un addetto stampa, non ha un agente, né tantomeno un account Twitter. "L'unica rete che conta, per me, è quella che ho costruito, negli ormai 30 anni di cucina, con i produttori".

Non si tratta di timidezza. È il suo modo di rispettare il suo lavoro. Di rispettare il cliente, il servizio, gli artigiani, i prodotti, il suo staff, tutti. Se deve assentarsi - per un evento, o per recarsi da uno dei fornitori - è presto detto: il locale rimane chiuso. È solo a questa condizione che può proporre questo menu a sorpresa, senza carta, su misura. Eppure tutto questo non impedisce a questo chef, 44 anni e modi da eterno ragazzo, di riempire la sala a ogni servizio. Alle volte bisogna aspettare dei mesi per riuscire a prenotare uno dei 25 coperti di questo locale tristellato formato tascabile, che ha creato alla svolta del secolo, era il 2000, con Christophe Rohat suo complice e socio.

Nella minuscola cucina dell'Astrance si sono succeduti stagiaire e cuochi, giunti da tutto il mondo per imparare al suo fianco. Da Shuzo Kishida, che in seguito ha aperto il Quintessence a Tokyo, ad Adeline Grattard, chef del Yam'Tcha a Parigi, a Magnus Nilsson che lavora al famoso Fäviken, a Järpen, in Svezia. O ancora Tatiana Levha, che ha stravolto il mondo della bistronomia parigina con il suo Le Servan. Solo per fare qualche nome. È quello che chiameremmo fare scuola. Eppure, quando ricorda i suoi "antichi" collaboratori, Pascal Barbot non parla mai di quello che ha trasmesso loro. Ma di quello che da loro ha imparato. Del loro "prezioso contributo alla mia cucina". Lo chef, che preferisce definirsi cuoco, si considera un eterno apprendista. Quest'umiltà non è un vezzo. Fa coppia con la sua insaziabile curiosità. Ci sono così tanti Paesi da vedere, persone da conoscere, tecniche da imparare. Originario di Vichy, cittadina dell'Auvergne, in realtà Pascal Barbot non è cresciuto in un ambiente gastronomico: "Sono nato in una famiglia modesta, dove nessuno conosceva l'ambiente della cucina, anche se a casa si mangiava bene. Cose semplici, prodotti dell'orto. Tutta la mia infanzia è stata scandita dal ritmo delle stagioni e dei prodotti della campagna. Il pomeriggio, dopo la scuola, andavo a raccogliere le verdure e le patate, davo da mangiare ai conigli o ai piccioni, oppure andavo a prendere il latte alla fattoria vicina". Il suo piatto preferito era quanto di più semplice: le carote grattugiate. "E continua a essere il mio piatto preferito", ride. "E d'altronde lo staff me ne prepara ogni anno una nuova versione per il mio compleanno".

Perché la cucina? Pascal non ricorda quale sia stata la scintilla. Ma a 13 anni era determinato a voler entrare alla scuola alberghiera. A rischio di inventare qualche bugia. "Per accedervi si doveva presentare un dossier. Si passava al vaglio di una commissione, e bisognava dimostrare di conoscere l'ambiente", racconta. "Mi hanno chiesto se sapevo cosa fosse un ristorante. E io risposi: sì, sì, con i miei ci andiamo spessissimo. Ovviamente non ci avevo mai messo piede". Quando gli chiedono se è consapevole delle difficoltà del mestiere, annuisce di nuovo, con aria sicura. "Essere duro, lo è stato. Ma non me ne sono mai pentito!".

Anche i prodotti, non sempre freschissimi, che arrivano a scuola per permettere agli allievi di imparare i classici della cucina francese, non gli placano gli ardori. “L’Auvergne è veramente il centro della Francia e quindi, a quei tempi, alcune volte ci volevano diversi giorni prima che arrivasse il pesce o i frutti di mare... Non vi dico la testa delle sogliole quando facevamo le sogliole alla Dugléré! Quanto ai crostacei... per un sacco di tempo avevo creduto che gli scampi fossero semplicemente qualcosa di arancione e puzzolente!”, si diverte a ricordare lo chef. “Confesso di essere diventato, in seguito, terribilmente pignolo riguardo freschezza e qualità degli scampi. Al punto che quando mangio in un ristorante, non oso ordinarli”. È solo a 19 anni, quando lascia la Francia per unirsi alla brigata dello chef Joël Antunes a Londra, che scopre cos’è il pesce fresco. “Per me Londra era Parigi! Arrivavo in un grande locale, con uno chef che aveva lavorato alla Maison Troisgros, una grande brigata, con 12 cuochi e prodotti d’eccezione. La prima volta che vedevo uno scorfano o del caviale!”. A 20 anni, invece, coglie l’opportunità offertagli dal servizio militare e si imbarca per la Nuova Caledonia. Cuoco privato dell’Ammiraglio nella zona del Pacifico, il giovane chef approfitta del viaggio per scoprire un universo di prodotti a lui sconosciuti: manioca, igname, taro... “Ho imparato a fare il vero latte di cocco alle Isole Tonga, in Polinesia. Niente a che vedere con i liquidi inscatolati in commercio! Poi, di passaggio in Indonesia, ho scoperto la salsa satay. Una rivelazione. Non la smettevo di preparare la mia satay personale”. Il suo gusto per i prodotti esotici, dei “raggi di sole”, come ama chiamarli, risale a quel periodo. La sua sete d’imparare e la sua sete, anche, di altri orizzonti. Da allora, non si lascia sfuggire alcuna occasione per andare a formarsi su altre culture culinarie. Già stellato per l’Astrance, parte senza dire niente per seguire dei corsi in Thailandia per imparare a fare il curry, idem in Giappone o ancora nel Kerala. Ha anche seguito l’amico Alex Atala, il famoso chef brasiliano, nella remota Amazzonia, alla scoperta di radici, frutta e piante native. Ogni viaggio consolida le sue conoscenze e la sua cartografia gustativa. L’esotismo ha sempre scaldato la sua cucina. Molto prima di altri ha usato l’aglio nero giapponese, lo yuzu, il cavolo cinese, le spezie indiane o i chutney antillesi.

Ma la sua, è quindi una cucina fusion? “Non me ne frega niente, non mi interessa definirla. È una cucina che semplicemente racconta la mia storia, i miei viaggi, i miei incontri. Mi assomiglia, che ci siano prodotti esotici o meno. E mi permetto di lavorarli perché ho viaggiato molto, assaggiato molto, so riconoscere la qualità di un pomelo o di un peperoncino. Di manghi ne ho assaggiati una quindicina di varietà prima di trovare quella che più mi convinceva”. La tendenza locavora? Su questo punto è gioco forza sensibile. Non fosse altro che per motivi ecologici. “Ma il mio terroir d’origine, quello che mi appartiene, è l’Auvergne, e la città di Vichy... Non mi devo mica limitare al cavolo, al maialino e all’acqua effervescente! E poi la Francia ha sempre assimilato i prodotti delle colonie e dei paesi limitrofi. Le idee viaggiano. Così come la mia cucina”.

La sua cucina, Pascal non ama sezionarla. Questo gran chiacchiere accenna un certo imbarazzo quando si tratta di spendere due parole sulla costruzione dei suoi piatti. “L’aspetto tecnico delle cose non fa proprio per me”. Peggio ancora quando si tratta di scrivere una ricetta. Perché le sue creazioni sono in continua evoluzione, sempre soggette a variazioni. Ogni ricetta è una storia, un percorso, il prodotto di un incontro o l’incontro di un prodotto. Se c’è qualcosa su cui è inesauribile, è proprio su questo: il prodotto. Prodotto e produttore. “Come cuochi, siamo veramente viziati in Francia. Ci sono abilità e prodotti magnifici. Solo che niente ci arriva facilmen-

te. Questi produttori d’eccezione, questi appassionati, bisogna andarli a cercare. È il nostro lavoro di cuoco andare a scovare i migliori, avere uno scambio, e sostenerli anche”. Per capire la cucina di Pascal Barbot, in fondo, la strada più breve è quella di seguire lo chef quando va a trovare uno dei suoi 140 fornitori. Ebbene sì, avete letto bene: 140 fornitori per un ristorante di 25 coperti, aperto quattro giorni la settimana.

COLUI CHE METTE LE INSALATE SOTTO UNA CAMPANA

Ragion di più per alzarsi alle prime luci dell’alba una mattina di settembre e mettersi in strada con lo chef fino alla regione di Nevers, a due ore e mezza da Parigi. “Andiamo a trovare Arnaud Lasserre, un produttore incredibile, che lavora da solo e bio al 100%. Mi fa delle verdure, dei germogli e delle insalate ineguagliabili”. La prima volta che Arnaud Lasserre è andato a cercarlo, con le sue verdure biologiche e le sue erbe aromatiche, lo chef ha esitato. “E non per via della qualità dei prodotti, che era eccezionale, ma perché già lavoravo con il famoso orticoltore Joël Thiébault, e non volevo tradirlo. Solo dopo aver parlato con grande chiarezza a Joël, che comunque aveva un eccesso di richieste per la sua offerta, ho iniziato a lavorare anche con Arnaud. Per me la fedeltà è qualcosa di estremamente importante”. Lo chef ha effettivamente dei rapporti stretti e amichevoli con la maggior parte dei produttori, e non delega a nessuno il compito di fare gli ordini. “Con Joël Thiébault o con il macellaio Hugo Desnoyer, abbiamo iniziato quasi insieme, una quindicina d’anni fa, all’apertura dell’Astrance. Nessuno dei due era ancora conosciuto. Lo stesso dicasi per Michel Bachès e il suo vivaio di agrumi. Sono contento di vedere che abbiamo saputo crescere insieme e costruire qualcosa di duraturo”. Durante il tragitto, il suo telefono non smette di squillare. Un rapido sguardo gli dice che





uno dei sette pescivendoli con cui lavora gli ha procurato dei bei prodotti al mercato dell'île-d'Yeu. E che, se per caso Pascal fosse interessato, ha un amico che ha raccolto, stamattina presto, 3 chili di porcini, superlativi. "Ecco, in genere è così che funziona, i miei produttori, tutti amanti della buona tavola, mi mettono in contatto con altri produttori. E dato che spesso offrono un'ottima qualità, non ce la faccio proprio a dire di no, una cosa mi ispira un certo piatto e l'elenco dei fornitori si allunga!" sospira lo chef, che vede, con rammarico, il cielo coprirsi.

Quando la macchina finalmente si ferma nei pressi dell'apezzamento dell'orticoltore - un ettaro e mezzo scarso - il cielo minaccia pioggia. Che importa, alla fine per godersi appieno l'orto indossano tutti gli stivali. Gli ultimi pomodori ciliegini, il cui diametro non supera la larghezza di un'unghia della mano, cercano di rubare la scena ai peperoncini multicolore che finiranno sicuramente sottaceto nella cucina dell'Astrance. Inginocchiato sulla terra, Arnaud Lasserre sradica una piantina verde. "Le vedete queste cosine bianche e allungate attaccate alle radici? Sono arachidi. Così come sono, prima di essere tostate e salate, hanno un sapore di mandorla fresca". Altra curiosità, delle buffe campane di plastica svettano a intervalli regolari nel bel mezzo del campo. "Le uso per sbiancare le insalate ricche", spiega Arnaud. "Se le copro con queste campane che non lasciano passare la luce, ci mettono circa 10 giorni per perdere il loro colore verde, e questo permette di smorzare l'amaro, mantenendo invece un fogliame tenero e tutta la croccantezza del cuore". Stabilitosi su questo terreno fin dal 1999, Arnaud Lasserre ha sempre amato lavorare all'aria aperta. Ha vissuto 8 anni in Québec, raccogliendo funghi e anche a lavorare, per un periodo, come cuoco, prima di imparare il mestiere di orticoltore presso uno dei precursori della biodinamica. "Produco le mie piantine e pianto tutte le settimane per avere un raccolto scalare", ci spiega. Lo fa per tutte le verdure che coltiva, comprese le piante aromatiche e gli altri tipi di insalata. Da solo. Un lavoro titanico se pensiamo che non pianta meno di mille insalate la settimana. Pascal Barbot si aggira tra le piante di sedano, carota, puntarelle, mizuna, cercando di imparare a scoprire il perfetto stadio di maturazione di un vegetale. Via, è impossibile: "Prendi, ad esempio, la melanzana, il colore esterno non ci offre alcuna indicazione sul grado di maturazione. Nemmeno l'odore. Potrebbe essere amara, aspra, troppo morbida. Stesso problema con l'avocado. Le zucche, invece, possono attendere diverse settimane dopo la raccolta, in quanto lo zucchero si depositerà poco a poco sulla polpa. Come sapere quando un prodotto è al punto giusto? Si parla spesso della qualità dei prodotti, ma raramente di quest'istante T, di questo brevissimo attimo in cui un prodotto è all'apice del suo sapore e della sua consistenza. Perdere l'attimo, significa perdersi il proprio piatto. Ecco perché ho bisogno che i miei produttori mi rassicurino costantemente. Sanno meglio di me a che punto sono i loro prodotti".

Con un perfezionista come Arnaud Lasserre, Pascal Barbot può dormire sonni tranquilli e concentrarsi sulle cotture, il taglio, i condimenti e le tante altre cose fondamentali che ha imparato a dominare durante i suoi cinque anni nelle cucine dell'Arpège, dal maestro delle verdure, Alain Passard. È lì che ha imparato che un pisello può essere nobile quanto il caviale. Bene, i pisellini freschi raccolti da Arnaud in primavera sono proprio eccezionali. "I pisellini di Arnaud costeranno sicuramente carissimi, ma non m'importa di pagare quel prezzo per prodotti come i suoi. Sono perfetti, non ho alcun lavoro da farci sopra. Compenso non servendo l'aragosta! E poi, i suoi pisellini freschi per me sono caviale". Scoppia a ridere. "Eppure vengo dall'Auvergne, siamo noti, nella mia regione, per essere particolarmente oculati, per non dire attaccati al denaro!".

Arnaud Lasserre, Le Guetin, 18150 CUFFY



Scampo, verdure, guazzetto con foglia d'amaranto, fiore di calendula, tagete, cosmea, e germogli di basilico





LA DONNA CHE SUSSURRA ALL'ORECCHIO DELLE PIANTE

Qualche mese dopo, Pascal Barbot decide di andare a trovare altri due dei suoi fornitori, entrambi nel sudovest della Francia, nel Tarn-et-Garonne. Sfidando uno sciopero dei trasporti, ne approfitta per ritagliarsi un fine settimana di riposo e decollare alla volta di Tolosa prima di raggiungere in macchina La Ferme de Quylvie, un'antica torre colombaia nelle Gole dell'Aveyron. È lì che nel 1998 Sylvie Bolmont ha deciso di fermarsi per creare la sua azienda bio di piante aromatiche. "Cercavo un progetto di vita, in simbiosi con la natura e poi, io che sono cresciuta nel Lubéron, a camminare per ore nella gariga, a raccogliere funghi e asparagi selvatici, non mi vedevo proprio a crescere i figli in città". Ha quindi rilevato la struttura dove offrire anche ospitalità, e ha iniziato vendendo le sue piante aromatiche biologiche nei mercati della regione, prima di lavorare a stretto contatto con degli chef. Sono già 7 anni che lavora con Pascal. Ed è la prima volta che lui viene a trovarla. Se ci si reca la mattina presto nelle serre dove Sylvie, gioiosa quarantenne, veglia sulle sue piante e i suoi fiori commestibili, non è raro sentirla bisbigliare all'orecchio di una distesa di pratoline: "Su, ragazze, fatevi belle, è l'ora del raccolto!". Per Pascal, Sylvie coltiva dei germogli di sedano, di bietola, di barba rossa che lo chef usa per aggiungere una nota terrosa ai suoi piatti. Le foglie di nasturtio regalano un sapore pepato, mentre i fiori di begonia aggiungono un tocco acidulo. Il fiore di salvia ananas, con il suo splendido color porpora e la forma d'uccello, sembra spiccare il volo verso Pascal per decorare i suoi piatti. "Adoro giocare con i fiori di salvia", riconosce lo chef con una mimica infantile "ne esiste una tale varietà, è incredibile!" aggiunge, raccogliendo un fiore di salvia bicolore. Ma il suo fiore preferito è il tagete, che offre una nota di pompelmo; le foglie, invece, hanno un lieve sapore di anice, molto rinfrescante.

In questo simpatico giardino dell'Eden commestibile, ogni sosta è una scusa per una degustazione. Qui dei petali di calendula arancio, che possono sostituire lo zafferano per colorare un piatto; lì delle foglie di agastache. "Quando si strofinano rilasciano un profumo di menta con sentore di anice, quasi liquirizia", sottolinea Sylvie. Lì una pianta sconosciuta, dalle foglie dentellate, sorprende in bocca con la consistenza appiccicosa. Presto, una foglia di menta per rinfrescare il palato. "C'è l'imbarazzo della scelta, ho una sessantina di varietà", sorride Sylvie. Più in lontananza ci sono i fiordalisi. Pascal Barbot ne fa un dessert di primavera con rabarbaro e lampone. E il bouquet continua con i fiori bianchi di rucola o di coriandolo. Pascal

ci fa quasi la spesa. "Mi metti tanto di piante di basilico viola, che tiene meglio la cottura, e dell'acetosella sanguinea, che mi serve per aggiungere un tocco acidulo. Questi boccioli di papavero rosso, te ne fai qualcosa? Figurati che se si elimina l'esterno, i petali in boccio hanno una nota di nocciola fresca...". Poi, svoltando da una serra, lo chef si incanta davanti a delle carotine baby, un po' biforcute ma terribilmente invitanti. "Non mi avevi detto che le coltivavi!". Sylvie, un po' confusa: "Ci sto lavorando, faccio delle prove, ho voglia di prendere questa strada, potrebbero interessarti?". Lo chef affonda i denti in una carotina, gli occhi gli brillano di gioia e malizia. "È esattamente quello che cerco! Lo sapevi che la carota è il mio vegetale preferito?". Ben presto, nei piatti dell'Astrance, troveremo di certo dei nuovi vegetali baby.

La Ferme de Quylvie, Piante aromatiche e verdure bio, 82330 VAREN

CILIEGIE CARE!

L'altra grande passione di Pascal Barbot, dopo le carote grattugiate, è la frutta. Ne va pazzo. Uno dei suoi fornitori di ciliegie e albicocche è a solo un'ora di strada da Sylvie Bolmont. L'occasione è imperdibile, e in più la stagione è propizia. Si trova in un piccolo comune del Tarn-et-Garonne. Qualche minuto prima di arrivare al paesino, lo chef avverte: "Impeditemi di divorare tutto direttamente dai rami. Sarei capace di mangiarne quantità galattiche. Da farmi scoppiare la pancia!". Che sfortuna: la proprietà di Yannick ed Emmanuelle, la giovane coppia di produttori di frutta che lo chef viene a trovare per la prima volta, ha dei ciliegi piantati sul poggio. Questi alberi, riparati dai venti del nord, sono un po' in anticipo. I rami sono già sovraccarichi di frutti rossi e brillanti, a maturazione perfetta. Impossibile non rubarne di passaggio. Ma non finisce qui, il tempo si presta a una lunga passeggiata per scoprire le diverse varietà di ciliegie (summit, burlat, folfer) coltivate nel podere. Bisognerà pur fare un raffronto. Yannick ha ripreso l'azienda familiare nel 2008 e divide il suo tempo tra la strada, per andare ai mercati a vendere la frutta, e il lavoro immane sugli alberi. In un'altra vita, Emma-

nuelle, compagna di Yannick, era ispettrice per la Guida Michelin. Ha collaborato a diversi progetti editoriali nel settore della gastronomia prima di avvicinarsi a quello che più l'interessava quando percorreva le strade della Francia per valutare i locali: i produttori. Con Yannick si sono incontrati in un mercato. E da allora lei non ha più lasciato la regione. Non manca certo il da fare nei frutteti. Qui, niente raccolta meccanizzata. La raccolta si fa in tre o quattro volte, secondo il livello di maturazione dei frutti. Bisogna inoltre evitare al massimo i trattamenti chimici e i pesticidi. Tra quantità e qualità, Yannick ha scelto: elimina il 50% della frutta sui rami perché i frutti rimanenti possano avere maggior nutrimento. Da un punto di vista economico è un suicidio, ma in termini gustativi il risultato è impareggiabile. Pascal, incredulo di fronte al sacrificio perpetrato in nome del sapore, riconosce che le ciliegie di Yannick sono talmente buone, profumate, succose, croccanti, che ama servirle così come sono, come dolcetti. Che a mala pena osa trasformare. Ma la loro consistenza perfetta permette anche di servirle, appena intiepidite (ancora croccanti per mantenerne la struttura di frutta), farcite di pasta di datteri alle spezie, di santoreggia e scorza di limone. "Straordinarie in abbinamento con l'anatra o il piccione. E con un gran Bourgogne diventa tutto magnifico". Curioso come sempre, lo chef raccoglie meccanicamente una tenera foglia di ciliegio e la porta alla bocca: "Incredibile, ha un lieve sapore di mandorla, un amaro elegante. Me ne potresti mandare, ci provo qualcosa, forse passarle al sale...". E cerca di spiegare: "Ecco perché è indispensabile venire a trovare i fornitori sul posto, farci due chiacchiere. Come potrei accontentarmi di fare un ordine alla cieca, dal computer: 3 kg, una dozzina d'avocado... Ho così tanto da imparare dai miei produttori". Yannick svela, è il caso di dirlo, la sua ultima follia. Un interno filare di ciliegi folfer, circondati da un velo che protegge i frutti dagli insetti, dagli uccelli, dalle aggressioni esterne, come il rischio della grandine o uno scroscio di pioggia improvviso. Insomma, è la Rolls delle ciliegie. Una dolce follia, per un prodotto d'eccezione. Attorno a una bella tavola apparecchiata sotto il canniccio, Yannick riconosce che dedicare così tanta cura a dei ciliegi, o agli albicocchi, ai peschi, ai cotogni, non gli permette certo di arricchirsi. "Non mi importano un granché i macchinoni o gli orologi di lusso. Non me ne frega niente dei vestiti che indosso. Fintanto che posso mangiare bene, dei bei prodotti, e bere del buon vino, va tutto bene, non ho bisogno di altro". Una frase che avrebbe potuto essere pronunciata da Arnaud Lasserre, da Sylvie Bolmont e da molti dei produttori con cui lavora Pascal Barbot. Il suo elenco potrebbe contenere la crème delle abilità nazionali. In fondo forse è proprio questo il vero ruolo di un ristorante tre stelle: sostenere ed esaltare il lavoro di quanti conservano il meglio del loro territorio. Locale o meno che sia.

Hé! ma cherry! Lascanals, 82200 LIZAC

L'Astrance

4, rue Beethoven
75016 Parigi, Francia
Tel: +33 (0)1 40 50 84 40
www.astrancerestaurant.com



Aragosta, satay, arachidi con mousse di coriandolo, fiore di basilico, basilico, timo



Capasanta, alga Kombu, ostrica con germogli d'amaranto, cerfoglio, crescione e fiore di tagete



Fiore di cetriolo, basilico, pomodoro con fiori di salvia blu, di salvia ananas, di basilico genovese, indonesiano, cannella e basilico viola



**LAVAZZA
E MASSIMO
BOTTURA.
PASSIONE
DAL GUSTO
ITALIANO.**

**Nel miglior
ristorante del mondo
il caffè è uno solo.**

Complimenti a
Massimo Bottura,
Brand Ambassador
di Lavazza dal 2013.
La sua Osteria
Francescana
si è aggiudicata
il primo posto nella
prestigiosa classifica
internazionale World's
50 Best Restaurants.

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

lavazza.it