



# Coeur Créole

Claire Marie, o l'arte di trasformare la cucina in piacere

FOTO di RICHARD HAUGHTON



Karkadè

Claire Marie non si accontenta di essere una chef. Più che cucinare, pratica magia. Nel mondo incantato della sua cucina gli ingredienti si fondono, in un fruscio di sapori, colori e odori. Con un colpo di bacchetta, la nostra fatina dalla pelle caffè e i capelli cannella, ha tramutato la vecchia boccia del pesciolino rosso in un paiolo trasparente. E lei gira, impasta e rimesta una cucina creola autentica, squisita e senza glutine, capace di regalare ai cinque sensi la natura e i suoi prodotti.

Nata all'ombra di un mango, nelle vallate delle sterminate terre coltivate a canna da zucchero, cannella e cacao, e bagnate dagli spruzzi del mare, la cucina di Claire Marie non può essere uguale a nessun'altra. Rondante, soleggiata, calda, abbondante e generosa, si coniuga tutta al femminile. È dal grembo della sua terra natale, d'altronde, che trae ispirazione.

K'fée K'nelle, la fata, non è mai sola in cucina. Frutta, verdure, spezie, prodotti del mare o tuberi, tutti hanno un segreto da confidarle, una storia da narrare ai quattro venti. Poi, con un'invocazione alla pioggia, al sole, all'acqua o alla terra, trasforma i prodotti in banchetto, nel rispetto di un rigore scientifico, come cucina comanda. È così, a suon d'amore e condivisione, che si produce l'alchimia, per regalare felicità d'animo e di cuore.

Ma senza la presenza degli invitati, a cosa varrebbe un tale prodigio? È trasmettendone i misteri che la magia assume il suo significato pieno, ed ecco perché la sua opera, al di là di un viaggio nel tempo, di una contemplazione o di un risveglio dei sensi è, prima di tutto, un invito alla scoperta di una quintessenza creola.

**CLAIRE MARIE DUBOIS, K'fée K'nelle**

<http://www.lacuisinedeclairmarie.com>

Il libro *K'fée K'nelle, La Haute Cuisine des îles* uscirà in autunno, edito da Le Chêne.





Mijoté di capretto alla curcuma e zenzero,  
crêpe di basella rubra alla fava Tonka



Tournedos all'ananas con glassa al vino, patate dolci fritte  
al sale di sedano, galette d'igname all'ananas



Boudin di foglie verdi alla conchiglia regina



Crocchetta di Tinian, merluzzo e cetriolo



L'AMOUR  
C'EST  
COOL



Araignée farcie



Freschezza d'orata alla passiflora, souskay verde  
e maturo di mango, papaia e prugna



Moussaka di melanzane al *chatrou* (polpo),  
vinaigrette al pistacchio



Granita di Champagne rosé e ribes



# FOODHACKER

DAL #FOODPORN AL #FOODLOVE  
DAL 28 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE 2016 / CAMPANIA, ITALIA

## Un'esperienza di (post-)digital storytelling tra i presidi del vero cibo Made in Italy

Questa summer school vi offre l'esclusiva esperienza della narrazione (post)digitale dei presidi italiani di qualità in un viaggio antropologico tra gli ultimi, autentici detentori dei segreti del cibo autentico: la realizzazione della mozzarella di bufala, l'arte della vera pizza napoletana, la pesca delle alici di Cetara con la lampara, l'intreccio del pomodoro piennolo del Vesuvio, la preparazione di pani e pasta fatti in casa da vere mamme meridionali...

Una 5 giorni di approfondimento su tecniche e approcci allo storytelling del vero cibo Made in Italy attraverso i principali social media e mediante le tecniche più evolute del digital marketing e dell'etnografia digitale (netnografia). Un vero e proprio corso intensivo di augmented rurality focalizzato sull'uso consapevole e critico di metodi e strumenti digitali al fine di creare, mediante lo storytelling del cibo, relazioni virtuose e virali con i pubblici della contemporaneità.

### Direzione Scientifica:

**Alex Giordano:** fondatore Ninjamarketing; co-direttore Centro Studi Etnografia Digitale; direttore scientifico RuralHub;

**Adam Arvidsson:** docente di Sociologia della Globalizzazione Università Statale di Milano; co-direttore Centro Studi Etnografia Digitale.

[www.foodhacker.eu](http://www.foodhacker.eu)  
[summerschool@foodhacker.eu](mailto:summerschool@foodhacker.eu)