



MRT a Lyon

Zona d'autonomia culinaria

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di BENJAMIN SCHMUCK

Non seguisse l'esempio di Gastón Acurio e si decidesse a presentarsi una buona volta alle presidenziali del 2017, si ritroverebbe di sicuro in testa di plotone della Francia che, hai voglia a dirci che il cambiamento è adesso, a Hollande non ci sta più appresso. Soprattutto se è deciso più che concesso dall'alto. Allora - sai che cosa? - il potere se lo prende da solo. Creandosi una ZAT, una zona d'autonomia temporanea. Certo il contesto è dalla sua, i gruppi di supporto sono tanti a fiancheggiare per lui. E a fare di Lyon un nuovo centro di resistenza all'ordine gastronomico esistente.

Sembra ieri, poco più di tre anni fa, quando l'allora neanche trentenne ma burbero di natura Mathieu Rostaing Tayard prendeva moglie e baracchini (ok, in realtà era solo fidanzato) e chiudeva, con grande accasciamento popolare, il suo 126 della rue de Sèze, prototipo antesignano della più progressive e *rockuta* bistronomia. Per reinventarsi, zainetto a tracolla, in dharmico viaggiatore. Una destinazione spirituale che, dall'inevato nord del Giappone alla Cina vicina, gli fece attraversare di passo leggero mezzo mondo. Con prolungate soste d'apprendistato. In Perù, nell'atelier Central di Virginio Martinez e Pía León. Prima di chiudere in bellezza, scrollandosi eventuali scorie d'esotismo, nella modenese botturiana Francescana. Scorbutico figliol prodigo di ritorno nel gallico paesello, prese tutto il suo tempo prima di tornare allo scoperto. Uscite coperti? Manco per niente, lui invece si è dato *bareback*. Senza trucchi né fard dell'aria del tempo. Rilevando tutto, casa e bottega ("abito sempre qui sopra al primo piano, con l'aiuto della mia ragazza, quando lei è di riposo e io pure, si è appena terminato di rimmetterlo a posto. Per sei mesi, al mio arrivo, dovetti fare a meno dell'acqua calda. Ma per la doccia ghiacciata anche d'inverno lei non era d'accordo"), una casalinga istituzione di quartiere, il Café Sillon. The rest is history (per tutti, ma non ancora per la Michelin).



Lui li aveva avvertiti, il messaggio era stato ricevuto. Ana Músico e Paulo Barata, direttori di Sangue 'na Guerla, festivaliera Corrida lisboeta di nuovi talenti (che tradurremo con Sangue e Coraggio, come dire avercele o no le palle dell'audacia) li aspettavano con l'ultimo volo della giornata. "Perché ieri sera, finito il servizio, abbiamo festeggiato i primi due anni del Café Sillon. Ti ricordi che eri venuto due giorni dopo l'apertura portando Ben Shewry di passeggio in città?" fa lui a Lisbona, ancora ben vispo nonostante l'ora tarda. C'è un perché e un percome: ovviamente si era alzato relativamente da poco.

Il lettore ben avvezzo alle cronache culinarie e di costume avrà certamente rilevato la rivendicazione patente con le punte più avanzate della bistronomia radicale. "Senza parlare d'influenze, il modello col quale mi sento più in sintonia è quello dello Chateaubriand d'Iñaki Aizpitarte. Ma adoro anche il Septime di Bertrand Grébaut" fa Mathieu. Eppure, se col Rostaing saranno presto tredici anni che ci corriamo appresso, prima ancora d'incarnare una cucina tutta di contrasti e d'intuizioni sempre sul filo del rasoio dell'improvvisazione, quando ci trovammo per la prima volta attavolati l'uno di fronte all'altro, lui allora imbricato nella brigata del doppiamente stellato Michel Portos vicino Bordeaux, lui dava ancora per innati tanti percorsi obbligati. Fu persino iscritto e sindacalizzato per il pasto del personale certificato da Pierre Gagnaire allo Sketch di Londra (come pure il wonder boy austriaco Philip Rachinger di cui magari vi parliamo tra un paio di mesi) poi accolto alla destra di Nicolas Le Bec, visionario e incompreso chef lionese che sognava di far rimare grande Cucina e Street Food.

Perché è da quando aveva sedici anni che ogni mattina ("a scuola ero un cancro, la disperazione dei miei genitori") si rimbocca le maniche della camicia rossa di flanella a scacchettoni. Non è per fare l'hipster ante litteram ma perché da buon savoiaro d'adozione prende alla lettera l'etica del lavoro ben fatto (rischiando tutto alla prima persona del singolare) come altri prendono il toro per le corna. Premio Fooding del miglior bistro d'autore di qua, dionisiaco Relais bacchico dei vini nature di là, MRT fa - nella storica città del resistente Jean Moulin - del suo Café Sillon, categoria fuoristrada Bistro Plus, un vero luogo di vita in opposizione all'omologazione dell'esistente. E delle populiste corporazioni (Les Toques Blanches, peggio della Raggi a Roma) pullulanti a bizzeffe.

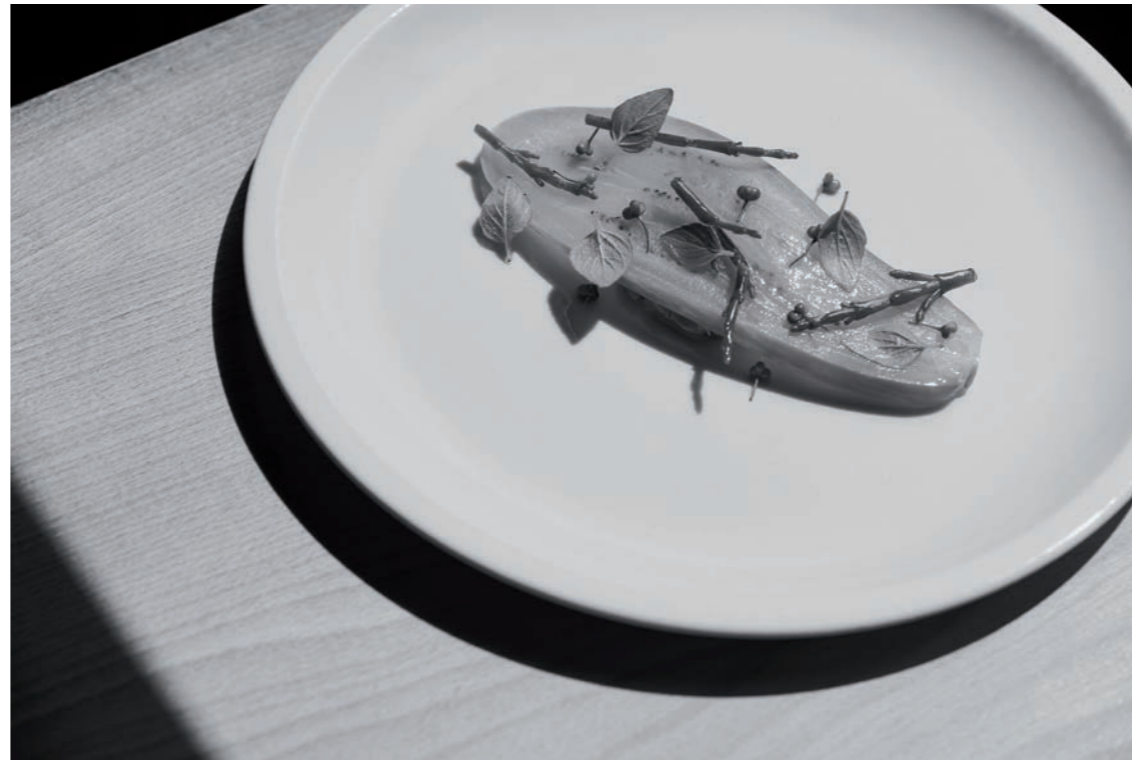
Il Café Sillon è aperto a tutti senza differenziazioni né diktat societali. Magari dirlo porta iella, ma (non piacesse a Allah!) lo prendessero di mira i barbuti di Daech, colpirebbero al cuore IL/LE/THE simbolo forte del rinnovo cittadino, il luogo dove si ritrova la Mejo Gioventù del vivere insieme in un quartiere misto, popolare, di studenti e nuovi arrivanti, a due passi dal centro e dalla Chinatown locale. Al Café Sillon, come da NOMA nel 2003, non si toccò niente, lo spazio interno "est resté dans son jus", immutato o quasi a mo' d'uneschiano patrimonio della popolarità. Ci son tavolini da due per un tête-à-tête in promiscuità, tavoloni per congregazioni di vinaioli, delegazioni di musicisti (quando c'è in città il festival di musiche elettroniche, Nuits Sonores arriva, meglio che al Sonar di Barcellona, una valanga di celebrità) e di LGTG di sollazzo serale dopo una seminariale giornata di gender studies all'European Lab, tutto quel

che Lyon produce di meglio - giornalisti, scrittori, videasti, stilisti, sound designers e politici dallo spirito aperto - non manca all'appello. Sí, sí... soli assenti, i grigi impiegati della Michelin.

Se non loro, però se ne son accorti tutti gli altri. Centralità geografica a un tiro di schioppo d'alta velocità dalla capitale, dinamismo culturale esacerbato (Biennale d'Arte Contemporanea, cine Festival Lumières, teatri, concerti e spettacoli di danza in *prime time* quotidiano), affitti d'appartamenti e ristoranti ancora a prezzi umani, in Francia Lyon *is the new place to be*. Chefs e novelli ristoranti fanno gli addii parigini sbarcando come tante famiglie in cerca della *middle class life* in una città accogliente e ben posata, con gli optional dell'ossigenante natura e della verde campagna, tra Alpi, Bresse, Borgogna poi il Jura e l'incipit del Sud e della Provenza appena fuori porta.

Tabata e Ludovic Mey, inseparabili dal loro colpo di fulmine nelle cucine bocusiane del ristorante Marguerite a due passi dalla Maison Lumiere che diede qui i natali all'arte cinematografica, consegnarono un paio d'anni fa le dimissioni per partire alla scoperta del mondo. Lui è gagliardo e savoiaro, lei è esuberantemente brasiliana - allora via per São Paulo poi nel profondo nord da Thiago Castanho per finire tutti e due per qualche mese a Copenaghen da Redzepi. Prima di rientrare a casa loro, a Lyon, e aprire il primo febbraio scorso, Les Apothicaires, somma addizionale delle loro esperienze e ristorante a modo loro. Una speziata e vegetale cucina scompletata, senza preferenze nazionali perché di qui e d'altrove, pulita e netta come nel (grande) nord, savoiardamente testuta ma femminile e cittadina. Tabata rocks. Più difficile aggiudicarsi, per 45€ l'intero menu, uno o due posti tra la quarantina disponibili mane e sera che a casa del giovanilistico ministro dell'economia Emmanuel Macron quando gli cucina a Parigi Fulvio Pierangelini. "Con Tabata, c'eravamo conosciuti quando lavoravamo insieme da Nicolas Le Bec, lei era la mia *chef*. Ha *toupet* -faccia tosta-, forza e parlantina sciolta. Avesse pure anche continuato a far Top Chef alla télé, per me era ovvio che sarebbe tornata per sbancare proprio qui a Lyon. La città che l'ha accolta e vista crescere. Non è la sola. Lyon è un crogiuolo di nuovi talenti. Sei già stato a mangiare a La Bijouterie?" chiede Mathieu Rostaing.

Certo che sí. Per festeggiare - a scelta, o lí o da Bocuse - i 18 anni di Bill (il figlio ingrato che fa disperare l'autore di queste righe). "Non ti rodere la milza, all'età sua io ero peggio di lui" ammette Ben Schmuck, responsabile di questo portfolio, mentre raggiungiamo con Mathieu i tre moschettieri de La Bijouterie proprio da Tabata e Ludovic. "Non c'è niente che ci fa incazzare di più che sentirci dire che La Bijouterie è un ristorante da hipsters. Perché uno di noi tre ha la barba e l'altro è australiano? Ci siamo incontrati tutti nelle cucine di Christian Têtedoie, che di certo non è il massimo della modaioletà. Abbiamo aperto un ristorante in tre, mica è un caso, non è una scelta sbarazzina. Semmai è per fare un primo passo verso una cucina collettiva. Siamo tutti e tre sui fornelli, il menu - sette piatti per 35 euro - è composto non da uno solo ma a sei mani. Quando uno di noi tre non è al pass o sui fornelli, vuol dire che fa le veci dei camerieri che ovviamente siamo tutti noi. Ogni piatto segue una logica personale ma è concepito a tre teste" fanno a Mathieu Rostaing i tre Bijou-tiers riuniti da Ludovic e Tabata nel corso di un coffee break animato come la presa di parola in un'Assemblea Generale infuocata.



Ryan Dolan, Mathieu Rostaing Tayard, Tabata, Arnauld Laverdin, Ludovic Mey, Noé Saillard e Andrea Petrini.



Anche al Café Sillon di MRT l'AG è permanente. Con i fidi Pierre-Alexandre (ex-delfino del basco Aizpitarte al Dauphin parigino) e il barbuto Jean-Christophe (più gentile orsone che hipster fighettuolo) il settimanale menu ("ma poi finisce sempre che lo cambiamo ogni giorno" confessa MRT) lo si stampa sull'A4 in carta riciclata due minuti e pena dell'arrivo del primo cliente. È la croce che si porta appresso ogni giorno che Dio passa la Joanna, divina ancella del turbiglioso collettivo, voce della ragione e dell'eleganza innata, in un marasma della perpetua creazione dell'istant cooking premeditato, nel quale incarna la ponderata nota femminile. E ci fosse davvero un Dio della giustizia, il Premio Nobel della Pace, l'Oscar dell'Intelligenza, il TOP 50 BEST AWARD della presenza e del servizio in sala, dopo quello di Will Guidara all'Eleven Madison Park di NY, andrebbe di sicuro a Joanna. Votassimo ancora, noi cadremmo al fronte per lei quando d'inverno a fine servizio la Joanna tira le pesanti tende vellutate per coprire ai passanti la vista della gente ancora agglomerata sul bancone o seduta sul tavolone a spiacchiare scolando l'ultima bottiglia che lo chef ha fatto scaraffare, lei sarebbe pronta per la copertina di Vogue (se non addirittura quella di Cook_inc.). Lei è la voce della ragione, l'eleganza dell'evidenza in un mondo in cui non c'è tempo per le mezze misure. Sembra fatta apposta per vegliare su Mathieu, per indirizzare tra le tante opzioni di una cantina rigorosamente nature che va come un guanto alle creazioni contrastate tra vegetali, surf & turf e salutari salti mortali senza paracadute. "Particolarmente, in questo periodo in cui Mathieu lavora molto sull'*acidulé*. Vai a trovarli tu i vini che reggono senza corpo ferire l'aceto della melanzana tra il crudo e il cotto e servita come una scaloppina".

"Per fortuna che mio padre, passata la cinquantina, se ne è andato in pensione. Allora mi dà una mano quando può. È da ieri che se ne sta rinchiuso in cantina a rifare gli scaffali per cercar di meglio razionalizzare il riposo delle nostre tante bottiglie di vino. Riposo per modo di dire..." allude Mathieu savoiardeggiando, mero vezzo perché, ben più timido che burbero a prima vista, lui sa meglio di tutti quanto il Café Sillon faccia per lo spaccio di massa delle nicchie più preziose della vinologia alternativa.

Per l'accordo se non perfetto almeno adeguato, diciamola franca: è *catch him if you can*. Avreste dovuto scattare voi una Polaroid al nostro fotografo Ben Schmuck sorpreso di scoprire - dopo che gli avevamo parlato per ore e ore della Melanzana "pochée" con ala di razza, fragole e cipollotto, del Carciofone arrosto alle mirabelle e rognoncini di coniglio e succo di carne concentrato, della Seppia grigliata, prosciutto col nero, crema di peperoni e zucchine fritte o del Fegato di vitellino al cavolino *pointu* con fichi e uva - che tutto ciò era finito, kaput. Cancellato dalla memoria morta del Café Sillon. Come pure tutto quel che avevamo mangiato la pre-antivigliata: la Stracciatella con ciliege, scampi, pelle di anguria arrostita, fave e origano. O il Carciofo alle lumacone, con cetriolo, acqua di pomodori verdi e uovo d'oca essiccato. Persino il congelato Galletto di Rennes, zucchine e pesche bianche, mandorle fresche, olio di verbena e oxalis non cantava più cocoricò.



“Allora che scattiamo?” chiedeva Ben Schmuck un po’ impensierito. “Ben, domani è martedì, arriva tutto fresco di prima mattina. Facciamo con Pierre-Alexandre e JB il menu lí per lí”. Morale: c’è chi suona sempre la stessa solfa e non decolla dalla partizione e chi invece confida nella sempre più alta percentuale d’improvvisazione. “Sarà uno degli ultimi menu che JB, Pierre-Alexandre e io faremo insieme. JB vuol partire a far degli stage intorno al mondo mentre Pierre-Alexandre ha deciso di riprendere degli studi d’enologia. Così magari tra un paio d’anni, se lui infine decide cosa vuol fare da grande, apriamo una Cave à Manger qui a Lyon insieme”.

E invece lei, monsieur Rostaing, che obiettivi si dà per l’anno nuovo che arriva tra un po’? “Vuoi dire dopo le due settimane di vacanza a settembre? Continuare a lavorare così, con una clientela che non è mai stata così aperta, fregandomene delle gelosie e delle incomprensioni della Vecchia generazione” fa Mathieu grigliandosi una meritata Marlboro Rossa, la prima della nuova giornata che comincia, le gambe spaparacchiate oltre il bilico del marciapiede. “Anzi, sai che ti dico? Nel 2017 mi piacerebbe organizzare delle serate speciali, mica delle cene a quattromani che oramai hanno rotto le palle anche a quelli che non ce le hanno, ma delle vere sedute di cucina improvvisate a partire però da temi dati. Non sarebbe male invitare due straordinari gelinaziani, Riccardo Camanini che mi ha fatto impazzire quando sono stato a trovarlo al Lido 84 di Gardone Riviera. E l’altro è Philip Rachinger. L’ho conosciuto lo scorso febbraio a Londra per il GELINAZ! WALK WITH US. Io lavoravo in binomio con Andrew Wong mentre lui faceva delle meraviglie con Lee Tiernan del Black Axe Mangal. Appena mi organizzo per farli venire ve lo faccio sapere...”.

Ah sí, dulcis in fundo, avevamo lasciato lo scoop per la fine. MRT come Manu Buffara, Leonardo Pereira, Phil Rachinger e Lee Tiernan, ha appena integrato la famiglia disfunzionale di GELINAZ! Non lo diceva già la Nicole Kidman? So “WHAT DID YOU EXPECT?”



Café Sillon

46 Avenue Jean Jaurès
69007 Lyon, Francia
Tel: +33 478 720973
www.cafe-sillon.com

Les Apothicaires

23 Rue de Sèze
69006 Lyon, Francia
Tel: +33 426 022509

La Bijouterie

16 Rue Hippolyte Flandrin
69001 Lyon, Francia
Tel: +33 478 081403