

ALECOU

TESTO *di* ANDREA PETRINI
FOTO *di* PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA



C'è una stradina nel bosco. Che corre parallela alla nazionale. Anche se indica Noirmoutier, diffidate della scorciatoia, mantenete la retta via o voi sciagurati che passate. Non tenete sempre dritto per il rettilineo tracciato accostato da ambo i lati dalle onde del mare appena increspate (Le Passage de Gois, ndr). Accade più sovente del dovuto che, accerchiati come gli Egiziani sorpresi nel Mar Rosso al seguito dell'esodo del popolo eletto, che oh tregenda!, le acque si richiudano su di voi. Ricordando così ai maledetti viandanti l'isolana natura di Noirmoutier. Circondati, invasi dalle acque che arrivano alle caviglie e più in su ancora, all'altezza dei pneumatici quanto basta per spegnere il motore. Succede a tanti, e spesso pure quando l'acqua alta segue ritmi e cadenze più *uptempo* che a Venezia stessa, la natura è meno neutra di quanto sembri, di ritrovarsi con i piedi a mollo sotto un cielo di piombo e la terra ferma spersa per l'orizzonte di fondo. Una situazione alla *Cul-de-Sac*, il film di Roman Polanski, con Donald Pleasence nel *manoir* con Françoise Dorléac separati dal mondo. Un'immagine d'isolamento, di fragilità interiore, di separazione tra sé e il resto del Creato. Che è un po' la marca che fece tutta la forza dell'ostinato Alexandre Couillon.

Mo' le cose vanno meglio. C'è *Chef's Table* che l'ha sparato in Prime Time su Netflix. C'è Michelin che gli ha dato due maccheroni, aprendogli il firmamento astrale dei miracolati e lo stesso Christopher Kostow, il tre stelle di Meadowood, che l'ha inserito nella sua annuale strenna natalizia che vedrà il meglio della cucina mondiale darsi appuntamento da lui, ai primi di dicembre del 2017 per due settimane di cene e *côtilions* d'alto bordo. Un outsider cooptato alla corte dei grandi. Un personaggio geniale, ma scomodo, il Couillon e incontrollabile perché svezato fuori dalla cerchia della trasmissione dei privilegi dei pochi accetti. Un cuoco senza tregua né momenti di decompressione, che non deve niente a nessuno. E per questo tenuto in disparte, ostracizzato dalla rete d'influenze della nuova direzione francese del pannello dei 50 Best. "Mi hanno pure fatto fuori dalla giuria e so che ci son state pressioni per deviare i suffragi verso nomi più prestigiosi e più canonici del mio" fa lui. Mentre noi giuriamo per iscritto, manca solo lo stampo notarile, che non cederemo alle facili tentazioni dell'ironia come antidoto alla tragedia. Perché nonostante il cognome che si porta appresso dalla nascita, alla fine Alexandre un nome se l'è fatto e assicurato per la posterità. C'è voluta tutta l'ostinazione sua per vogar controcorrente e far de La Marine di Noirmoutier una delle tappe più *off-piste* della cucina nostra contemporanea. Lui che il mondo l'ha visto poco, che con moglie e figlie avute nel fior fiore della verde età, ha sempre avuto da sgobbare coltivando per due servizi quotidiani la sua parcella d'utopia, si lascia scappare l'anelito altrimenti poco ammesso: "Ora che le cose sembrano andare meglio mi capita pure di respirare,



di chiudere talvolta passata la stagione del pienone per guardarmi attorno. Leggo, indago, mi tengo al corrente di quel che accade nel mondo mentre io corro ogni giorno tra l'orto, il porto e i fornelli davvero senza transizione. Però mi chiamasse Rodolfo Guzmán per fare una cosa insieme, partirei senza indugiare alla ventura con lui per una cena a quattro mani, un lab o un pop up col solo alter ego col quale una sintonia creativa mi sembra davvero possibile". Così è detto. Non cadrà nelle orecchie d'un sordo - ce senti Rudy?

Conosci il tuo prossimo come te stesso. Il lavoro di scavo sulla tua storia e le genealogiche possibili linee di fuga. Detta da un enfant du pays arroccato tale una roccia a quel lenzuolo di mare e terra, in alto tutta a nord di Nantes, la cittadella dell'editto e del regista Jacques Demy, tra Loira e Bretagna, che avrebbe potuto avere i suoi natali qui. Non fosse stato per un genitore poeta e navigatore a bordo del "*Fils de la Vierge*", portato sulla meccanica dei battelli e sul cuore virgine d'una sartina dapprima rimasta al paesello, invitata a convolare a nozze raggiungendolo nell'ultimo esotico avamposto dell'Africa del Nord, il Senegal: "Per questo son venuto al mondo a Dakar, dove ho vissuto per i miei primi sette anni. Ti resta nel sangue per sempre, quell'accavallarsi di sapori, l'esuberanza di colori che poco avevano a che vedere con quel che sarebbe diventato il mio companatico di ritorno al seguito dei miei a Noirmutier. Avevano preso in gestione un ristorante per la bella stagione proprio di fronte al porto, proprio dove adesso c'è La Table d'Elise, il mio bistro a fianco de La Marine. Per anni sfamavamo d'estate i turisti, niente di male a tutto ciò, ma era un lavoro stremante, dozzinale anche se onesto, d'utilità pubblica. Poco m'interessava però. Ai miei tempi facevo il capoccione, a scuola mi fossi applicato avrei fatto tanto ma concludevo poco. La scuola alberghiera mi sembrò quindi un'ottima soluzione di ripiego, ma anche lì...".

Senza maestri né ancora padroni, Alexandre Couillon fece il suo cammino. Da spirito indipendente rimasto scevro d'ideologie e stili imposti con la forza. "I miei sgobbavano come dei malati. Delusi da un cuoco che avevano assunto e che si grattava le palle, si son risolti a mettersi loro dalla mattina alla sera dietro i fornelli. Non avevano tempo per occuparsi di me. Per questo sono stato allevato dai nonni. Fin troppo turbolento, mi esiliavano d'estate in colonia nella campagna delle Landes, da dei contadini lontani da tutto, dove sbarcavo vestito alla marinara, maglietta a righine e sandalini, come un bretone santino. Non conoscevo nessuno della mia età, passavo tutto il mio tempo da solo, a innaffiare le tombe del cimitero del villaggio" fa Alexandre, ricordando i tempi andati quando correva solo soletto con i sandaletti trasparenti ai piedi per la campagna landese calpestando le merde di vacca.

Trenta e passa anni più tardi, Couillon adora sempre i cimiteri. Ci passa davanti ogni dì sulla strada dell'orticello tutto suo al riparo da sguardi indiscreti ("Non dite per cortesia che è fuori dal villaggio appena dopo la cisterna d'acqua che sennò nottetempo vengono i vandali a rubarsi tutto"). Se il cimitero è un mondiale capolavoro di simmetria campestre inquadrata dalla prospettiva marina ("C'è anche la tomba di Jean Moineau, il padrone di casa nostra dove quest'anno abbiamo ricavato la maison d'hôtes battezzata appunto Maison Moineau") l'orto nutre invece un'estetica incolta e spontanea. "Però spontanea mica tanto, tutto è pensato e organizzato in funzione di. Era all'abbandono, i proprietari se ne fottavano alla grande. Ho dovuto mendicare l'usufrutto per anni e anni prima di convincerli a darmelo in gestione. Rispettiamo la natura, più bio di noi non ce n'è. Hai visto tutto quel che coltiviamo? Quante insalate, cavoli, quante varietà di pomodori - son più tardivi ma crescono anche sotto il nostro nordico sole -, le zucchine trompettes, i meloni, i ravanelli rosa di Pasqua, i Pak Choi, i girasoli rossi dei quali mi son portato appresso i semi dal Giappone e persino le Pere di terra, una varietà di patate il cui sapore granuloso ricorda quello d'una pera".

Alexandre corre senza tregua, più speedy ancora del suo logorroico flusso di parole. Il ritmo del live, dell'improvvisazione controllata senza rete di protezione, il feeling dell'istante al diapason del *coup de feu*, la vertigine dell'accelerazione, ne sta a ruota, ce l'ha proprio nel sangue. Ma la libertà ha un prezzo: la sua metodica organizzazione. A La Marine niente è superfluo, tutto è pensato e canalizzato. Come il pesce del quale, che dio stramaledica gli spreconi, non si getta niente. I giorni s'inseguono e s'assomigliano tali e quali. Aperte le tapparelle di casa, appena sotto le finestre il porto lo attende prima ancora del mattutino caffè dall'*avangusto* salino. L'alba leva giusto le sue coltri che i pescatori attendono da un bel pezzo l'Alexandre a passo di corsa. È l'ora del mercato, del pesce che poveretto respira ancora. "Attingo qui solo una parte della materia prima. I pescatori prendono il largo all'una del mattino e rientrano nel pomeriggio poco dopo le quattro. Tra due servizi è il momento in cui blocco le mie comande, gli ordini passati alle 4 son consegnati prima delle sette e del servizio serale al ristorante. Seppie, branzini, astici, granciporri, in base a quel che mi offre il mare compongo il menu che non è mai uguale o fine a se stesso. È il prodotto a suggerire le sue possibili variazioni, le *Pattes de homard* vanno per la farcia dei ravioli, tutto il resto entra nel piatto all'astice dedicato con le prime verdure dell'orticello e delle patate fritte XXL" fa Alexandre discepolo della lega marina a km quasi zero ("dal ristorante all'orto non ce ne sono neanche due") che rimpiange a viva voce la miopia di tanti pescatori che vanno appresso solo ai pesci più nobili trascurando la saporosa plebe. *Lumpenproletariat* marini, unitevi! Non s'incaponisse a celebrarli, al ristorante o nel menu della prima colazione nella sua squisita maison d'hôtes - le sue celeberrime mattutine Rilletes di Sgombro sono letteralmente un'overdose d'adrenalina marina! - passerebbero oramai per dei paria delle adiacenti acque, accatastati a far un numero tra le cifre della disoccupazione.

Ascoltasse l'ipnotico pulsare di Ricardo Villalobos durante il servizio (quello di *Timemorf*, *Minimoonstar* e *Rensenada* ovvero l'*elettronicista* cileno al suo meglio) non solo renderebbe con la playlist in filodiffusione un gradito servizio all'attavolato cliente ma anche una pulsante chiave di lettura della sua cucina. C'è col matrimonio dell'intuito e della ponderazione, il joker dell'epifania che fa irruzione quando meno ce lo si aspetta. È l'appello degli odori, dell'olfattivo ricordo "e dell'attenzione ai dettagli, della solitaria osservazione del mondo che va di quando ero bambino. L'olfatto mi riporta indietro, mi proietta in avanti. Talvolta con sensualità, altre volte con violenza. Mi ricordo ancora che una sera rientrando a piedi dal Mirazur, di notte tarda per strada, l'odore incrociato del mare, degli alberi, dei fiori di Menton e dell'urina concentrata dalla calura estiva, mi ha riportato indietro ai primi anni della mia vita, agli odori di spezie e degli umori corporali che mi assalivano quando andavo al mercato di Dakar".



"Non conoscevo nessuno della mia età, passavo tutto il mio tempo da solo, a innaffiare le tombe del cimitero del villaggio"



Si parli pure di autofiction nel caso di Couillon. Quando tra le tante stazioni del suo lungo menu degustazione riscrive la catastrofe ecologica dell'Erika, naufragio della nave petroliera di proprietà della Total, che ricoprì le acque al largo della Bretagna sotto la spessa coltre della sua marea nera. La evoca nel suo piatto signature, un'Ostrica cotta nel brodo di bianco di seppia con tutte le sue interiora per una gelée tutta di nero intrisa, con falso caviale di tapioca croccante evocante il guscio dell'inquinato frutto di mare. Un piatto visualmente potente, potenzialmente quasi altrettanto datato del suo avvento (dicembre 1999) "che da più di dieci anni non riesco a togliere dalla carta". Spicca e stona, con la sua estetica oramai neo-eighties tra altri più discreti attanti, d'una naturalità controcorrente. Una collezione di pause e di visioni dove il Giappone fa irruzione come polo d'attrazione. Non solo nell'iniziale sfilata propiziatoria delle entrées - coi capolavori tali e quali il Cefalo confit al forno con zucchero e pigne per una strabiliante infraccottura tutta giocata sulla consistenza evanescente - ma in tanti piatti di gusto e di pensiero, di radici locali interpellate dal miraggio dell'altrove.

Bel contrasto tra i fornelli in effervescenza per una cucina dell'istante e la catturata idealizzazione dell'attività fuggente fuori dal tempo nell'annessa maison d'hôtes, tra l'ossimorica cristallizzazione dell'acqua in sale ("la Fleur de sel e le patate prodotte qui a Noirmoutier spingono l'export dell'isola") e la tecnica giapponese dell'Ikējimé - lontano dalle abituali rotte, la nozione di terroir deriva verso orientali sponde. E ha il *beau rôle* Alexandre, per riprendere l'espressione teatrale, quando spiega che "la tecnica dell'Ikējimé che consiste a uccidere il pesce ancora vivo provocandone la morte cerebrale grazie a un fil di ferro inserito attraverso la nuca e procedendo subito poi al taglio delle sue parti. È una tecnica complessa, a prima vista brutale, che impedisce la circolazione del sangue, il propagarsi delle tossine...", lui va più in là. Refuta il copia e incolla, bensì adatta, stravolge, fa suoi lessici altri, convoca il pesce più fresco nel suo lab da retrobottega sull'altare delle fermentazioni e delle affumicature. Cerca una terza via tra la letterale letteralità della naturalità (con tutto quel che di filosoficamente ingenuo il concetto suole veicolare) e personali postazioni dove il gusto - schietto, frontale, tagliente, in bilico sulla punta del rasoio - estende le sue estemporanee radici in terricci sperimentali. Due più due fa sempre quattro, ma nella logica più sottrattiva che additiva di Couillon, c'è sempre la 3D, la porta della terza dimensione spalancata su sfumature contrastanti e sviate modalità.

Vi paiono quasi esagerate le portate degli snacks a ripetizione, ne contammo invero non meno di nove, ma son fugaci accenni, note e aforismi, paesaggi d'umori. Che effetto fa lo Sgombro in *cromesquis* col caffè, la terrosità concentrata della barbabietola con lo iodio della vongolona presa cruda nell'abbraccio della verbena, il tempuroso Fritto di Fiori di zucca alla polvere di salicornia e soffice maionese di cozze e semi di sambuco ("millesimati 2016, hein?")... Aprono tutti il campo del possibile, lesti lesti ma profilo basso, *acca' nisciuno è fesso* per passare sotto il radar della sovrachante attenzione, prendendoci per la mano, passo passo verso consistenze in effusione, la Crema di Abalone col brodetto ristretto a mo' di dashi come in Giappone, l'estensiva passeggiata a "Bord del mer" per Crostacei e frutti di mare con non-nipponese gelée di rapa e lemongrass façon "eccoci da Noirmoutier a Bangkok". O *in finis* il cantico più radicale, lo scoglio d'una cucina avulsa da qualsiasi forma d'ammiccante scorciatoia. "È il piatto che pur nella sua estrema semplicità lascia più clienti a terra, perplessi dall'audacia d'un Branzino secondo i dettami Ikējimé servito crudo/cotto perché marinato tutta una notte avvolto in alghe Kombu, Wakame e Nori ("per trasmetterne il profumo") poi proposto l'indomani con ciliegie e olio ai fichi dell'orticello, yogurt alla menta a finire *with the compliments* del libero discorso indiretto.

La vita, la morte, lo squarcio dei sentieri biforcati, il presagio di precipizi e di ravvicinate, inaspettate vertigini, oltre la pista di controllo d'una virtuosa grammatica marina. Couillon accade: si lascia prendere dall'inaspettato, sorprendere dal fato. Dalla buona novella, "appresa in macchina, sull'autoradio, giovani e sfranti, senza soldi né prospettive chiare, un fulmine a ciel sereno che ci colpì informandoci che, avevamo appena ricevuto (più di una decina d'anni fa, nessuno e noi per primi se lo sarebbe aspettato, anzi credemmo fosse uno scherzo degli animatori della radio locale), una prima stella Michelin. Per un bel pezzo, dopo la stella, continuammo a servire il nostro abituale menu a 21 euro, tasse comprese". Da cosa nasce cosa, la famiglia s'ingrandisce, l'isola partorisce nuovi visitatori, c'è chi viene sempre più da lontano ("è un onore e un dovere accoglierli al meglio"), c'è Celine che veglia al comune focolare e le figlie che danno una mano d'estate per farsi proprio la mano. È il Pater Familias, capocordata che assume tutto - l'ecosistema, la routine de La Marine, il tempo che manca per tutto e il tutto per tutto per vedere sbarcare in cucina del pesce ancora vivo - fa della debolezza la sua forza. Coabitando, oramai fiero e non poco, con quel sentimento di non appartenenza ("a nessuna scuola, nessun movimento"), d'isolamento, fuori dal panottico mediatico controllo, con l'andante gaio sapere di quello che non guarda mai indietro. Diciotto anni dopo, è sempre il primo ad alzarsi, occhi esorbitati e capelli scaruffati neanche a farlo apposta, il primo a lasciarsi sorprendere dall'inaspettato. Accettando il paradosso, lui l'indipendente, marinaio poeta fattosi da solo, incrociando il passo con altri che, prima di lui - Olivier Roellinger davvero ai remoti tempi suoi - trattarono il qui al pari dell'altrove, la primizia corpo a corpo con la spezia, il mare con la terra. E il bretone Agnelo dei prés salés salino appunto quanto le erbe da lui mangiate ("diventare quel che si è" rammentava sempre Nietzsche), uno degli storici capolavori di Roellinger, o il carnoso approccio mutante per Alexandre Couillon del Polpo alla fiamma, birra e alghe delicatamente inghirlandato d'umori e sentori, secondo tempi e ritmi suoi, come un bollito misto, poi grigliato al BBQ con rapanelli di Pasqua e un metonimico, mostardoso condimento di birra fermentata. Il mare in piena terra, o viceversa.

Pronti a decollare con il Pollo à la Mue' e condimenti del giardino che lascia esterrefatti, chiude il becco alle malelingue e agli adipici palati. E fa strano restituire la linea alla regia con un volatile immortalato in primo piano. Ma dopo l'Ostrica nera "Erika", questo è davvero il piatto, *chef's choice* universale a botta sicura, che metterebbe d'accordo la frangia della foodosfera più radicale, inestirpabile per decenni dalla carta e dal menu. Egesi saranno un giorno scritte su questa Supreme dapprima pochée a cottura lenta, poi brasata per prolungarne la delicata trasformazione texturale ("ma è cotto? Guarda com'è ancora bello rosa dentro") tra l'à point e l'appena crudo dentro, omaggio dalla Bretagna con amore alle pratiche del Giappone, ma stravolto dall'impatto della griglia, effetto BBQ inaspettato. Tre tecniche, tre cotture in una, tra Bretagna ed Estremo Oriente per finire, con la mostarda fresca dell'orticello e un jus snello tirato di *harissa* stra-concentrata a far la quadratura del cerchio. A circoscrivere il presente e l'anelito lontano col ricordo del passato malassato dalla memoria ("Dakar mon amour"), un'opera totale, crudelmente modernista. Posata come niente fosse, l'ultimo piatto di carne dopo un menu a rotta di pesce, inserito così, sasso gettato in acqua. E tutti noi per anni e per decenni torneremo a specchiarci in quei cerchi concentrici che sondano i limiti e le periferie estreme della cucina lanciata sulla più sua personale rotta. Next stop Noirmoutier.

La Marine

5 Rue Marie Lemonnier
85330 Noirmoutier-en-l'Île - Francia
Tel: +33 2 51 39 23 09
www.alexandrecoillon.com



¹Trattasi di un pollo che è nutrito solo a pane e latte nelle ultime due settimane.

Ostrica nera "Erika"



Molluschi e crostacei (in riva al mare)

per 4 persone

Per i molluschi e i crostacei vivi

100 g di gamberetti rosa
8 capetonde
4 fasolari
4 vongole
4 cannolicchi

Fare aprire i molluschi in acqua di mare, tenere da parte in fresco. Sgusciare i gamberetti e cuocerli sottovuoto per 1 minuto a 55°C.

Per la crema di rape e noce di cocco

500 g di rape tonde
1 l di latte di cocco

Lavare e sbucciare le rape, tagliarle a pezzetti. Sbianchire in acqua. Scolare e terminare la cottura delle rape nel latte di cocco. Passare al mixer e lasciare raffreddare. Aggiustare di sale.

Per le verdure

4 carotine novelle
2 piccoli porri
1 peperone rosso
1/4 di cavolfiore
1 rapa novella
sale grosso

Sbucciare e tagliare finemente le verdure. Cospargere con sale grosso per far perdere l'acqua di vegetazione, per circa 10 minuti. Risciacquare con cura e tenere da parte in freddo.

Per l'agrodoce

1 l di sciroppo
60 cl di aceto di vino bianco
40 cl d'acqua
concentrato di pomodoro
zenzero fresco
dragoncello

Cuocere tutti gli ingredienti a fuoco lento fino a ottenere una salsa omogenea. Filtrare.

Per il fumetto di granchio

2 kg di granchi
1 rametto di erbe aromatiche
1/2 foglietto di gelatina
olio d'oliva

Tagliare i granchi in grossi pezzi e farli saltare in olio d'oliva, aggiungere le erbe aromatiche. Bagnare con 2 litri d'acqua e lasciare cuocere a fiamma bassa. Passare al setaccio e, se necessario, ridurre, per esaltare il sapore. Prendere 375 g di fumetto e sciogliervi il foglietto di gelatina.

Per completare il piatto

1 limone
olio d'oliva
erbe
olio di combawa
sale e pepe

Vino consigliato

AOC Savennières 2010 Schistes Pithon-Paillé.
Bella vivacità sui frutti di mare.

Versare sul piatto la crema di rape e cocco. Aggiungere i molluschi e i gamberetti. Condire le verdure con un filo d'olio d'oliva e un po' di limone, sale e pepe. Disporre delicatamente le verdure sui molluschi. Emulsionare la gelatina di granchio e versare delicatamente. Completare con le erbe e qualche goccia di olio di combawa.



Branzino alla lenza di Noirmoutier, ciliegia e yogurt alla menta

per 2 persone

Per il branzino

*1 filetto di branzino pescato alla lenza e trattato con la tecnica Ikéjime
foglie di alga kombu, nori e wakame*

Avvolgere il filetto di pesce nelle foglie d'alga e tenerlo in fresco per 6 ore a marinare.

Per l'olio di fichi

*foglie di fico
olio di mais*

Mettere le foglie in infusione nell'olio di mais e cuocere sottovuoto per 3 ore a 60°C.

Per le ciliegie

*6 ciliegie
aceto di sambuco rosso
sale e pepe
olio di fichi precedentemente preparato*

Denocciolare le ciliegie e condirle con l'aceto di sambuco, l'olio di fichi, sale e pepe.

Per lo yogurt alla menta

*50 g di formaggio fresco spalmabile
1 ciuffetto di coriandolo
1 ciuffetto di menta
sale e pepe
peperoncino di Espelette*

Lavorare tutti gli ingredienti al mixer e passare al colino cinese.

Per completare il piatto

*polvere di salicornia (ottenuta frullando la salicornia secca)
fiori di ravenello*

Tagliare il pesce molto sottile, aggiungere le ciliegie, l'olio di fichi e lo yogurt alla menta. Completare con la polvere di salicornia e decorare con i fiori di ravenello.



Pollo à la *Mue* della Vandea e condimento del giardino

per 4 persone

Per il pollo à la mue*

*4 petti di pollo
50 g di burro fresco
2 l di brodo di verdure con verbena
fresca in infusione
sale e pepe*

**Trattasi di un pollo che è nutrito solo a pane e latte nelle ultime due settimane.*

Con le ossa, preparare un jus di pollo con dell'harissa stra-concentrata. Sbollentare i filetti di pollo a 62°C nel brodo di verdure per 12 minuti, scolare e asciugare. Rosolare i petti nel burro e completare poi la cottura alla griglia sul barbecue dando così una leggera affumicatura.

Per il condimento del giardino

*100 g di prezzemolo a foglia piatta
10 g di rosmarino fresco
4 spicchi d'aglio
10 cl d'olio d'oliva
5 g di senape
il succo di 1 limone
sale e pepe*

Lavorare tutti gli ingredienti al mixer quanto più velocemente possibile, quindi passare al colino cinese.

Per completare il piatto

Erbette e fiori dell'orto (senape, mizuna, rucola, calendula, fiordaliso...)

Ricavare delle fette dai filetti di pollo. Su ogni piatto, disporre le erbe dell'orto e i fiori e adagiarvi sopra una fetta di pollo. Completare con il condimento del giardino e il jus di pollo.

L'arte della cucina inizia dall'antipasto. La cultura gastronomica molto prima.



La differenza ha nome Gaggenau.

L'alta cucina esige i più severi criteri di qualità in termini di attrezzature, ingredienti e tecnica. I piani cottura Gaggenau della Serie Vario 400 soddisfano ogni esigenza e permettono di vincere qualunque sfida in cucina. Realizzati in puro acciaio inox, possono essere combinati in numerose e sempre diverse soluzioni. Sono tutto quello di cui avrete bisogno per creare qualcosa di veramente unico e personale - per i prossimi decenni.

Venite a scoprire le collezioni Gaggenau su gaggenau.com.

GAGGENAU