

CONTROCORRENTE



GÉRALD PASSEDAT a Le Petit Nice di MARSIGLIA

TESTO di ALEXANDRA MICHOT
FOTO di RICHARD HAUGHTON



Si   buttato in acqua. Letteralmente. Di buon mattino. In quell'ora in cui la luce ancora accarezza i contorni appuntiti degli scogli. Gérald Passadat si   tolto il vestito da cuoco, si   alleggerito di quest'abito da chef trisellato e del mazzo di chiavi che porta sempre attaccato alla cintura dei pantaloni. E si   tuffato. In questo Mediterraneo che lo ha cullato nell'infanzia e che l'ha visto crescere, partire, fuggire, perdersi alle volte, per poi fare ritorno sano e salvo. In queste profondit  cangianti dove, da ragazzino, pescava in apnea per delle ore, riportando in superficie i ricci e il limone di mare che mangiava crudi, appena usciti dall'acqua. Queste boccate di iodio puro hanno profondamente segnato il suo gusto e la sua identit  culinaria. Un'identit  che ci ha messo non poco per riaffiorare in superficie. Ci vuole sempre tempo per costruire la propria personalit  in cucina, soprattutto quando si viene, come lo chef marsigliese, da una famiglia di ristoratori, stabiliti da un secolo su un cucuzzolo di roccia, di fronte all'immensit  del mare.

AFFARI DI FAMIGLIA

Perché Le Petit Nice, incantevole locale di famiglia a picco sul mare, sulla *Corniche* di Marghera, festeggia proprio quest'anno i suoi 100 anni. Dal 1917 il ristorante è stato gestito prima da Germain, nonno dello chef, poi da Jean-Paul, suo padre e, dal 1987, da Gérald che ne ha ripreso redini e fornelli. Insomma, Le Petit Nice e i Passadat fanno di certo parte del paesaggio marsigliese. La famiglia è tuttavia originaria di Quercy, sud est della Francia. Agli inizi del XX secolo, Germain Passadat, pasticcere di formazione, decideva di tentare la sorte nella città *foceana*. "Mio nonno si è prima trasferito in una piccola fattoria dove ingozzava le oche. Poi ha iniziato a rilevare diverse attività nel quartiere di Endoume, di fronte alle isole del Frioul: pasticceria, cabaret e anche un bar, situato su una strada a strapiombo sulla Villa Corinthe, splendido esempio di villa neoclassica, all'epoca occupata da una duchessa". Talmente chic che la proprietaria non aveva telefono. Succedeva quindi che l'aristocratica dama venisse, come tutti, a fare le sue telefonate dal telefono pubblico del chiosco di Germain. "Una mattina mio nonno vide arrivare la duchessa e la sentì parlare al telefono col notaio, pregandolo di avviare tutte le pratiche per mettere la villa in vendita. Stava ancora riagganciando che mio nonno le chiese di bloccare ogni ricerca: ecco l'acquirente, ce l'ha davanti!". Per acquistare la Villa Corinthe, Germain vende tutto quello che aveva, diventando, nel 1917, il felice proprietario di una villa sul mare. Ma la felicità non arriva mai da sola e il giovane vedovo si risposa con una cantante d'origine spagnola, di nome Lucie. Nome predestinato per quella che era allora la musa ispiratrice dei Fratelli Lumière, i fotografi che nel 1895 "inventarono" il cinema.

La giovane coppia decide di aprire un ristorante all'interno della Villa per poter accogliere più facilmente dei banchetti nuziali. Per attrarre i ricchi inglesi e la clientela chic che a quel tempo frequentava Nizza, battezzano il locale con il nome di Le Petit Nice. Scelta vincente visto che gli affari decollano in brevissimo tempo. Tanto che tutta la famiglia vi si butta, ivi compreso Jean-Paul, figlio di Germain e Lucie, che dalla madre ha ereditato il gusto per il bel canto. Straordinario tenore, per anni riesce a conciliare il conservatorio e la scuola alberghiera, la scena e il servizio in sala, prima di rilevare l'attività alla morte di Germain. È lui che trasformerà Le Petit Nice in un locale ricercato, assumendo in cucina dei professionisti per conquistare una e poi, quasi subito a ruota, due stelle Michelin.

Nulla che impressionasse il giovane Gérald che, bambino, si divertiva a scorrazzare con i figli dei pescatori. "D'estate andavo via giornate intere a pesca in apnea, tra gli scogli, per prendere polpi e molluschi. Ne ho conservato il sapore di iodio sulla pelle, questa sensazione di uscire dall'acqua come appagato, il corpo e lo spirito purificati. Oggi, se mi allontano troppo a lungo dal Mediterraneo, ne provo una mancanza fisica, perdo tutta l'energia". Da ragazzino, Gérald preferisce impiegare le sue energie nelle scorribande e nelle nuotate piuttosto che trascinarsi in cucina dove i genitori lavorano senza sosta. Ma a loro piace anche mangiare bene, per questo Jean-Paul e la moglie Albertine si regalano talvolta delle incursioni gastronomiche nei migliori ristoranti di Francia. E Gérald li accompagna. È proprio in occasione di una di queste incursioni nella Dombes, vicino Lione, che il giovane Gérald scopre la cucina di Alain Chapel. "Avevo dodici anni. Ricordo di aver visto passare questo signore dal portamento monacale, senza cappello da cuoco, con il lungo grembiule bianco. E poi ho assaggiato dei crostacei al Vin Jaune. Una folgorazione. Quel giorno mi sono detto che volevo fare questo mestiere e che anch'io, un giorno, avrei avuto tre stelle".





ACQUE TURBOLENTE

Questa precoce vocazione non gli impedisce tuttavia di vivere un'adolescenza turbolenta. "Più volte sono stato buttato fuori dal liceo - sorride - Dicono che amassi molto divertirmi e che non fossi particolarmente disciplinato". Quando i genitori vincono un viaggio di tre giorni a New York decidono di portarlo con loro, lui ci va con un unico pallino fisso: lo Studio 54. "Avevo 18 anni e sognavo di entrare in quel club mitico che aveva visto passare tutta la scena artistica underground della fine anni '70". Le due prime sere i buttafuori non gli permettono di entrare. La terza sera vede arrivare Andy Warhol e Lou Reed. Sfoderando una gran faccia tosta si rivolge a Andy Warhol. Colpo di fortuna, l'artista americano parla francese e accetta di farlo entrare insieme a lui. "Quella sera ho capito che se vuoi veramente qualcosa e osi, tutto diventa possibile". Compreso imparare l'inglese sulle copertine dei dischi o ai concerti rock. "Spesso fuggivo a Londra per andare a pogare nei locali, alla musica dei Sex Pistols. Mi faceva impazzire quell'energia che andava contro ogni schema". Gérald Passadat, che inizia allora il suo apprendistato di cuoco nei grandi ristoranti, passerà diversi anni a Parigi. Di giorno lavora nelle cucine del Bristol o del Crillon, la sera inizia la sua seconda vita fatta di feste e divertimento. Ha solo 20 anni quando prova l'ebbrezza delle notti parigine. "Il mio monolocale era una sorta di covo di briganti", scherza lo chef rimettendo a posto una ciocca di capelli che tuttavia era impeccabilmente al suo posto. Lo sguardo gli si fa più grave quando evoca Marsiglia, a quel tempo: "Eravamo in piena French Connection, ci si faceva eccessivamente, ho perso molti amici". Lui stesso tocca più di una volta il fondo. "In un certo qual modo, toccare il fondo mi obbligava a tirare la testa fuori dall'acqua. Le avversità mi hanno sempre portato a raccogliere nuove sfide. La musica, il rock e il nuoto mi hanno aiutato a non lasciarmi andare, ad andare avanti. E la cucina mi ha riportato a galla".

LE SPALLE AL MARE

Lascia la capitale e segue il suo tirocinio dai fratelli Troisgros, a Roanne. È con Jean Troisgros, prematuramente scomparso, che impara la delicatezza del gesto, il rigore, la precisione e a pensare a tutto in anticipo, a disporre tutti gli utensili nel posto giusto perché non si perda nemmeno un secondo durante il servizio. "Era una persona impressionante. Per la mole, ma soprattutto per la finezza. Cucinava senza mai alzare il tono, accarezzando con gli occhi i prodotti del territorio. Era aggraziato, non espansivo nel piatto, ma terribilmente efficace. Cerco di tenerlo sempre a mente: la tenerezza e il rispetto per il prodotto, una sacra avversione nei confronti dei piatti ostentati". Poi scende più a ovest, nelle Landes, da Michel Guérard. Dall'inventore della Cucina Minceur ritrova i principi di quella cucina mediterranea che l'ha nutrito: pochi grassi animali, dolci poco zuccherati, preparazioni leggere. Ma gli insegnamenti tradizionali ricevuti alla scuola alberghiera e in seguito nelle cucine dei ristoranti, oppongono una certa resistenza. Inoltre, appena torna a Le Petit Nice, nell'85, prima come semplice apprendista e poi, due anni dopo, come chef di cucina, Gérald Passadat fa una cucina che non è la sua. Eccellente *saucier* e grande *rôtisseur*, esegue tutto il repertorio della gastronomia francese riproducendo quanto gli è stato inculcato altrove: le *poulardes rôties* e la *canette aux figues*, il foie gras caldo e il *bœuf en croûte*. Insomma, una cucina due stelle, sì, ma priva di riferimenti regionali, che volta le spalle al mare e alle sue radici. "Ho continuato a viaggiare, ad aprire i miei orizzonti per darmi ogni possibilità di trovare finalmente la mia strada in cucina. Ce n'è voluto prima di rivolgere lo sguardo a quello che avevo sotto gli occhi: il Mediterraneo".



Boccone di pesce argentato marinato

In una coppetta di pane, decorata con foglie di fico scottate, si dispone la carne di una sardina aperta a libro appena marinata in olio d'oliva. Il pesce dovrà essere freschissimo, da prepararsi la mattina per il pranzo.



Scorfano rosso in crosta di pelle di pesce

Invece di cuocere il pesce intero in crosta di sale, Gérald Passadat ha avuto l'idea di avvolgere un bello scorfano nella pelle di merluzzo. E a quanto pare il trucco ha funzionato alla perfezione. Lo chef ha scelto una pelle di merluzzo che sarebbe stata scartata, dato che il merluzzo si vende sfilettato. Con la pelle ha avvolto lo scorfano rosso, inserendo scalogno, finocchietto e alghe sotto la pelle. Così fasciato lo scorfano cuoce molto dolcemente, senza alcun grasso, in un vapore d'acqua di mare.



Pesce di scoglio, gelatina d'alga e finocchio marino

Per preparare questo piatto, molto grafico, bisogna scegliere diverse varietà di pesce di scoglio quali lo scorfanotto, il sarago, la leccia o lo scorfano rosso. I pesci dovranno essere totalmente crudi, quanto più *nature* possibile. Aggiungere una gelatina d'alga trasparente e decorare con del finocchio marino e delle onde di crema di alga dolce (marrone) e di lattuga di mare (verde). Servire con un'infusione tiepida di alghe.



Carpaccio di molluschi

Cozze, tartufi di mare e vongole veraci fanno parte di quei molluschi che Cérald Passedat, da ragazzino, andava a pescare nelle Calanques (un tratto di costa protetto che si estende per una ventina di chilometri a Sud-Ovest di Marsiglia). Li mangiava crudi, appena presi, direttamente dal guscio. Ed è proprio questo ricordo che ha voluto ricreare nel piatto, anche se oggi i molluschi provengono dalla Laguna di Berre e da quella di Thau, due grosse riserve d'acqua salmastra non distanti da Marsiglia. La carne dei frutti di mare viene disposta nel piatto e condita con olio d'oliva siciliano, un trito di prezzemolo e succo di limone. Il tutto è decorato con schiuma d'acqua di mare.

CAMBIO DI ROTTA

Una mattina è scattato qualcosa, tornando da un'uscita in mare con Christian, uno degli amici pescatori. Eccolo, mentre contempla l'immensità di questo mare generoso capisce che non c'è niente da fare. Che l'amante delle immersioni che è in lui non usa né le sue conoscenze degli abissi né le sue capacità per valorizzare tutti i pesci e i frutti di mare che vivono in questi scogli, a qualche bracciata dal ristorante. Malgrado questa presa di coscienza, il cambiamento di rotta, e il cambiamento di carta, avranno bisogno del loro tempo. Perché anche se lo chef si butta a capofitto nell'avventura territorialista, lanciandosi anche a lavorare il pesce meno pregiato delle coste marsigliesi, si rende conto di non essere ancora pronto. Che dovrà essere paziente e ragionevole, mettendo in atto il cambiamento senza fretta, un passo alla volta. Morde il freno, poco a poco fa sparire la carne di manzo dalla carta, reintroduce la bouillabaisse, la zuppa di pesce tradizionale fatta col pescato che i pescatori non riuscivano a vendere e che cucinavano nell'acqua di mare. Di questo piatto povero fa un'ode al Mediterraneo in tre servizi, con le specie che gli portano i pescatori. Non discute mai il prezzo, ben consapevole che dipende anche da lui la sopravvivenza di questi piccoli pescatori rispettosi delle risorse marine, e del loro mestiere. Poco a poco, mese dopo mese, anno dopo anno, lo chef impone la sua filosofia, la sua cucina degli abissi. E più la cucina guadagna in notorietà più lo chef va oltre. Michelin gli assegna 3 stelle nel 2008? E lui propone sapori ancora più decisi e fortemente iodati. A quanti lo accusano d'essere un po' troppo radicale, lui risponde che "raramente quanto riscuote consenso è significativo". Ci tiene a offrire un'esperienza unica ai clienti. Ci tiene a far provare il Mediterraneo. Vuole addestrarli per portarli, un livello dopo l'altro, verso gli abissi, verso l'ebbrezza della profondità. Prima di risalire dolcemente. In acque limpide. Grondanti, come dopo essersi lasciati travolgere dalle onde, ma felici. Rinfrescati come di rado accade. Ed è proprio questo che si vive alla tavola del Le Petit Nice, un tuffo in apnea in uno straordinario giardino sottomarino, dove si incrociano prima i sapori familiari come il polpo, l'aragosta, la sardina, l'orata... Ma non solo alla griglia o stufati. A Le Petit Nice, le opzioni sono infinite: scottati o intiepiditi su un letto di mandorle, frollati, marinati o affumicati, fermentati o sotto-sale, cotti nella pelle di un altro pesce o ancora tagliati sottilmente in petali per un carpaccio ai sentori floreali... Poi ci si avventura ancor più in profondità, alla scoperta di specie locali meno note, come lo scorfano rosso, uno spettacolare scorfano gigante dall'aspetto preistorico, detto anche scorpione di mare per via delle spine dorsali. Fermata indispensabile a cinque metri dalla superficie, tappa di decompressione, per affondare i denti in un indimenticabile bignè di anemone di mare o per una tazza di gelatina d'alghe. E ritorno in superficie con dessert aerei, leggeri come la schiuma.

CUCINA DI POCO

Un tripudio locale al 100%, tanto più incredibile se pensiamo che il territorio non è ricco. Se il giardino sottomarino è lussureggiante, la terra è invece rustica, arida e avara di frutti. L'entroterra ha qualche coltivazione orticola, degli uliveti e degli allevamenti di capre che offrono alla città portuale la sua famosa Brousse del Rove, una squisita specialità casearia a base di siero del latte. Ma pochissimi prodotti freschi. "La sola cosa che si trova in abbondanza a Marsiglia è il coriandolo proveniente dal Maghreb. È per questo che ce n'è ancora non poco nella mia cucina. Ha segnato la mia infanzia. Come il profumo delle spezie africane che ho scoperto da ragazzino nel quartiere di Noailles, dietro il Vecchio Porto", racconta lo chef, che tra i 10 e 15 anni provvedeva spesso a se stesso raccogliendo o pescando il proprio cibo. Ha imparato a essere oculato, a preservare le risorse, a praticare questa "Cucina del poco" che rivisita oggi a Le Petit Nice. Non importa che ci siano tre stelle sulla porta, qui nulla si perde e tutto si ricicla. Gli scarti del pesce (teste e spine) servono a fare il garum, la salsa di pesce fermentato già impiegata come condimento dagli antichi romani, che qui è usata per esaltare i piatti. "È il compost di chi vive sul mare", scherza lo chef che in Bretagna recupera perfino la pelle di grossi merluzzi che verrebbero smaltite una volta sfilettato il pesce. Invece di sprecare sale grosso per cuocere in crosta il pesce intero, lo avvolge in questa pelle di merluzzo affinché cuocia lentamente, in un vapore d'acqua di mare, senza aggiunta di alcun grasso. Perché la leggerezza, l'aspetto digeribile della cucina sono essenziali per lo chef: "Forse perché sono piuttosto debole da quel punto di vista", riconosce con un mezzo sorriso. Più sicuramente perché il burro, la panna e lo zucchero non sono obiettivamente dei prodotti locali. E bisognerebbe essere pazzi per servire dei piatti e dei dessert troppi ricchi di grassi animali, quando da tutto il mondo giungono riconoscimenti nei confronti della dieta mediterranea. Perché tutti i suoi clienti vadano via sazi ma non appesantiti, Gérard Passadat ha lavorato a lungo per creare dei dessert che raccontino l'entroterra provenzale senza l'impiego di burro o panna. Il suo Millefoglie di pelle di latte, Brousse del Rove e fragola, ne è un esempio. Un dessert che crea dipendenza.





Coralli di cacao e astice

Secondo Gérald Passadat, il cioccolato è più un condimento che un dolce. Non stupisce, quindi, che lo si ritrovi con l'aperitivo sotto forma di corallo marino fatto con cioccolato amaro con il 70% di cacao. I coralli di cacao sono cosparsi di polvere di corallo d'astice e quindi piantati in un vaso di grué di cacao. Per effetto del caldo, alcuni tendono a piegarsi leggermente, come ondeggiassero in balia delle correnti. Tutto da spiluccare questo trompe-l'oeil di grande effetto poetico.

PORTO SICURO

Giocoforza, la fama sempre crescente del marsigliese gli è valsa un gran numero di proposte di apertura di nuove attività. Non sempre sulle sponde del Mediterraneo. Ma questo grande viaggiatore non si vede "andare a far da mangiare in Cina o a Dubai". La cucina del Le Petit Nice non è trasponibile, in quanto fortemente radicata a un territorio, una costa, una città, una corniche, una famiglia. Marsiglia, per Gérald Passadat, è molto di più di un porto sicuro. È il suo ossigeno. Continua fonte d'ispirazione. Senza volgere le spalle al mare, i suoi ultimi progetti l'hanno portato a guardare di nuovo verso terra, verso questo entroterra che sa d'aver un po' trascurato a vantaggio del suo giardino sottomarino. "È l'altro paesaggio della mia infanzia: la fattoria di mia zia, il formaggio fresco di capra, gli ulivi, l'odore d'erba della gariga, l'erbaio che riempio con tutte le varietà vegetali commestibili... Ecco, questo legame con l'entroterra non l'ho ancora soddisfatto in cucina".

Allora, nel bistrot che di recente ha aperto nel nuovo quartiere dei Docks - Albertine, in omaggio alla madre, originaria di Portofino - ad avere il posto d'onore sono gli ortaggi mediterranei e i *petit farcis* provenzali. E al Château La Coste, straordinaria azienda viticola provenzale che ospita anche le opere dei più grandi artisti e architetti contemporanei, Gérald Passadat ha appena aperto un locale, il Louison, dove si gioca la carta di una cucina più terrestre, ma sempre accarezzata dai venti di mare. Tra estrazione di olive nere e foie gras in un brodo d'alghe, la cucina del Louison è alimentata dall'orto di proprietà, dalle erbe della gariga e dal miele prodotto localmente, che si insinua nei gelati e nei biscotti al polline.

Dal 2013, Gérald Passadat supervisiona anche il restauro del MUSEM, il nuovissimo Museo delle civiltà dell'Europa e del Mediterraneo. Lo chef, dalle origini italiane, spagnole, occitane, vi accoglie regolarmente cuochi arrivati dalla Tunisia, dal Libano, dall'Egitto, dall'Italia, dalla Turchia o dalla Spagna. Cuochi a cui fa scoprire lo charme della sua città. "Marsiglia ha una cattiva immagine, è vero. Una pessima fama. Ma è una città che ha sofferto, bisogna essere indulgenti. Non bisogna cercare di comprenderla, bisogna lasciarsi sorprendere, addomesticare. È ancora una bella addormentata, ignara di essere sul punto di risvegliarsi". Messaggio ricevuto dai giovani cuochi che arrivano sempre più numerosi, pronti a stabilirsi qui. Marsiglia e il Mediterraneo hanno tanto da offrire, basta non aver paura di buttarsi in acqua.





L'ARTE, DI VESTIRE LA TAVOLA

Industrie Celta presenta la nuova Collezione InFibra, un progetto che dalla ricerca cromatica della tavola "monouso" diviene elemento di design per l'arredo del tuo locale.

Le Petit Nice

17 Rue des Braves
13007 Marsiglia - Francia
Tel: +33 4 91 59 25 92
www.passedat.fr