

Gloriose Bastarde

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



Tatiana Levha



Katia Levha

“Da un lato le radici nazional-borghesi dei precetti francesi, dall’altro la fresca esuberanza piccante delle asiatiche ascendenze. Delle quali le due cospiratrici sorelle son fiere. ”



Tatiana & la Katia. Katia & la Tatiana. Le Inseparabili. Two bodies one soul. Le due parigine non fanno il broncio, poco hanno delle sorelle Brontë - Emily e Charlotte più la beniamina, Anne - ognuna presa a inseguire con le *Cime Tempestose* i fili romanzeschi degli immaginari suoi. Loro aprono le finestre al vento, catturano la luce di quel che prosaicamente, ahinoi! la *Treccani* spaccerebbe ancora per dei bistrot di quartiere. *Girls next door*, coltivano ciascuna il proprio giardino segreto. Meglio di Coco (Chanel) sono per noi le Cocosisie della neo cucina parigina.

Della sorellanza di Bianca (Coco) e di Sierra (Rosie) decantano la stessa musicalità. Se le sorelline franco-americane innervano il folk psichedelico di languidi beats elettronici e lirici vocalismi lo-fi, loro invece strappano all’ombra la cucina in un *cabinet des curiosités* autobiografiche gravido di trovate non da trovatelle. È tutto scritto, c’è una rossa vena sottocutanea che collega l’esperienza al sogno, il passato riflesso nel presente. Per dirla altrimenti: a Katia & Tatiana poco ci dice la nozione d’autore. Delle istruzioni per l’uso con le note a piè di pagina. All’io, al je, alla scostumata enunciazione diretta prediligono semmai la fusione d’un noi collettivo in senso ben più lato. Delle scontate origini certificate - la rivelazione della vocazione, l’apprendistato e la gavetta, il successo appena aperta quasi tre anni fa la loro prima postazione, Le Servan - le Levha sisters vantano le lodi dei ricordi. Il lontano esotismo d’una infanzia tanto ordinaria da fare caso a parte.

Per gli storici, pare che le cose siano andate così. C’era una volta due sorelline che scorreggiavano nella seta del loro ovattato quotidiano. Il papà, progressista tale un gaullista in anticipo sul suo tempo, cacciatore di teste per industrie e private società, accumulava miglia alla grande percorrendo il mondo a tutto spiano. La mamma, pittrice dalle origini filippine, faceva dell’atelier quel che *Una stanza tutta per sé* era a Virginia Woolf: il perimetro della libertà. Ma quando da giugno a settembre giungeva l’atteso momento delle vacanze dai nonni, Manila diventava per le picciuline il paese delle meraviglie e della cuccagna riuniti. “Con la stagione dei monsoni, pioveva tanto. Allora ci facevamo la doccia a cielo aperto in giardino. C’era sempre un gran bel casino: tutti i giorni saltava l’elettricità, di notte vivevamo a lume di candela. E si rideva, tutti insieme, dalla mattina alla sera. Il buon umore, è nell’indole atavica dei filippini” s’illumina Tatiana al ricordo dell’infanzia dorata perché rimemorata. E non è certo per sfatare l’acquerello delle *demoiselles* in fiore a piedi scalzi sull’erba, ma alla domanda che qualsiasi avvertito lettore di quotidiani di certo avanza “ma ridono ancora i filippini mo’ che hanno le squadre della morte del dittatore Duterte?”, lei abbassa gli occhi, confessa che forse oggi un po’ meno di ieri. Ma che ci vedrà meglio la prossima stagione quando d’estate con la Katia tornerà di nuovo in vacanza a Manila per presentare alla famiglia le ultime due pargolette. Compresa l’ultima arrivata.

Riassunto delle puntate precedenti: nell’ottobre del 2016, Tatiana e Bertrand videro la loro peccaminosa unione (ma siamo nel 2018, che aspetta ancora Grébaud a sposarsela?) benedetta dal passaggio della cicogna con la piccola Anna a bordo. Attenzione, spoiler: in tempo reale, nel momento in cui scriviamo, pure Katia è in attesa del lieto avvenimento. “Ma non lo sapevi? È incinta sino al bianco degli occhi!!!” ci ragguaglia Tatiana parlando della sorella come di Frances McDormand nel film dei Coen Bros *Fargo*. Distratti che siamo: c’era sì qualcosa che non quagliava questo 12 dicembre dell’anno ormai andato. Mancava proprio lei. Non che Katia fosse a casa a far l’uncinetto. Né a pittar di rosa la stanzetta predisposta a centro d’accoglienza. “Ci siamo organizzate. L’anno scorso ho partorito io, quest’anno tocca lei. Fortunata, ha già tutto pronto, carrozzetta, lettino e tutti i vestitini che ad Anna non vanno più. Aspettando il travaglio previsto a febbraio, si dà già al lavoro. Non a casa sua, ma dal Capitaine, il nuovo locale che abbiamo aperto insieme a metà novembre dietro la Place des Vosges”.

Pari al cinema, pure la cucina quando dà i numeri (vedi *Il Padrino* 1 poi 2 e anche 3) scava in profondità, leviga il suo soggetto - ma non si ripete. Hai voglia te a punteggiare le differenze, a zoomare sul percorso della Katia (studi all'eccelsa scuola alberghiera di Lausanne prima di far straordinari su straordinari al Café Boulud di Londra) e della Tatiana che dalle esegesi di letteratura inglese, per offrirsi il companatico, sgambettava - poveretta! - tra due corsi in un café parigino per poi incrociare l'uomo della sua vita proprio sui banchi della loro comune scuola di cucina. "Bertrand aveva appena finito il suo stage di fine anno all'Arpège, io cominciavo appena i miei corsi alla scuola Ferrandi mentre lui attaccava già come chef de cuisine all'Agapé. Il diploma alla fine non l'ho mai avuto, mentre lui raccoglieva la sua prima stella all'Agapé, poi io, dall'Astrance partivo con una lettera di raccomandazione dello chef Pascal per presentarmi da Alain Passard. Insomma i nostri destini si sono sempre incrociati. Quando Bertrand se ne andò chiudendo la porta dell'Agapé dietro di sé, partimmo insieme per sei mesi di riflessione e di vagabondaggio in Asia. Lui sapeva che rientrando avrebbe finalizzato Septime, infine una cosa tutta sua. E io pure che mi sarei lanciata un giorno in un progetto mio. Insieme a Katia ovviamente".

L'aveva annunciato, qualche anno fa, sul podium del *Mad* di Copenaghen dove Tatiana simboleggiava la *suffragette* della ristorazione Indie. Tutte le cose da pensare quando, senza gruppi alle spalle, si conta solo sulle proprie forze, sul fai da te. Due sorelle, una in cucina l'altra in sala, in una sgraziata bettola sotto casa, carburante sin dal primo servizio "tutto completo" al buon umore. Il Servan come fu, come è e come sarà: sempre in presa diretta col reale. Magari, una volta su cinque le Vongole al peperoncino e basilico Thai, ascese dalla terza postazione delle *zakouskis* (hors d'oeuvre in russo - da condividere in attesa delle entrées) a signature dish dell'urbana locanda, arriveranno più tiepide o meno calienti della volta precedente - ma il modello è rodato in un doppio *crash test* corroborato per l'eternità. Il Servan sarà una camera di decantazione della memoria, luogo di rielaborazione, d'ibridazione del passato, del presente inventato come al momento lo si sente. Dove la puntigliosità della cucina francese, sorpassata alla sua destra dall'esigenza della perfezione con tutti gli inevitabili ansiogenici corollari, e qui ci scusiamo in anticipo col lettore delle prossime due righe per le insopportabili ripetizioni (cottura perfetta, *condimentazione* perfetta, presentazione altrettanto perfetta del delitto che, per fortuna, quasi mai lo è) è presa alla sprovvista dalla nostalgia dell'intuizione, da quel quanto basta dell'improvvisazione nell'esecuzione. Chiamatelo pure il fuori campo, l'appello del rimosso: qui la convivialità dell'insieme gli dà corpo, lo mette in scena, quasi come al cinema lo split screen. In parallelo: da un lato le radici nazional-borghesi dei precetti francesi, dall'altro la fresca esuberanza piccante delle asiatiche ascendenze. Delle quali le due cospiratrici sorelle son fiere. E noi con loro, ci mancherebbe altro.

"A casa nostra nessuno sapeva cucinare, erano tutti un disastro. Allora si andava spesso al ristorante, o si mangiava per strada. Gli odori, i sapori erano dappertutto, ci avvolgevano tutto il giorno. Anche se i nostri fornelli erano quasi sempre spenti" uncinettano Katia e Tatiana, sempre d'accordo sull'essenziale. Compresse le filippiche sulla filippina cucina - assunta nella sua più bastarda accezione. "Non ha la finezza della giapponese, e neanche lo spensierato ottimismo della thailandese" accerta la Tatiana, esperta in sintesi e concettuali ravvicinamenti. "Da noi, a Manila, la cucina è più ruvida, meno delicata, tale e quale la realtà locale. Una cucina povera al pari della popolazione, storicamente determinata. Dapprima dalla colonizzazione spagnola poi dall'imperialismo americano. A metà strada tra il Sud America e l'Asia ben vicina. Ci sono innumerevoli cose fritte, forse anche troppe, dei brodetti più torbidi che chiari e dei sapori superspezati, plateali, immediati, mai unidimensionali. Gli esperti, o quelli che così si definiscono, la trovano meno interessante di altre asiatiche regionali cucine. Han torto. Perché non capiscono che la rusticità è proprio la sua forza. Al pari del piccante, delle spezie, dei vari condimenti senza i quali i nostri piatti non avrebbero senso. E che son presenti, in ciotoline e vasettini sulle nostre tavole quotidiane apparcchiate alla buona".



Capitaine



Baptiste





Le Servan



Philippe Vaurès, l'autore delle immagini che accompagnano questo testo, ha il passo poco felpato - e come rimbrottarlo, poveretto, quando alto due metri calza minimo minimo il 46? Noi l'avvistammo a far lo gnorri e l'indifferente, avvicinarsi quatto quatto al tavolo predisposto al pasto del personale dove Tatiana, alzando la delicata manina chiedeva, neanche fosse ancora a scuola: "Chi è che vuole dei condimenti col maiale?". Ritrovandosi circondata da una miriade di tazzette dalle quali attingere a cucchiariate stracolme e debordanti. Parliamo della signorina che sa di avere ragione e anche tanto quando serve, prima dei dessert o se vi aggrada c'è l'opzione anche del dopo, del cremoso Mont d'Or *cineseggiandolo* con un trattino della salsa XO a base di acciughe fermentate. Storicamente, ma senza troppi corsetti da causa a effetto, il palato della Tatiana fu determinato non solo dai suoi filippini trascorsi vacanzieri, ma dall'apprendistato morale presso i sommi maestri parigini. Dall'allora sbarazzino Passard, il primo dei frenchie a speziare le sue pietanze (Coda di rospo al forno in crosta di spezie, Arpège circa 1988) o da Pascal Barbot, *feu follet* dell'Astrance timido ma non abbastanza da ovattare la sua passione per esotici agrumi ed esogeni peperoncini.

"È un po' il nostro DNA. Comune anche alla famiglia che ci siamo costruite" suggella Katia posando salomonica le mani sul suo ventre prominente. "Baptiste, che fu per due anni il secondo di Tatiana, affina anche lui al timone del Capitaine, la stessa scuola di pensiero". Ovvio lo scarto fu grande, dai suoi trascorsi all'Astrance e prima ancora alle prese con gli Scampi al curry di Bernard Pacaud (Ambroisie, circa 1984), quando si ritrovò a spalleggiare le Levha girls agli starting blocks del Servan - garage ristorante che più non si può. La stessa passerella, gravida di senso, che colma la distanza separante - dal Servan, dal Capitaine - la haute couture dei bei quartieri dal ready to wear per tutti i giorni. Noi dalla Tatiana, dalla Katia con Baptiste, neotrovatello Glorious Bastard, ci si andrebbe a vita, per ritrovare giorno dopo giorno i piatti d'un ibrido territorio alla portata di tutti.

E quando un dì gli storici esumeranno dagli archivi i primi atti della ritorsione contro il distopico regno del tirannico Menu Degustazione con l'iniquo diktat "o mangi sta minestra o salti la finestra", Le Servan figurerà tra i primi repertoriati focolari della Resistenza. L'individuo ritrovante il suo perso arbitrio, il democratico lusso della scelta alla carta... Il suffragio esistenziale della libertà infine ritrovata ha il suo prezzo. Sulle barricate repubblicane del Servan, la cucina francese non fa la schizzinosa, ma affonda appieno nelle sue origini popolari. Per 10 miseri euro si condivide tutti insieme la Testa croccante di porco con la peperoncinoso insalata d'erbe amare. Ben più difficile sarà la fisica comunione con l'altro suino. Un Maialino sacrificale ancora di latte, da Oscar del *#balancetonporc*, con *effiloché* di cavolo affilato e intensa salsa Prik Pao (38€). O con la ben più classicheggiante Animellona, ovviamente servita intera croccante/fondente (compagni & compagne, presto il ripristino della Ghigliottina per quelli che la spergiurano ancora in fricassée e in spezzatino) con scorzonera glassata nel jus di cottura.

Progressive Cooking per le masse, indeed. Novella Marianna, Tatiana *l'Insoumise* rifugge dalle mode e dalle ondate d'urto dell'ordine culinario. Messa alle strette, costretta a uscire allo scoperto e a palesare la sua ammirazione per le pioniere che prima di lei rivendicarono il diritto alla libera espressione non è a Hélène Darroze, né a Dominique Crenn, May Chow, Ana Roš e Leonor Espinosa, candidate fagocitate dal Potere nel Palazzo dei gender favoritismi che lei immediatamente pensa. Il suo cuore semmai si desta al pensiero e alle gesta, tuttora d'attualità della più Gloriosa Bastarda, la vera Rosa Luxemburg dei fornelli ribelli. "È Raquel che forma con Pinouche al Baratin il più bel esempio che io conosca. Se ne frega delle mode, rifiuta compromessi e lusinghe commerciali per cucinare davvero come respira: in totale libertà" ride la panasiatica capocordata consapevole di aver inventato poco o niente. Ma d'inscrivere la propria sensibilità in un lessico comune che oltrepassa i conflitti delle generazioni. "Le cervella di vitellino, un cavallo di battaglia del Servan, potrei prepararle in tante altre maniere, *meunière* appunto. O anche fritte. Ma per ottenere la consistenza ideale, soffice al punto giusto, eterea come delle nuvole, non conosco tecnica più idonea di quella insegnatami da Raquel che il cervello lo fa solo *poché*...". Internazionalista, Rosa Luxemburg accendeva la passione della rivoluzione intorno a sé. Katia e Tatiana, nel loro piccolo, accendono le braci dell'insurrezione dove meno le si aspetta. Portandole non più negli usuali focolari di resistenza, ma nel campo opposto.



“Le cervella di vitellino, un cavallo di battaglia del Servan, potrei prepararle in tante altre maniere, *meunière* appunto. O anche fritte. Ma per ottenere la consistenza ideale, soffice al punto giusto, eterea come delle nuvole, non conosco tecnica più idonea di quella insegnatami da Raquel che il cervello lo fa solo *poché*...”



Proprio dietro la Place des Vosges dove il Marais, storico quartiere gay e prima ancora della comunità ebraica cacciata dalla gentryficazione hip(i)stericizzata, proprio a due passi dall'Ambroisie ritrova il rigido charme della borghesia Vieille France. "Per noi fu uno choc. Ma interessante, da analizzare e non solo sociologicamente" riflette Tatiana. "Qui al Servan, la clientela è eteroclita, gente del quartiere, giovani, anziani, teatranti, musicisti, della buona o più semplice società. Dal Capitaine la clientela ha invece qualche anno in più, sono dei residenti, delle famiglie abbastanza agiate, che in genere non si spingono più in giù, dalle parti calde delle stradine del Marais". E lo conferma anche la Katia preposta in sala al varo del Capitaine. "La filosofia è la stessa, Baptiste propone una cucina francese in freschezza e leggerezza. Forse rispetto al Servan, le spezie sono più dosate, le presentazioni un tantino raffinate. Ma è il luogo stesso, più spazioso e dall'arredamento minimale, che modifica più di quanto ce lo fossimo aspettate atmosfera e comportamenti". In situ, il contrasto raddoppia le sfumature. Ha più senso divorare la Tempura di verdure col suo corollario di condimenti (8€) dal Capitaine o dal Servan? Se i Ravioli briochati al Foie Gras col bouillon di topinambur (15€) flirtano altrettanto spudoratamente con i Dim Sum che con la riserva elettorale della borghesia locale, le strabenedette Crocchette di maiale alla maionese (8€) ricordano che, in democrazia, tutti i prodotti condividono la stessa legittimità.

O per dirla con Baptiste: "Nonostante i prezzi siano identici, rispetto al Servan qui dal Capitaine possiamo, se non addirittura dobbiamo, proporre dei prodotti dal pedigree più nobile. Le Capesante con la loro tombée di porri (14€), son delle meraviglie che mi arrivano direttamente dalla Bretagna, classiche certo, che però accordo con un mix di tre spezie Hanoi Old Quarter. La Coda di Rospo alle barbabietole in salsa al vino rosso è assai tradizionale, ma l'intervento dell'hibiscus molto meno". Parole giuste per confondere le certezze, bastardizzare le identità. Per 26€ tutto compreso la Poulette de Patis ("una *poularde* straordinaria di due produttori della Sarthe che noi facciamo quasi da sempre, ma volendo la trovate anche da Passard" ricordano Katia e Tatiana) è un capolavoro bistrottiere da fioretto per la prima stella Michelin servito con carote e limone candito al cumino, borghese certo - ma anche aperto ai sapori del mondo. Come l'antipasto di Calamaro alle carote, peperoncino e noccioline che fa viaggiare per 16€ la timida porzione (troppo ma troppo buona, l'avremmo preferita doppia, se non almeno tripla) il Marais della parte alta nei più nobili bassifondi della Thailandia.

Uscire dai confortevoli ghetti costruiti su misura. Importunare il conformismo costituito. È la forza delle Levha Sisters e dei loro aggiunti quando seminano al vento la congiunta voglia di libertà. Facendola risuonare oltre le linee nemiche. Bastardizzare i discorsi, gli idiomi, le anchilosate architetture di stili di vita. Gettare come una pietra un barlume di pensiero in territorio a priori ostile per vedere l'effetto che fa. Introdurre la dissonanza nell'armonia, calmare il gioco dell'irruenza per scompigliare le carte è meglio fare diversione. Che la gloria irrighi le audaci, le Bastarde ci sanno fare. Le Levha incantano l'avversa sorte. Per far cadere la luna nel pozzo e passare dalla Corte dei Miracoli alla Corte del Re. Fra un po' vedrete, soccomberà pure Michelin. Le Bastarde se la ridono, perché sanno bene di non essere le ultime. Ma solo le prime dell'insurrezione che ci sarà. Chi verrà, vedrà. #UST00U2

Le Servan

32 Rue Saint-Maur
75011 Parigi - Francia
Tel: +33 1 55 28 51 825
www.leservan.com

Capitaine

4 Impasse Guéménée
75004 Parigi - Francia
Tel: + 33 1 44 61 11 76



LINEAGOLOSA

FOOD COMMUNICATION CONSULTING



Meringa, asparagi e funghi, Chef Lorenzo Lunghi

ph roberto_savio photography