



# YANNICK ALLÉNO



PAVILLON LEDOYEN

TESTO di LAURA LAZZARONI  
FOTO di PHILIPPE VAURÈS SANTAMARIA

Osservo l'uomo asciutto ed elegante che mi guida nel cantiere di Pavillon Ledoyen, con addosso una leggera abbronzatura (raggi del sole di Pietrasanta, dove ha comprato casa) e mani impazienti che sfiorano muri e arredi: faccio fatica a riconciliarlo con l'immagine di quel ragazzo di cui mi ha appena parlato, quello che ancora acerbo aveva girato il circuito dei grandi ristoranti parigini grazie alla generosità di un insolito pigmalione. "Si chiamava Roxane Debuissou, una signora con un palato raffinato e un marito ricchissimo: io e molti miei colleghi dobbiamo a lei le prime esperienze di alta cucina. Si divertiva a portarci con sé, e noi così potevamo provare i piatti dei grandi chef stellati. Un'esperienza fondamentale". Di stelle Yannick Alléno oggi ne ha sei (tre per Alléno Paris au Pavillon Ledoyen, tre per Le 1947 al Cheval Blanc a Courchevel), oltre a numerosi altri riconoscimenti (da *Gault & Millau* ai *World's 50 Best Restaurants*), il risultato di un percorso per molti versi da manuale: gli inizi nelle cucine dei bistrot di famiglia, in una Parigi ben diversa da quella dei Champs Elysées, dove si trova il Pavillon; poi i periodi da Gabriel Biscay, Roland Durand, Martial Enguehard e Louis Grondard. Da Scribe nel 1999 arriva la prima stella, a Le Meurice, preso in comando nel 2003, saranno in breve tre - le prime tre della sua carriera, non le ultime.

Nel 2008 fonda il Groupe Yannick Alléno, scelta di campo già dal nome: il gruppo è sistema, è diversificazione (il vangelo di Ducasse e Robuchon), una rete di ristoranti che spaziano dal gastronomico all'informale, da Parigi alle destinazioni preferite dai grandi chef-imprenditori, tra Medioriente e Asia. E poi un magazine (*Yam*), libri, partnership con brand di alta gamma, forse scontate a questo livello ma per nulla ovvie nell'esecuzione. Alla base di tutto c'è un dichiarato, impenitente amore per la cucina francese, la pulizia e il lusso, e una progettazione incessante, a partire dalla "vecchia signora", l'affettuoso appellativo che lo chef riserva a questo *garden pavilion* a due passi dal Grand Palais, costruito alla fine del '700 e storicamente frequentato da capi di stato, rivoluzionari, artisti e bel mondo: "L'abbiamo preso in gestione quattro anni fa e ci siamo impegnati a renderlo più prezioso e moderno, intervenendo sui dipinti, gli arredi, la cucina". In questo momento sono 87 le persone all'opera su fronti diversi, a partire da L'Abyse, il Sushi bar inaugurato pochi giorni dopo la nostra visita in una grande sala all'ingresso. Qui ci viene incontro la moglie Laurence Bonnel-Alléno, gallerista e scultrice, incaricata della supervisione di tutta la ristrutturazione. Sua l'opera *Les danseurs*, ai piedi dello scalone che porta alle sale del primo piano. Insieme usciamo nel giardino prospiciente il padiglione. "Voglio che tu lo osservi da fuori", spiega lo chef, "perché solo così puoi capire quanto è cambiato rispetto al passato, a partire dalla luce naturale, che ora inonda tutti gli ambienti. Le nuove vetrate del piano terra - a destra quelle de L'Abyse, a sinistra quelle della cucina principale - sono quinte gastronomiche: l'idea è che chi arriva da fuori percepisca l'energia vitale che scorre all'interno". L'ingresso al padiglione è incappucciato da 80mila bacchette di legno, come una nassa aperta e dispiegata, come un tappeto di grandi aghi di pino, un'opera dell'artista Tadashi Kawamata. Nel Sushi bar le finestre sono incorniciate da grandi placche di ceramica modellate come coralli fossili dall'artista William Coggin (l'illuminazione è di Celia Bertrand, gli arredi in frassino olivato dell'artigiano mobiliere Kostia). "Abbiamo convinto il sushi master Yasunari Okazaki a trasferirsi qui per seguire il progetto malgrado non parlasse ancora francese". Lo andiamo a spiare nel ventre della balena, i sotterranei dove si trovano un piccolo laboratorio e la cantina. Okazaki sta provando alcuni impiattamenti, Alléno li studia e annuisce: dialogano in quell'esperanto di gesti e vocaboli tecnici a cui cuochi di tutto il mondo ricorrono in mancanza di un terreno linguistico condiviso. "In cucina ho ragazzi di diverse nazionalità. Il giorno prima delle elezioni con Macron e Le Pen ho scherzato: "Se si mette male domani rimarranno solo gli 8 francesi", ride ma gli passa un lampo negli occhi e intuisco che lo scherzo così come l'irresistibile *savoir faire* sono il buon viso di un carattere combattivo.

A destra:

L'opera dell'artista Tadashi Kawamata all'ingresso de L'Abyse. L'opera è realizzata con 80.000 bacchette di legno





*L'interno de L'Abygge: intorno alle finestre l'opera di William Coggin e gli arredi in legno di Kostia*



Procediamo con l'esplorazione, passando per una piccola camera di fermentazione, con file ordinate di giare coreane e vasi di vetro con verdure e frutta in macerazione. In cucina la brigata si sta preparando al primo servizio della giornata. Alléno indica una fila di bocchette che corre lungo tutto il perimetro della cappa: un sistema di micro polverizzazione diffusa convoglia fumi e vapori verso il centro e poi li aspira verso l'alto, in modo da ridurre al minimo rumore, calore e odore. "Abbiamo disegnato questi 60m<sup>2</sup> in collaborazione con DS Automobiles con una logica estetica ed ergonomica: credo sia la prima volta che un marchio di automotive si cimenta in un progetto gastronomico con questo livello di dedizione". Piani di lavoro in granito nero dello Zimbabwe, interrotti da un grande forno a carbonella Mibrasa, abbracciano le tre stazioni centrali. Alléno si appoggia di pancia a uno degli angoli inclinati del bancone che ospita la linea dei freddi: "Abbiamo studiato questo spigolo smussato per garantire massimo comfort a chi è impegnato in operazioni manuali laboriose e deve restare in questa posizione per molto tempo". C'è una saletta degustazione con vista sulla cucina, disegnata in collaborazione con Moët & Chandon, di cui Alléno è ambasciatore: uno scrigno di legno con nicchie a scomparsa e soluzioni a incastro per massimizzare gli spazi. Il tavolo dello chef all'occorrenza si apre come un origami. Alléno mi offre un'acqua minerale e un calice di estrazione di sedano rapa. La preparazione delle linee in cucina prevede a ogni servizio l'approntamento di una quindicina di estrazioni vegetali e animali che in piccola o grande misura rientrano ormai nel tessuto di molti suoi piatti, dagli amuse bouche ai dessert. Il processo (brevettato) che - racconta lui - ha destato anche la curiosità di René Redzepi è riconducibile a un marchio depositato ("Extraction@", appunto) ed è codificato in un libro del 2014, *Sauces*, pubblicato da Hachette Cuisine (seguito nel 2016 da *Terroirs*). Ha cominciato a studiarlo cinque anni fa con Bruno Goussault, direttore scientifico del CREA (Centre de Recherche et d'Études pour L'Alimentation), partendo da una riflessione sul ruolo delle salse nella definizione dell'identità culinaria francese: una riflessione che condivide con alcuni colleghi al di qua delle Alpi, che similmente si stanno interrogando sul ruolo dei cosiddetti intingoli nella cucina italiana. In *Sauces* Alléno compila un bigino della storia delle salse, dal garum alle prime deglassature medievali, dalla béchamel alle 200 salse codificate nell'800, da Apicius a La Varenne, da La Chapelle a Carême, da Escoffier fino all'avvento (obliterante per il concetto di "fondo") della Nouvelle Cuisine.

Un tempo architrave della tradizione francese, la salsa classica è oggi giudicata invasiva, antiquata. Qual è l'alternativa? "È inconcepibile costruire un piatto senza un qualcosa che svolga la funzione di una salsa: sarebbe come costruire una frase senza verbo. La salsa mette in relazione elementi: mi fanno sorridere i cuochi che dicono di voler fare una cucina basata sul singolo ingrediente minimamente manipolato. Un grande pezzo di tonno appena scottato con un leggero condimento: magnifico, ma così torniamo alla cucina primitiva. La cucina, l'alta cucina soprattutto, richiede un elemento controllato di complessità". L'Extraction@ di Alléno è complessità all'ennesima potenza: un concentrato di sapore, senza ingredienti aggiunti, profondo, incredibilmente lungo al palato, e in evoluzione costante tra mineralità, sapidità, acidità, dolcezza e note specifiche. Il procedimento non è lo stesso dell'estrazione classica con Green Star. "La chiave è la temperatura, che varia, insieme al tempo di estrazione, da ingrediente a ingrediente. La prima estrazione avviene per calore, sottovuoto oppure in altro recipiente chiuso: l'essudato viene raccolto e poi crioconcentrato, con un passaggio al Pacojet o in abbattitore, e poi centrifugato. Il succo risultante è purissimo e potente sotto il profilo nutrizionale". Il passo successivo ha comportato il lavoro sulle estrazioni da vegetali fermentati, la chiave per ricercare l'espressione del terroir, e il lavoro di miscelazione di diverse estrazioni per salse di complessità ancora superiore. L'estrazione ha liberato Alléno, permettendogli di giocare con la tradizione - che per lui rimane fondamentale, innanzi tutto culturalmente - in chiave contemporanea e personale, sempre diversa. Alla domanda su quali siano da considerarsi i suoi piatti signature, infatti, risponde soddisfatto: "Non saprei, perché ormai cambiamo tutto continuamente". Il nostro pranzo gli dà l'occasione di condividere un ragionamento sulle tendenze gastronomiche. "Non sono d'accordo con chi dichiara esaurita la spinta creativa del fine dining a favore della ristorazione di mezzo: quest'ultima



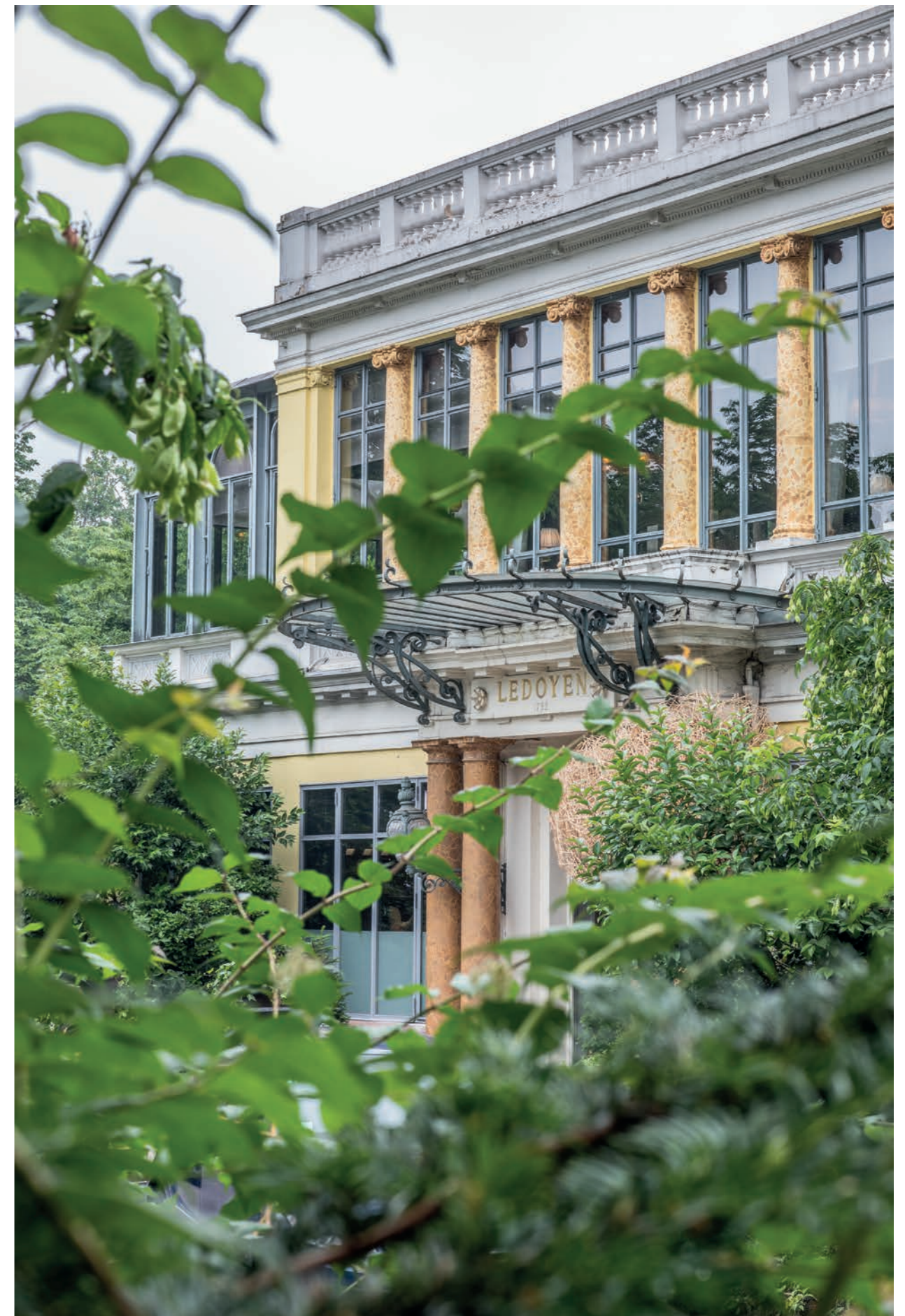
A sinistra: Asparagi bianchi stufati al lardo di cocco, fonduta di acetosella, Extraction® vaniglia  
Sopra: Meringa al carbone e cardamomo, gelato alle zagare, asparagi confit, macedonia di mango e pistilli di zafferano cristallizzato

è sicuramente importante nel suo ruolo di giunzione tra il grande pubblico e un'idea evoluta di piatto. Ma il lavoro che stiamo facendo con le estrazioni dimostra che in alta cucina abbiamo ancora molto da dire, da inventare. Il problema dell'alta cucina è il cinema che la circonda, il problema sono i critici, una sempre più diffusa incompetenza, o forse semplice superficialità, e una predilezione per una certa teatralità fine a se stessa". Lo irrita chi propone un servizio inutilmente elaborato, certi esempi anche celebri di finiture al tavolo "sono insensati, intanto perché non tengono conto dei tempi della sala. Che senso ha prodursi in manovre pirotecniche quando i tavoli che sono indietro nel percorso di degustazione vedono ripeterle una, due, tre volte prima che arrivi il loro turno? Un grande servizio è tale solo se serve il gusto. Penso a una fantastica *Langoustine à la nage* che facevano da Maxim's: il cameriere la preparava al tavolo perché doveva essere tuffata ancora bollente nel burro montato, aveva un senso prepararla davanti al cliente. Sai cosa ti dico? Te la faccio".

E così, con un rapido ordine in cucina, ci spostiamo al piano superiore, tra gli affreschi di Louis-Jacques Galland, le lampade di Louis Cane, e le finestre aperte sul giardino. Alléno arriva con un carrello e in poche manovre precise scotta, tuffa e serve tre scampi perfetti, delicatamente acidi, croccanti, cremosi, pulitissimi e sublimi. Subito dopo arriva la versione aggiornata dello stesso ingrediente: Scampo avvolto in foglia di riso, con estrazione di fragola, estrazione di sedano e olio di prezzemolo, accompagnato da una ciotola di fragole in estrazione di scampo, olio di prezzemolo e menta (quasi tutti i piatti degustati arrivano scomposti, gli ingredienti scambiati e ricombinati in un gioco di incroci che potenzia l'esperienza). In entrambi i piatti la texture della carne e la sua naturale dolcezza sono esaltate dall'acidità e rilanciate dalla nappatura vellutata, ma la funzione che nel primo piatto svolgevano burro e aceto nel secondo spetta alle estrazioni. C'è innegabilmente tradizione, c'è anche rotondità, a tratti un'ammiccante e consapevole sontuosità, nei piatti di Alléno. L'equilibrio, rincorso a colpi di tecnica sicura e di purissimi umori animali e vegetali, a volte più riuscito di altre, è un gioco avvincente. Penso al contorno di guancia di rombo e misticanza amara su un cracker di patate Darphin che accompagna il Filetto di rombo stufato al burro; alla lingua salmistrata con gel di estrazione di rapa servita a fianco di un Filetto di wagyu con tempura di fiore di zucca, finito da un consommé con maionese di miso che è una bomba salina e grassa eppure, stravolgendo i canoni, alla fine lascia un palato netto. Alléno ci raggiunge ai petit fours. Passando il dito sulle ceramiche in tavola annuncia che presto saranno sostituite da nuovi Limoges, "i piatti tradizionali non sono più adatti per mangiare, cerco un nuovo comfort". Arriveranno anche nuovi bicchieri per l'acqua, disegnati da una giovanissima artista per ricordare la forma dell'iceberg "perché l'acqua in tavola dev'essere viva". Parla dei piani per la nuova brasserie che inaugurerà al piano terra del Pavillon e sarà aperta 7 giorni su 7, 365 giorni all'anno, per la sala da ballo, affacciata direttamente sul giardino, dove si prevede un flusso di 2.500 coperti alla settimana ("voglio che questo luogo sia pieno di gente, sempre, voglio riportarci tutta la vitalità e lo splendore che merita"). Dopo L'Abysse inaugurerà anche Allénothèque, nel settimo arrondissement, ristorante casual creativo con cucina a vista, una cantina con 700 referenze e spazio espositivo curato da Laurence Bonnel-Alléno. Non si ferma, "perché questo è il business che ho scelto: rispetto chi decide di limitarsi a un solo ristorante con uno scontrino medio da 30 Euro, sarà anche conveniente per il cliente ma per il patron il margine di profitto è del 10% e sopravvivere così è difficile. Ai giovani chef che scelgono questa strada dico di pensarci bene, perché rischiano di essere stanchi morti e poveri in canna a 40 anni". Non si ferma Alléno, o meglio, a volte si ferma. Come quando va a Pietrasanta: "Là trovo la quiete necessaria per riflettere sulle mie cose, e sono felice". D'istinto gli chiedo qual è il suo menu di compleanno ideale. Ci pensa un attimo e poi: "Un piatto di pasta all'uovo con un bicchiere di Bordeaux". Ecco.

### **Pavillon Ledoyen**

8 Avenue Dutuit  
75008 Parigi - Francia  
Tel: + 33 153 051000  
[www.yannick-alleno.com](http://www.yannick-alleno.com)





## Manzo wagyu alla piastra, quenelle di crema d'olive, bignè di fiore di zucca, insalata d'asparago verde con lingua salmistrata al centocchio

per 4 persone

### Per la carne

800 g di entrecôte di manzo wagyu

Pulire la carne eliminandone il grasso e tenendolo da parte per l'insalata. Dal cuore dell'entrecôte tagliare dei pezzi da 100 g ciascuno e tenere da parte.

### Per la lingua salmistrata

1 lingua salmistrata di manzo  
grasso di manzo q.b.  
500 g di consommé di manzo

Sbollentare la lingua e lasciarla raffreddare. In un sacchetto per il sottovuoto inserire la lingua e il consommé e cuocere per 12 ore in forno a vapore a 72°C. Lasciare raffreddare.

Sbollentare una metà del grasso di manzo e raffreddarlo immediatamente tuffandolo in acqua ghiacciata. Rosolare delicatamente l'altra metà e quindi passarlo al chinois.

### Per le guarnizioni

1

#### Per la crema di olive alla colatura di alici

100 g di crema d'olive (Kalios)  
15 g di colatura d'alici

Mescolare la crema d'olive (Kalios) con la colatura d'alici.

#### Per i bignè di fiori di zucca

4 fiori di zucca  
50 g di farina per tempura  
100 g d'acqua  
5 g di olio d'oliva

Alla farina aggiungere l'acqua e preparare la pastella per il tempura. Tagliare i fiori, facendo attenzione a conservare il peduncolo e 1,5 cm di gambo. Tuffare nella pastella e friggere a 180°C, finché non saranno croccanti.

2

#### Per il gel d'aceto e limone

200 g di aceto di sidro  
200 g di succo di limone  
6 g di agar-agar

Portare aceto e succo di limone a bollore, aggiungere l'agar-agar e portare di nuovo a bollore. Lasciare raffreddare e tenere da parte.

#### Per l'insalata di asparago

4 asparagi

Tagliare la cima degli asparagi (4 cm), dopo averli puliti. Cuocere in acqua salata. Una volta cotti, tuffarli in acqua ghiacciata per raffreddarli velocemente.

3

#### Per la maionese di miso

60 g di miso bianco  
15 g di tuorlo d'uovo  
5 g di senape  
50 g di olio d'oliva  
pepe fermentato di Kampot q.b.

Mescolare il miso con il tuorlo. Aggiungere la senape e montare con l'olio d'oliva (Kalios) come una maionese. Aggiungere il pepe.

### Per completare il piatto

40 g di Gel Extraction® rapa  
1 mela Estelle de bruyère  
80 g di jus de bœuf  
5 g di olio d'oliva  
1 cuore di sedano  
1 vaschetta di centocchio comune

1 - Scottare la carne sulla piastra. Lasciare risposare 5 minuti prima di impiattare. Disporre sul piatto una quenelle di crema di olive alle alici. Adagiare il manzo e disporvi sopra il fiore di zucca fritto. Scaldare il jus de bœuf aggiungendovi l'olio d'oliva. Versarne una parte sulla carne, e servire il resto nella salsiera.

2 - Su un altro piatto, disporre due punti di ciascun gel, adagiare al centro l'asparago. Fare una striscia con il gel di rapa, adagiarsi sopra una fetta di lingua e una di mela Estelle de bruyère. Ripetere l'operazione 3 volte. Completare con del centocchio e delle foglioline di cuore di sedano.

3 - In una scodella, disporre tre punti di maionese di miso, aggiungere quindi il grasso di manzo. Al momento del servizio, versarvi il consommé di manzo ben caldo.



## Scampo sotto una foglia di riso, succo di fragola e olio di prezzemolo, fragola in crosta di zucchero al sedano e menta cioccolato

per 4 persone

### Per lo scampo

8 scampi calibro 30/40  
1 l d'acqua  
½ limone giallo  
olio di prezzemolo q.b.

Sgusciare gli scampi, dividere la testa dalla coda e privarli del filamento intestinale. Cuocere per circa 2 minuti in acqua salata e acidulata con limone, quindi bagnarli nell'olio di prezzemolo.

### Per le fragole in crosta

4 fragole  
400 g di zucchero in granella  
50 g di albume

Lavorare la granella di zucchero con l'albume, versare in un piatto e tuffarvi le fragole. Cuocere per 10 minuti in forno a 150°C.

### Per completare il piatto

Extraction® scampo q.b.  
Extraction® fragola q.b.  
Extraction® sedano q.b.  
200 g di sedano  
menta cioccolato q.b.  
4 foglie di riso  
olio di prezzemolo q.b.  
fior di sale q.b.  
pepe q.b.

Su un piatto piano, fare una virgola di Extraction® sedano, quindi disporvi sopra due scampi. Sbollentare le foglie di riso, tagliarle e con esse ricoprire gli scampi. Nappare con l'Extraction® fragola e l'olio di prezzemolo.

Tagliare in due le fragole cotte in crosta, e disporle in una scodella giapponese. Irrorare con l'Extraction® scampo ricoprendo bene la fragola. Tagliare il sedano a julienne, condire con l'olio di prezzemolo e la menta. Adagiare la julienne sull'Extraction®, completare con fior di sale e pepe.

YANNICK ALLÉNO



Triglia cotta nel guscio di granchio al brodo di conchiglie



**FOOD SERVICE**  
p r e m i u m



premium ingredients  
modern gastronomy