



FRED ET LE FØCK

TESTO di ANDREA PETRINI
FOTO di RICHARD HAUGHTON

Sopra: Sgombro grigliato, salsa Xo, piselli, salsa acidulata
A fianco: Maialino da latte arrostito al forno a legna, "patatas Bravas"





Interno giorno, un lustro fa. Fred Peneau vola su Skype tra Hong Kong e Parigi col socio complice d'avventure Charles Pelletier. Mentre Fred sprofonda nella poltrona, ai suoi piedi il pargoletto Serge, cinque anni all'anagrafe, si destreggia con i balocchi sparsi sul parquet. Prima o poi i nodi vengono al pettine, il momentum pare serio. Peneau è in panne grave. Apneggia, boccheggia: ci manca solo la parola per coniare l'esplicito epiteto col quale battezzare il ristorante che aprirà qualche mese più tardi a HK insieme al giovane cuoco parigino Christophe Pelé (quello del Clarence, quello del quale vi sveleremo tutto questo autunno, compreso il testimonial appassionato di Moreno Cedroni).

FRED PENEAU: No, Charles non funziona. Occorre un altro nome per il ristorante, un Piano B, quello A non va!

CHARLES PELLETIER: E perché no?

FRED: Che vuoi che ti dica? Sono stato a trovare mio padre e, al momento dei ragguagli, non ho trovato il coraggio di dirgli in faccia che intendevamo chiamarlo CACA Café. (Contemporary Art Contemporary Art Café – NDLR).

SERGE PENEAU: Papà? Papà? (si agita l'innocente piccino richiamando la latitante attenzione paterna).

CHARLES: E mo' che facciamo?

SERGE: Papà? Papà?

FRED: Brancoliamo nel buio... Scusa Serge, papà è impegnato, ne ha ancora per cinque minuti è su Skype con zio Charles...

CHARLES: Hey Fred, ho un'idea. E se lo chiamassimo... Serge? Come tuo figlio.

FRED: Che vuoi dire?

CHARLES: Serge. Suona bene in qualsiasi lingua, è universale, si memorizza al volo. Fa frenchy e fa pensare a Gainsbourg.

FRED: Serge... Serge... Non sta affatto male.

CHARLES: Che ti dicevo?

FRED: Hey Serge, che ne diresti se battezzassimo il ristorante di papà a Hong Kong "Serge" proprio come te?

SERGE: No, papino! Per cortesia N000!!!

FRED: Perché no?

SERGE: Perché il nome è mio e non lo do via!

FRED: Ma sarebbe un bell'onore non trovi?

SERGE: N00000!

FRED: Charles, non c'è niente da fare, vedi... non è d'accordo.

CHARLES: Prova a insistere.

FRED: Serge, davvero non vuoi? È la tua ultima parola?

SERGE: Ti ho detto di no.

FRED: Vedi, no è no.

SERGE: Papà, però se vuoi puoi chiamarlo Le Phoque.

FRED: Prego?

SERGE: Puoi chiamarlo Le Phoque.

FRED: Ma no, che c'entra La Foca? In inglese le Phoque presta a confusione, la gente pronuncerebbe Fuck è una parolaccia. E poi che c'entra?

SERGE: Scusa ma se tu e Iñaki avete chiamato il vostro ristorante a Parigi Le Dauphin, perché il Delfino sì e la Foca no?

FRED: Ok Ok, Serge che ne dici di questa: ti va se lo chiamiamo Serge et le Phoque?

E Serge e la Foca fu. The rest is history. Potrebbe essere un titolo di coda, di quelli che scivolano via troppo veloci e non si fa mai in tempo a capire chi ha fatto cosa e dove fu girato il film. Fred Peneau ha lo chic di scegliersi sempre nuovi ruoli, d'indossare panni altrui. Guardandosi mica indietro. Ci mancherebbe pure che facesse sua la magno massima di *Heat*, il capolavoro di Michael Mann con Pacino e De Niro: "Ogni uomo dovrebbe poter abbandonare tutto quel che ha in trenta secondi trenta se davvero tiene alla libertà". Il giovinuomo che spegne la connessione Skype, la valigia fatta per l'Oriente Estremo, è lo stesso che il buon senso avrebbe piazzato sulla strada maestra (e del mercato del lavoro) della figura paterna. Architetto e prole d'architetto, si strania presto dall'habitat accademico ("Però ho progettato la casa in Bretagna del critico food François Simon, vecchio amico di giovinezza nantese") per sollazzarsi con le costruzioni del gusto all'alba del terzo millennio. Fa quindi la gavetta del giovane ristoratore parigino al Café Burk, wine bar sul poggio di Montmartre dove accorda i suoi passi con quelli d'Iñaki Aizpitarte allora esordiente alla Famille della rue des Trois Frères lì accanto. Il tandem dei due lazzaroni mette in orbita lo Sputnik Chateaubriand,



rivoluzionando non solo la scena parigina ma tutta l'attitudine cognitiva della ristorazione mondiale. C'è un BC (before Christ, before lo Chateaubriand) e un dopo. Indietro non si torna, avanti tutta e sempre. Gli storici lo sanno: all'apice della campagna khmer dello Chateaubriand (nel senso in cui nel 1985 il regista Romeo Castellucci ipotizzava il teatro di Santa Sofia - Teatro Khmer), Fred Peneau colleziona cheto cheto le linee di fuga, sgobbando sull'architettonico progetto d'un boutique hotel parigino dove lo Chateaubriand avrebbe bisato la sua missione di liberazione delle menti e dei palati. Se il piano non vide ahinoi mai il giorno, i due spilungoni inaugureranno però insieme, col complice avallo dell'architetto Rem Koolhaas, il mitico Dauphin - Delfino dello Chateaubriand appena accanto e oracolo d'una cucina tapassosa, non idiomatica e genderless.

L'altrove fa cucù, sbirciando dietro l'angolo. Il viaggio sarà al plurale per risultare ancora più singolare: quando Charles Pelletier tese l'amo della bravura ("c'è uno spazio formidabile a Wan Chai nel quartiere che più cinese non si può di Hong Kong"), Fred Peneau imbarca per la spedizione col solo cuoco capace di suscitare, oltre all'Aizpitarte, l'ammirazione a scena aperta: Christophe Pelé. Lo chef della Bigarrade parigina, in esilio esistenziale col mondo della ristorazione blasonata (si era rotto non le palle ma delle due stelle) orchestrerà in Cina l'exploit di strappare, lontano dai quartieri dei lussuosi conglomerati alberghieri per adiposi grand gourmets, un primo maccarone che fece l'effetto d'un fulmine a ciel sereno: "Non si erano mai visti dei clienti accorrere numerosi dalle nostre parti fuori dai radar, in un bistrot senza compromessi né facili seduzioni: pensa te che per andare al bagno toccava uscire dal ristorante e con la chiave in mano utilizzare le toilettes locate fuori dalla parte del parcheggio".

Rewind e delucidazioni: ma, chiedete voi, se nel frattempo Christophe Pelé a Parigi è rientrato col successo che si sa (alla testa del Clarence è a detta di tanti il papabile candidato alla terza stella) e Serge & le Phoque a HK non esiste più ("l'abbiamo chiuso e venduto") da dov'è che rispondeva Fred Peneau quel piovoso pomeriggio dicembrino quando diceva "vieni a trovarmi nel nuovo Serge & le Phoque, appena aperto all'interno del Mandrake hotel"?

"Allora ce l'hai fatta ad aprire un hotel tutto tuo. Ma dove sei, sempre a Hong Kong?"

"No, no... sono a Londra, vieni al ristorante che ti racconto tutto".

"Ok arrivo in primavera, promesso: a proposito chi ci hai messo in cucina?"

"Sono io che porto adesso la giacca del cuoco, dopo anni a far da spalla mi son offerto il battesimo del fuoco."

Come minimo non te l'aspetti. Cinque anni son passati e lui, i ricci sempre scaruffati, non è cambiato affatto. Dalle Marlboro rosse è passato alle Iqos, quelle a combustione lenta, qualche pelo bianco in più ce l'aveva già l'ultima volta che ci si era incrociati a Parigi, poco dopo l'apertura di Grillé, il suo fortunatissimo kebab-to-go. Grigliato, per l'appunto: una provocatoria e tanto turca trovata impiantata nella rue Sainte Anne ("mamma 'li Turchi!"), piattaforma storica della comunità giapponese con le sue centinaia di ristoranti in fila indiana, il tutto realizzato con la complicità (cheché se ne dica, Fredo sa appoggiarsi bene) delle migliori carni selezionate dal macellaio star Hugo Desnoyer. "Lo sai che sono in procinto di aprirne altri due o tre di Grillé?" fa lui con la camicia bianca immacolata del novello cuoco che magari esita ancora a dimettere definitivamente l'uniforme del ristoratore. Se gli rodeva dentro, l'aveva nascosto a tutti. Il morbo della cucina l'ha contratto a stare appresso a Aizpitarte, prendendo parte alla costruzione della carta del Dauphin. Poi ovviamente a Hong Kong, sulle braci della cucina coniato a due cervelli e quattro mani con Christophe Pelé. "Lì abbiamo fatto una piccola rivoluzione, forzando i cinesi a sintonizzarsi su una cucina fuori dai parametri, 50/50 ragionata e improvvisata".

Il vecchio Fredo, una ne fa e altre cento ne pensa. Ancora a HK, agli albori del Sergio con la sua Foca, rispondeva già presente all'appello di Rami, giovane uomo d'affari libanese innamoratosi dell'intraprendente spirito. Sodalizio creativo e pizzichereello al pari del vero amore. Tanti scazzi e "je t'aime moi non plus" più tardi ecco il loro cesareo parto: un boutique hotel nel cuore di Londra. A due passi da Oxford Circus, la trentina di camere su Bowman Street, in quel di Fitzrovia, schiudono su un esuberante mondo a parte. "Rami fin dall'inizio fu chiaro: più che un hotel intendeva dar forma a un epicentro di esuberanza e di libertà. Non è stato sempre tutto rose e fiori, abbiamo avuto divergenze a spadellate sull'accezione dell'eccesso" svela Fred il Saggio. Che non come Franco Battiato con la sua bandiera sventola lui la carta bianca ottenuta per la gestione del ristorante, sapendo di partire handicappato. "Entrando dal Mandrake, ti prendi un manrovescio che mai te lo saresti aspettato. Non sai più dove dar di testa: l'arredamento è stracarico, ci son spazi succedentesi come alveari. Il posto, superfashion, è alla hype londinese quel che il Groucho Club fu come ritrovo ultraselect degli scrittori inglesi. Quando ti presenti da Serge, con le marmoree spilungone allineate dietro la non meno marmorea reception, hai più l'impressione di scendere in discoteca che di farti

A fianco: Sorbetto al coriandolo, mango, crema di gelsomino, olio d'oliva
Scampo grigliato, cavolfiore, Aji amarillo





scortare al ristorante. La musica impazza, le ragazze glamoureggiano a spada tratta, i single e i professionals, mica solo i millenials, che ci ronzano attorno fan del loro meglio per essere all'altezza, terrazze, cortili e spazi adiacenti son strapieni di un pubblico che rumoreggia, si diverte e te lo fa sapere di brutto: non è sempre facile farsi intendere”.

Questione di volume, d'intensità dell'aria. Di ludica provocazione – come quando per festeggiare l'inaugurazione della terrazza Jurema, disegnata da Bas Smets, delle miracolose bianche colombe si son innestate immacolate verso il cielo (Patti Smith si rode di sicuro ancora la milza) mentre tutt'intorno la gente faceva la bucaniera acchittata come Adam Ant (venerdì 11 maggio c'era persino Pascal Gregory, il teatroso mattatore chéri dal fu Patrice Chereau). O quando, posate le valige nella tua esclusiva suite del terzo piano dirimpetto alla vetrata, l'efebico James avverte che chi vuole può dilettersi alla roulette russa come mammata l'ha fatto. Quando si doccia “basta pigiare il bottone rosso contro il muro. Se anche le persone della stanza accanto, sotto gli scrosci d'acqua, accettano al volo l'invitante appello del pomello rosso, i vetri si rivelano trasparenti, uno vede l'altro senza fronzoli, NUDO E CRUDO, ed è un bel modo di far conoscenza tra vicini di casa”.

Home sweet Home. Quando Fredo è portato latitante e nessuno in cucina ha idea dove sia passato, di certo non lo trovate al bar a far comunella con la prima pischella adocchiata (ufficialmente è sposato e ha tre figli suoi), noi sappiamo dove pizzicarlo: tra le braccia di un altro uomo. Quelle di Slavo. Slavomir Lakto alias l'occhialuto mingherlino e consigliere spirituale, ovvero il personale psicoterapeuta corporale di Fredo. Da più della metà della sua vita (Slavo ha la trentina, poco meno poco più) allievo d'ataviche pratiche presso maestri di massaggi hawaiani, esercita al Mandrake delle olistiche sedute muscolari che han valore di esplorazioni spirituali. Il trip si prolunga, tra la veglia e la più dolce narcolessia, per delle vibrazioni che si rifrangono e percorrono tutto il corpo, risuonanti masse concentriche che interagiscono con gli organi interni. “Sono delle campane di fabbricazione artigianale tedesca, già utilizzate per cliniche specializzate in Germania. Deposte sullo stomaco o il torace, le faccio risuonare delicatamente. Le vibrazioni hanno effetti benefici, depurativi sul fegato, sui reni, esplorano come delle sonde il nostro corpo e lo purificano a fondo” spiega Slavo. Pantaloni e maglietta oversize chiari, trincerato dietro una caterva di piatti e gong Paiste, sembra quasi Stomu Yamashta, il percussionista di *Floating Music* e del teatrale *Memories of Hiroshima* Slavo interviene e sorprende, su richiesta, anche a fine pasto. Quando dispone senza trapelare i suoi gongs sulla soglia esterna della vetrata per una solo performance che, tra il dessert e il digestivo, sospende il tempo e si eleva verso il notturno cielo stellato. Meglio delle campane sue, solo quelle di Tarkovskij alla fine d'Andrej Rublëv. “Ora capisci meglio quanto non sia facile lavorare qui. Il Mandrake è un hotel la cui ragione sociale è proprio di non essere solo un hotel” spiega Fred Peneau, lo sguardo lucido, il parlare franco. “C'è un gap abissale tra la pirotecnica dell'ambiente - ogni mese un artista viene eletto a residenza per schizzare una traccia, questo affresco sul soffitto o la mostra/performance del fotografo inglese Zubair (ZOOBS) Ansari che in stretta complicità spinge i clienti candidati alle corde mettendoli in scena, interpretando i loro fantasmi e vissuti - e la cucina che proponiamo”.

È all'immagine e somiglianza dei vini naturali che trovate in carta: pura e senza additivi, tantomeno modaioli. Una cucina che filtra la vita al pari dell'ossigeno che respira. Che si dà senza contare, inviando allo scoperto - dal sottoscala dove è dispiegato il battaglione - dei segnali d'idee, sapori, reboot esistenziali. L'equipe è da urto - c'è con George Schott, il neozelandese secondo, anche il lionese Noé Caillard, formato alla scuola impenitente di Arnaud Lavardin della Bijouterie, mitraglia piatti da orefice proposti non alla solita cerchia di pochi eletti ma aprendo la focale per dialogare con il più grande numero. “Anche la politica dei prezzi è *cutting edge*” rammenta Peneau il benefattore. Strafiere di essere il ristorante più accessibile di tutto il West End. Alla carta, o poco più di un pezzo di pane col menu degustazione, Fredo si mette a nudo. Ricostruisce ricordi che il parigino che fu aveva rimosso, fa del minimalismo la chiave di lettura d'una sensibilità che mira al cuore e all'essenza del prodotto. Lasciando sedimentare mitopoiesi di ieri (l'arborescenza spagnola della sua famiglia, il socialismo del desinare familiare) e miraggi del presente da presagi del futuro. Quando lo Yuzu cheta l'extra chilly del peperoncino piccante sulla bisteccosa Capasanta del nord della Scozia con l'alice cruda posata lì per lì a mo' di punteggiatura. O il San Pietro alla purea di spinaci, tra speziosità e salinità, salsa XO cineseggiante (Hong Kong Mon Amour) e caviale. Si naviga a vista per Oriente e Occidente, fronti popolari catalani e raffinatezza col poco che seleziona, solo il meglio del meglio, dalla France a Navarro, il convento. E per trovare migliori Scampi al tomatillo e coriandolo vi tocca come minimo scendere giù da Ángel León.

“Mi ha scippato l'applauso” sbotta Alex Atala (e il signore sì che se ne intende) una serata

A fianco: Riso “Alicantino” alle chiocciole di mare, fegato di coniglio, carabinieri Pan con tomate, “Cecina”

estiva di metà maggio, celebrando con l'ennesima boccia di Radikon bianco la fratellasca ritrovata amicizia col Fredo, non più rivisto da otto anni prima, sulle terre friulane da Joško Sirk. "E il Radikon, e Redzepi e Chang e Patterson con noi, l'abbiamo scoperto proprio lì alla Subida dei Sirk. Ti ricordi, tu e Iñaki ne avevate ciascuno sempre una bottiglia in mano?" fa Atala, uomo di mondo e di poche parole ma buone, ancora allibito dalle sfumature calienti, dal taglio su misura - *cousu main* si dice - in versione one bite (la carnosità della vichyssoise delle ostriche normanne di Utah Beach dai marini larsen senza fine) o XXL family style per riannodare il vecchio detto: "Il primo a scarpettare il piatto è il primo a potersi riservere". E si chiude invero alla grande, dopo aver esitato e poi quasi tutto ordinato - i Gamberi con l'avocado in tempura e il Cavolfiore col *Raz el Hanout*, e il Vitello tonnato al daikon - con una Paella terminata à la minute al tavolo nostro dai carabinieri occupanti di sbieco il diametro del megapiatto.

"Ora che Hong Kong è dietro di me e la Manica mi distanzia da Calais son meno intimorito da una parte del mio ispanico bagaglio interiore" avverte l'architetto en chef che taglia il superfluo, l'aneddoto effettistico per concentrarsi sul succoso e la midollina essenza. Ci vuole coraggio, perizia a rivendere, per osare l'eleganza casual del Sorbetto all'acetosella (dalla setosa acidità ben più galiziana che nordica) o il trio di elementi in agrumica lievitazione di sapori dello Shiso, noce di cocco e pompelmo. Quasi un miracolo di profondità, di assoluta cupezza per soli tre affiatati elementi. Di che occhieggiare al talento sovrumano dell'amico Christophe Pelé. Che da lontano sicuramente/telefonicamente approva. "Da quando è rientrato pure lui da Hong Kong per incarnare l'avventura del Clarence, mi sento regolarmente con Christophe. Ovviamente pure con Iñaki che mi sfotte ancora incredulo di avermi visto passare dalla sala all'altra parte della barricata e del focolare. Iñaki non è ancora venuto a trovarmi a Londra, Christophe sì e varie volte pure. Parliamo di tutto, di cucina e di prodotti, di come ci va la vita. È un cuoco a parte, che non ha mai scelto la carta della facilità. Abbiamo stili differenti, ogni volta che io e Iñaki ci ritroviamo per mangiare da lui, restiamo allibiti per quella maestria che non assomiglia a niente di repertoriato della cucina francese". Il mezzo bretone mezzo catalano, un tempo pilastro della Parigi che brucia la sua hype ("ah le notti su notti passate dal Baron!") e oramai londinese a titolo pieno chissà dove mai si situa sulla scala Mercalli delle turbolenze culinarie... Uomo di mondo, ha il virus dell'Oriente nel sangue, il senso degli affari a controcorrente, l'orgasmica eccitazione del salto mortale. Per andare a parare dove nessuno si è spacciato per andarlo a trovare. Fredo si è tolto *le haut* e mo' si toglie pure *le bas*. E così è visto che gli pare. E pure tanto - nel suo discotecaro Palace bistrottiere unico al mondo. Ci pare di sentirlo ancora sul cellulare: "Oh Iñaki! Oh Christophe! Avete visto che ce l'ho fatta?!?!". Commozione, magone. Applausi a scena aperta mentre calano i titoli di coda sul film della sua vita.

Serge (et le phoque)

The Mandrake Hotel
20-21 Newman Street, Londra
W1T 1PG - Regno Unito
Tel. +44 20 3146 8880
serge.london



Fred Peneau & Slavomir Lakto

POINTTOYOU.IT



Passioni Condivise



GUARDA L'INTERVISTA
A RICCARDO ULERI

LONGINO & CARDENAL
Cibi Rari e Preziosi

LONGINO & CARDENAL SPA
f @ WWW.LONGINO.IT
ITALY INFO@LONGINO.IT
HONG KONG HONGKONG@LONGINO.IT
DUBAI DUBAI@LONGINO.IT