

QUENTIN LECHAT

a pagina 16



Il mago dei dessert all'opera a Le Royal Monceau - Raffles Paris



n. 64 - 2023

Mr Food & Mrs Wine
è un'iniziativa

© MOTOPERPETUOPRESS srl

www.mr-food.it
www.carbonaraclub.it
www.facebook.com/carbonaraclub



Mr Food & Mrs Wine®

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

AM par Alexandre Mazzia



a pagina 6

Don Juan II - Frédéric Anton



a pagina 2

Joya Bun Hélène Darroze



a pagina 10

**CROCIERE GOURMET SULLA SENNA, HAMBURGER D'AUTORE
TRE STELLE A MARSIGLIA, GIOIA DI VIVERE A CAP D'ANTIBES**

VIVE LA FRANCE!

Le Don Juan II, la crociera sulla Senna per veri gourmet

Un'esperienza insolita che combina l'atmosfera accogliente di una nave storica, la magia dei monumenti della Ville Lumière e il meglio della gastronomia francese. Benvenuti a bordo del Don Juan II, l'unica crociera gourmet "stellata" sulla Senna, un'esperienza garantita dal lavoro del pluripremiato chef Frédéric Anton e del suo team



Vediamola così. Se per spiegare Parigi, le sue bellezze, le sue suggestioni, a ben vedere, "basta la parola", quante ne servono per spiegare il fascino di una crociera lungo la Senna, magari in una bella serata? E ancora, se volessimo raccontare il bello della gastronomia francese, i tanti ristoranti parigini, le specialità *inoublables*, come ci dovremmo regolare? Infine, doppio salto mortale senza rete: una crociera lungo la Senna, a bordo di un battello storico, a cena in un ristorante di alto livello... quante parole? La risposta è più semplice di quello che si possa

immaginare. Ne bastano quattro: Le Don Juan II. Ecco la storia completa, con molte parole in più. Da sempre, per il turista in visita a Parigi ci sono tappe, attrazioni, visite, di diverso genere, che di fatto sono immancabili per un programma minimo, per tornare a casa con un ricordo importante. Ad esempio, un'ascesa sulla tour Eiffel, per ammirare il famoso monumento e da qui avere un'occhiata privilegiata sulla Ville Lumière. Oppure una minicrociera lungo la Senna, su uno di quei battelli - i cosiddetti Bateaux-Mouches, dal nome della compagnia



Photo © Marie-Line Sina



Photo © Marie-Line Sina



Photo © Marie-Line Sina

che li lanciò nel 1950 registrando il marchio, anche se i battelli-mosca erano in uso in Francia un secolo prima - che effettuano un tragitto mirato con soste in corrispondenza di monumenti importanti. Da allora le proposte si

sono moltiplicate e molte di queste prevedono anche una cena a bordo. Dunque, la notizia arrivata nell'ottobre 2021, relativa al rilancio delle serate gastronomiche da parte della compagnia Yachts de Paris, può essere sembrata banale. Eppure non

mancano i motivi di interesse. Innanzitutto, il battello scelto, Le Don Juan II, è uno yacht storico, con interni Art Déco, che incarna in qualche modo lo spirito transatlantico del XXI secolo. All'interno, legni esotici e decorazioni affidate alla

Maison Pierre Frey si fondono naturalmente nello spirito contemporaneo, che definisce l'estetica attuale. Un "monumento" che incarna l'anima raffinata dello yachting, e che celebra nel miglior modo l'arte di vivere francese.

La capacità massima di appena 38 ospiti spiega come sia possibile vivere un'esperienza esclusiva e intima durante tutta la cena, mentre il ponte superiore del Don Juan II - accessibile durante la sera - permette di assistere al seducente spettacolo della Torre Eiffel godendosi un bicchiere di champagne all'aperto. E questo è solo una parte della storia. Al timone (della cucina), infatti, c'è l'esperto, pluripremiato, chef Frédéric Anton, che non a caso, a tempo di record, ha già ottenuto la sua prima stella "in navigazione". Insomma, dalla Torre Eiffel alla Conciergerie, Frédéric Anton propone ogni sera, a bordo de Le Don Juan II, una vera passeggiata gastronomica per un pugno di fortunati gourmet. Due ore di navigazione per una cena prestigiosa sul viale più bello di Parigi, la Senna, durante la traversata della capitale illuminata. Wow!



Photo © Marie-Line Sina



Photo © Marie-Line Sina

La parola a Frédéric Anton, lo chef "al timone" del Don Juan II

Come si inserisce il Don Juan II nella tua carriera di chef?

Che sia il Pré Catelan, il Jules Verne o oggi il Don Juan II, continuo il mio viaggio nella cucina gourmet, mantenendo la mia identità e il mio stile. Si tratta di proporre una cucina d'autore, semplice e lussuosa insieme, dove la stagionalità del prodotto è messa in risalto dai condimenti, dalle salse e dal lavoro del cuoco.

Quali sono le tue prime impressioni come Chef del Don Juan II?

Ho l'incredibile possibilità di poter mettere in scena la mia cucina in luoghi dalla forte impronta: il Pré Catelan nel cuore del Bois de Boulogne, il Jules Verne sul

più straordinario dei monumenti e ora il Don Juan II, sulla più bella avenue de Paris, cioè la Senna. Da quando ho avuto l'opportunità di lavorare su questo superbo yacht, l'idea della barca mi ha guidato.



Photo © Marie-Line Sina

Quale esperienza vorresti offrire ai clienti di Don Juan II?

La mia ambizione è fare di Don Juan II un indirizzo gastronomico di riferimento. È un ristorante che ha l'arredamento più bello del mondo poiché permette anche di ammirare Parigi dal suo viale più bello, la Senna. La targa deve essere all'altezza del telaio! È anche un'esperienza intima, poiché il Don Juan II ospita solo 12 tavoli, ovvero meno di 40 coperti.

Le stelle sono tante...

Frédéric Anton merita qualche parola di presentazione. Originario di Nancy, nel 1984, a vent'anni, inizia a muoversi fra i fornelli, e ad effettuare esperienze importanti (ad esempio a fianco del famoso Joël Robuchon per sette anni). Nel 1997 viene invitato a guidare Le Pré Catelan, un ristorante in stile Napoléon III con una sala da pranzo Belle Époque. Nel 1999, qui ottiene due stelle Michelin, mentre nel 2000 Frédéric viene proclamato *Meilleur Ouvrier de France*. Nel 2007, a 43 anni, riceve la sua terza stella, mentre nel 2018, in partnership con Sodexo, lo chef rileva il ristorante Le Jules Verne, al secondo piano della Tour Eiffel e conquista per questo locale una stella. Dall'ottobre 2021, come accennato, è il momento del Don Juan II. Ai comandi

di questo mitico yacht, lo Chef pluristellato propone un viaggio intimo a sua immagine, che gli permette di esprimere il suo talento: il risultato è una cucina d'autore sottile e raffinata che incarna l'armonia di estetica e gusto. Da sempre, Frédéric Anton pratica una cottura dei prodotti "semplice, efficace, non denaturata". Al centro di tutto, i prodotti di stagione, di provenienza rigorosa; del resto un tale approccio naturalistico è al centro dei valori dello chef, da sempre impegnato nella trasparenza sull'origine dei prodotti, nella lotta allo spreco alimentare e nel lasciare che siano le stagioni a guidare la sua cucina, e non viceversa. Per concludere, siamo in presenza di un locale guidato da un professionista che sa il fatto suo, orientato ad una cucina gustosa - realizzata

con prodotti stagionali - che si esprime con un menu che coltiva la convivialità. Frédéric Anton mette il suo talento e la sua sensibilità al servizio di un "ristorante navigante", con l'ambizione di rendere questo indirizzo parigino una meta gastronomica imperdibile. Oggi, questa ennesima stella Michelin a Le Don Juan II premia il talento e la tecnica di Frédéric Anton, riconoscendo nel contempo il lavoro di tutta la brigata e del personale di sala. "Sono molto contento di questo grande riconoscimento del lavoro svolto dall'intero team di Don Juan II dall'apertura. Questa stella nella Guida Michelin conferma la nostra ambizione: fare della Senna un indirizzo gastronomico essenziale a Parigi".

Info e prenotazioni:
donjuan2.yachtsdeparis.fr



Photo © Marie-Line Sina

AM Par Alexandre Mazzia, felice di piacervi



Lo chef Alexandre Mazzia, vissuto fra Francia e Congo e con importanti esperienze in Spagna, manifesta la propria felicità ai fornelli nel “suo” ristorante tristellato, a Marsiglia



Lo chef Alexandre Mazzia e uno scorcio del suo locale (photo ©DavidGirard).

MANGIARE • BERE • VIAGGIARE • UOMO • DONNA

Iniziamo dal nome scelto per questo locale importante. *AM Par Alexandre Mazzia* è prima di tutto un gioco di parole, visto che AM - oltre che alle iniziali dello chef - è la pronuncia in francese di âme, che si traduce come anima. In altre parole, fin dal nome il ristorante è legato al suo patron e chef, un'espressione profondamente personale quasi a voler raccontare la sua storia, i suoi pensieri, le sue azioni, e soprattutto, appunto, la sua anima. Nato da genitori francesi, Alexandre Mazzia ha trascorso la sua infanzia nella Repubblica del Congo, dove ha sviluppato una naturale curiosità prendendo ispirazione dal mondo che lo circondava e ha trascorso il suo tempo esplorando la vita all'aria aperta. Studente attento, ha conseguito una laurea in scienze, ma, complice anche una significativa caratteristica fisica (l'altezza, oltre il metro e novanta) è presto diventato un giocatore di basket professionista.



Nell'immagine di questa pagina, uno dei piatti iconici proposti da Alexandre Mazzia, ovvero "Texture jus animal et cristalline de riz, hibiscus, tamarin" (photo ©Philippe Vaures Santamaria).

Consigli della nonna

Tornato in Francia, ricordando quanto gli diceva la nonna ("i cuochi non muoiono mai di fame") ha deciso di imparare l'arte e metterla da parte, cominciando a frequentare una scuola professionale, l'École Hôtelière Santos Dumont

a St. Cloud. Successivamente, il futuro chef inizia a fare esperienza in varie cucine, in Place de la Madeleine a Parigi e in celebri locali francesi, prima di recarsi in Spagna, dove ha arricchito la sua esperienza a Barcellona. Qui infatti ha effettuato

uno stage con il famoso Santi Santamaria, il più giovane tre stelle della Spagna orientale nel 1994, diventato successivamente grande rivale di Ferran Adrià (anche se la scomparsa prematura, nel 2011, di fatto ha impedito una "competizione!" troppo

accesa). Curiosamente, pur continuando con crescente successo ad impegnarsi in cucina nei migliori ristoranti del mondo, Alexandre ha proseguito con una carriera da professionista nel basket fino al 2004, quando è stato costretto a ritirarsi per un infortunio.

Gli anni successivi all'esperienza spagnola segnano diverse tappe significative. Per un anno e mezzo, lo chef ha lavorato come cuoco privato per una clientela VIP presso Le Hom'Art di Avignone. Nel 2009 si trasferisce a Marsiglia a Le Ventre de l'Architecte,



Questi sono i "Carabinéros, pommade de chou-fleur fumé, peau de volaille croustillante, 'jus dragon' et émulsion de têtes".
(photo ©Philippe Vaures Santamaria).

nella famosa Unité d'habitation progettata da Charles-Édouard Jeanneret-Gris, meglio noto come Le Corbusier, dove il suo stile inizia a definirsi ed emergere.

Un mix di culture

Non a caso in questo periodo Alexandre approfondisce il rapporto con l'ambiente circostante, aggiungendo un'attenzione particolare ai prodotti locali, a quelli che sono i ricordi della sua infanzia e le sue influenze africane.

Il risultato di questo mix di culture, di viaggi, di atmosfere, di sapori, di certo ha contribuito ad alimentare costantemente la creatività del nostro eroe. Che oggi, secondo quanto riferiscono i "bene informati", si traduce in una cucina di certo "diversa", con un forte accento francese, e la percepibile presenza di altre influenze, dunque in

un nuovo menu "libero". Nel 2014, ormai quasi 10 anni fa, il passo successivo: nasce AM Par Alexandre Mazzia, all'interno di una ex fattoria, in una strada tranquilla vicino alle spiagge del Prado di Marsiglia. Gli ambienti sono caratterizzati da una confortevole messa in scena classica, che trasferiscono una sensazione di nostalgia dei vecchi tempi, con qualche modifica contemporanea apportata da Alexandre e dal suo team per rendere tutto al passo coi tempi. Fra l'altro, la cucina a vista permette di osservare gli chef al lavoro mentre rielaborano ingredienti locali e stagionali.

Padroneggiare le materie prime al meglio permette di sviluppare la personale creatività di ogni cuoco; nel caso in oggetto, poi, i rapporti instaurati da Alexandre con produttori e fornitori selezionati e

consolidati permettono ulteriori sperimentazioni, con la certezza di avere sempre a disposizione gli ingredienti migliori sul mercato. Tanti elementi, insomma, che contribuiscono a rendere la cucina di Alexandre autentica, identificabile, con una proposta gastronomica creata per fluire senza soluzione di continuità dal salato al dolce.

Un viaggio gastronomico

Gli ospiti possono aspettarsi un'esperienza gastronomica che è come un viaggio in evoluzione, in buona parte determinato dai pensieri e dalle riflessioni di Alexandre. I menu comprendono da dieci a venticinque piccoli piatti individuali, che testimoniano la filosofia dello chef trasposta in cucina: se produttori e fornitori selezionati personalmente



gravitano intorno a Marsiglia, le ispirazioni e le tecniche arrivano da ogni parte del mondo. Aperto a pranzo e cena da mercoledì a sabato.

AM par Alexandre Mazzia
9, rue François Rocca,
13008 Marseille
Tel. +33 4 91 24 83 63
www.alexandre-mazzia.com



In alto, "Citron goyave, poussières d'agrumes, cristalline de gingembre confit et patate douce" (photo ©Philippe Vaures Santamaria).

Qui sopra, una proposta studiata per i vegani. (photo©DavidGirard)

Jòia Bun, les burgers gastronomiques

L'hamburger è considerato spesso un prodotto gustoso, ma non sempre di qualità. A far cambiare idea, a presentare un hamburger degno di un vero gourmet, ci ha pensato H el ene Darroze, probabilmente la chef pi u nota e premiata al mondo. Seguiteci a Parigi nella sua ultima impresa, il J oia Bun, che offre hamburger premium, d'autore, per veri gourmet, insomma...



Iniziamo con il dire che la Darroze attualmente gestisce un ristorante a Londra (Hélène Darroze at The Connaught, 3 stelle), uno in Provenza (Hélène Darroze à Villa La Coste, 1 stella) e tre locali a Parigi, ovvero Marsan (nel VI arrondissement, vicino al Jardine du Luxembourg, 2 stelle) e il Jòia e il Jòia Bun, entrambi nel centralissimo II arrondissement, a poca distanza dall'Opéra.

Il nuovo nato, il Jòia Bun, appena inaugurato, non è lontano dal bistrot con lo stesso nome, ovvero, Jòia, ed è in qualche modo il frutto, la conseguenza, di quanto accaduto durante il blocco Covid del 2020-21. È proprio Hélène a spiegare la situazione: *"Durante le chiusure dovute alla pandemia, io e il mio team abbiamo lanciato un pop-up da asporto e consegna di hamburger premium chiamato Jòia Burger. Un'offerta informale, adattata e ampliata, in linea con i nostri valori e la nostra visione della gastronomia. È stato un enorme successo, e ben presto ci siamo guadagnati un seguito fedele.*

Quando finalmente i ristoranti hanno riaperto, con rammarico abbiamo dovuto chiudere l'iniziativa. Appena questo nuovo spazio è diventato disponibile in 16 Rue de la Michodière, sapevo di aver trovato il luogo ideale per soddisfare la domanda. Sono così felice di rendere nuovamente disponibili gli hamburger con il nuovo Jòia Bun".

Realizzato sul modello di un moderno American Diner, Jòia Bun offre un



photo © Gurler Gulben



photo © Gurler Gulben



photo © Gurler Gulben



photo © Gurler Gulben

ambiente vivace e autentico con una cucina e un bar a vista, e con un'atmosfera francese di eleganza e calore. In stile street food, Jòia Bun propone la visione di Hélène di una "burger cuisine" seguendo gli stessi principi della sua gastronomia: prodotti di ottima qualità; rispetto della stagione; genuinità del gusto; generosità nell'offerta; e una combinazione dei suoi

sapori distintivi, portati dalle Landes de Gascogne, la sua terra natale. *"Per fare un buon hamburger, devi essere severo sulla qualità degli ingredienti che usi"*, aggiunge Hélène. A Jòia Bun, la chef si procura almeno il 95% di tutti i prodotti dalla Francia (in particolare quelli di base come carne - anche wagyu - pesce o crostacei, formaggio, frutta e verdura) ed utilizza solo

prodotti di stagione (ad esempio, pomodori freschi solo tra giugno e ottobre). Tutti gli ingredienti, in ogni caso, sono forniti esclusivamente da produttori con cui Hélène ha rapporti di lunga data: a Parigi c'è Huguenin per la carne; a Saint-Jean de Luz Beñat per il formaggio; foie gras d'anatra di Dupérier e crostacei di Kaviari... Tutto è fatto in casa, secondo ricette personalizzate basate sulle

“Amante incondizionata di New York, ho poi scoperto una vera e propria passione per il burger, icona dello street food, spesso abusato dall'industria e al quale ho voluto restituire tutta la sua qualità gastronomica. Nacque un primo hamburger, ne seguirono altri cinque. Inizialmente disponibili per il take-away, hanno avuto un tale successo che mi hanno fatto venire voglia di continuare l'avventura. Ora ho trovato il posto ideale per esprimere questa nuova sfaccettatura di Jòia e questo posto è al numero 16 di Rue de la Michodière.”
Hélène Darroze



photo © Gurler Gulben

tradizioni del dipartimento delle Landes. Anche le salse - ketchup, barbecue, maionese - sono realizzate secondo ricette personalizzate. Il pane è cotto in casa - insieme ad altri dolci - presso il fiore all'occhiello parigino di Hélène, ovvero Marsan, situato in Rue d'Assas: tutto è cucinato su ordinazione, sia che gli ospiti mangino all'interno del locale oppure ordino per l'asporto. Le insalate sono assemblate e condite solo al momento dell'ordine e tutti gli imballaggi sono eco-responsabili. Una veloce occhiata ad uno dei possibili menu? Come snack/antipasto troviamo il Pollo Fritto di Jòia; le croquetas "mac & cheese" (scritto in inglese nel menu, in omaggio alla classica pasta in uso negli

Stati Uniti, ovvero Crocchette di conchiglioni di pasta avvolti in una besciamella realizzata con formaggio di pecora basca). Ci sono poi gli hamburger Jòia Bun: 3 con manzo Aubrac; 1 con manzo wagyu; 1 con pollo giallo delle Landes; 1 di pesce e 1 vegetariano. Il tutto, accompagnato dalle gustose e iconiche patate croccanti di Jòia cosparse di rosmarino fritto e formaggio di pecora basco. Ancora, a disposizione 3 insalate di mercato di stagione, mentre, sul fronte dessert, troviamo budino, biscotti, gelato italiano e una selezione di maritozzi. **Jòia Bun, 16 Rue de la Michodière, 75002 Paris, Tel. 0033/1.45.74.24.94**



photo © Gurler Gulben

IL LOCALE, LA CUCINA, SECONDO HÉLÈNE

"Il locale ha la sobrietà e l'efficienza dei diners americani. Aperto a tutti, non intimidisce. È il luogo delle conversazioni animate, degli incontri inaspettati, dei pranzi in solitaria nel bel mezzo di una giornata in ufficio, pasti veloci prima o dopo il cinema, una sorta di pit-stop nel cuore della città, un luogo dove caricare le batterie prima di ripartire. Fa l'occhiolino al bistrot Jòia, la cucina occupa un posto centrale ed è visibile dall'ingresso.

Le carni vengono grigliate, le patate fritte e gli hamburger assemblati davanti agli occhi dei clienti. Prodotti crudi come formaggi, salse, spezie, dolci non si nascondono perché se l'appetito vien mangiando, vien anche guardando. Per fare un buon hamburger bisogna essere intransigenti sulla qualità degli ingredienti e rispettare le stagioni. Non ci sono pomodori qui in pieno inverno. Il nostro ketchup è fatto con pomodori San Marzano italiani in scatola, conditi con pimientos del piquillo.

Preferisco le carni francesi come il manzo di Aubrac, il wagyu di Foissiat e il pollo giallo delle Landes. Le carni vengono poi tritate e condite dal nostro storico macellaio. I nostri panini vengono impastati quotidianamente dal panettiere della brigade di pasticceria.

I formaggi sono stagionati da Beñat, il nostro casaro delle halles di Saint-Jean-de-Luz. I sapori delle Lande, dei Paesi Baschi e del Béarn non smettono mai di ispirarmi e trovano qui un nuovo terreno fertile per esprimersi e divertirsi. È una cucina gourmet, genuina, che ama la vita e la condivisione".



www.helenedarroze.com

Cap D'Antibes Beach Hôtel, gioia di vivere

A Cap D'Antibes, in piena Costa Azzurra - di fronte al mare, anzi "sul mare", a pochi passi da una spiaggia di fine sabbia bianca e rosa - ha ripreso vita una struttura davvero unica.

Una struttura che, come dichiarano i responsabili, è un luogo dove liberarsi dal mondo e aprirsi alla sua bellezza.



Appartato, quasi nascosto, tra i porticcioli di Gallice e Crouton, il Cap D'Antibes Beach Hôtel appare come un luogo discreto, adatto a chi desidera la massima tranquillità a pochi passi dalla vivacità di alcuni luoghi della Costa Azzurra. Una struttura che si fonde dolcemente nella spettacolare cornice della selvaggia penisola di Antibes.

Stiamo parlando di un 5 stelle "boutique", che vive un nuovo capitolo della sua storia dopo essere stato completamente ridisegnato dall'architetto belga Bernard Dubois per offrire 35 camere e suite affacciate sul mare. Da ognuna delle camere e

suite si gode di una suggestiva vista, grazie anche ad ampie finestre che in qualche modo costituiscono dei "quadri" con la natura come soggetto.

La vegetazione arricchisce il cuore di un rigoglioso giardino che avvolge il luogo con un'atmosfera esotica che invita alla dolcezza e gioia di vivere. Rarità assoluta in Costa Azzurra, dalla struttura l'accesso è diretto al mare; come suggeriscono qui, "esci dalla tua stanza a piedi nudi, ti tuffi nel Mediterraneo, prendi il sole". E se non bastasse, c'è una spettacolare terrazza con piscina a sfioramento che si

affaccia sulla spiaggia. C'è da aggiungere, e non è cosa da poco, che prima di essere un hotel, già negli anni '40 il ristorante La Maison des Pêcheurs ha rappresentato un'istituzione, un'icona della Costa in quegli anni. Oggi il ristorante stellato Les Pêcheurs, gestito da Nicolas Rondelli, offre un menu "basato sulla generosità del clima e del mare".

In tutta la terrazza, sulla spiaggia, l'atmosfera è amichevole e gioiosa. Il ristorante Baba - guidato dal team di Assaf Granit - e il suo bar circolare con colonne, che in qualche modo evocano fascinosi luoghi lontani -

da mezzogiorno a mezzanotte propone una cucina levantina. Caratterizzata da molteplici influenze, è basata su antipasti tradizionali da condividere e carni alla griglia con sapori del Medio Oriente. Baba, in sostanza, è un luogo di condivisione e aggregazione, come del resto è il Mediterraneo. In una situazione del genere, non poteva mancare un'offerta legata al benessere.

Un invito a lasciarsi andare è offerto dalla Spa in collaborazione con Le Tigre, che propone yoga, massaggi e trattamenti olistici firmati Holidermie.

Nulla è stato lasciato al caso. Affinché i genitori possano godersi il loro soggiorno tanto quanto i loro figli, non manca un Kids Club perfettamente attrezzato.

Nella presentazione comunicata prima della riapertura ci sono parole che, in sintesi, spiegano il concetto alla base di questa struttura, e, al tempo stesso, suonano come buon augurio per i viaggiatori: *"La luce. Il mare. E la sabbia. Rassicurato dal suono delle onde, ci addormentiamo. Il tempo sarà bello domani. Al Cap D'Antibes Beach Hôtel, ogni giorno è una nuova nascita"*.

www.beachhotel.fr



"Il dessert deve essere sobrio, autosufficiente, rispettare il suo titolo e non essere troppo loquace". Parole di Quentin Lechat, dal 2021 Executive Pastry Chef del più parigino dei Palace, Le Royal Monceau - Raffles

Cioccolata per golosi doc

Quentin Lechat ha una filosofia che punta all'essenziale, senza troppe dimostrazioni tecniche, con l'ossessione di freschezza e golosità. Il suo ideale di pasticceria, insomma, si può condensare in due parole: semplicità ed eleganza. Dopo la formazione al CEPROC, il Centro europeo delle professioni culinarie, Lechat fa le sue prime esperienze come pasticcere all'Hotel 5 stelle La Trémoille, lasciando parlare la sua creatività. È poi notato dal Novotel-Les-Halles, che gli offre il lancio del suo primo Tea Time, nel marzo 2018, e questo è l'inizio dei primi successi. Non a caso, nel luglio 2019, Lechat vince il Grand Prix de la Pâtisserie con la sua versione della Paris-Brest - una "pasta" caratteristica in Francia - realizzata a forma di ciottolo parigino, un dolce che lascia un ricordo indelebile per la forma e la sostanza. Più di recente, Quentin Lechat si è fatto notare più



per la sua tavoletta pasquale XXL, una creazione di grande formato e peso (1,5 kg). La forma è di per sé un'opera unica, lavorata e scolpita a mano, quindi rappresenta un pezzo esclusivo. La base dà l'impressione di sciogliersi nel tempo poco a poco, con un effetto gourmet garantito. La creazione è realizzata con cioccolato fondente e al latte e un ripieno di pralinato di arachidi e noccioline caramellate. Mmmmm...
**Le Royal Monceau-Raffles
 Avenue Hoche, 37 -
 Tel. +33 1 42 99 88 00
 75008 Parigi**



Entrambe le foto ©@ lephotographedudimanche