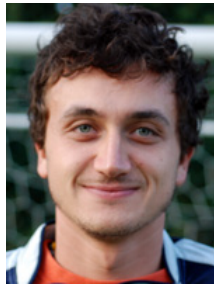




CENA SUL TETTO

di Angelo Marino



Mangiare sul tetto è una cosa particolare, farlo guardando la Torre Eiffel è una cosa incredibile.

Art Home propone questa nuova esperienza allestendo sul tetto del Palais de Tokyo di Parigi,

un'installazione - ristorante che comprende un atelier di cucina, un ristorante e perfino un orto con la maggiorana

e le erbe più impensabili, almeno in un contesto come questo.

L'idea è dell'artista francese Laurent Grasso, artista molto conosciuto a Parigi, vincitore del premio Marcel Duchamp 2008 e del direttore culinario Gilles Stassart che hanno unito arte e gusto:

«Non è un'installazione artistica, né un ristorante. È l'uno e l'altro», spiega Laurent Grasso.

Siamo sul tetto del Palais de Tokyo, l'edificio bianco anni 30, subito sotto al Trocadero, ed è qui che, con una gru, è stata collocata, questa costruzione leggera e compatta. È in vetro ed acciaio, ricoperta parzialmente da una trama metallica ed ospita un unico tavolo da dodici posti disponibili sia per il pranzo che per la cena, nella tradizione culinaria francese stravolta dalla creatività dello chef che cambia il menu ogni giorno, attingendo anche dall'orto coltivato per l'occasione al centro del Palais.

Il vetro permette di mangiare con vista sulla Torre Eiffel e più in generale su di una Parigi da cartolina.

L'architettura del progetto Art Home, da pronunciare rigorosamente in francese "arome", è stata chiamata "Nomiya", dal nome dei piccoli bar giapponesi a cui si ispira per l'atmosfera intima e conviviale.

Nomiya è stato inaugurato l'8 luglio 2009 e costa 60 euro a testa a pranzo e 80 a cena, vini compresi, cifre davvero ragionate se si pensa agli standard parigini. Il tutto è possibile grazie ad Electrolux, che finanzia l'intero progetto Art Home.

Gilles promette piatti ogni volta diversi per un anno di seguito.

Personaggio implacabile, impulsivo, cerebrale, cucina da quando era un adolescente:

«Ma non ho frequentato subito dei corsi di formazione, ad una famiglia come la mia il mestiere di cuoco appariva poco onorevole».

Ha seguito, invece, studi di storia dell'arte, ed è diventato prima teorico della cucina e appassionato di storia della gastronomia e solo in seguito è passato alla pratica.

Gilles Stassart si è fatto conoscere al ristorante del Mac/Val, il museo di arte contemporanea di Vitry-sur-Seine, periferia difficile di Parigi:

«Lì eravamo davanti alle opere, che potevano singolarmente influenzare i miei piatti. Il ruolo di quella cucina era aprire le porte del museo anche a un pubblico poco preparato per apprezzare l'arte contemporanea: dovevano fare da ponte con l'esposizione. Qui al Nomiya è diverso: siamo all'interno dell'opera d'arte, quella di Laurent. Ne rappresentiamo in un certo senso la polpa».

Tutti piatti particolari, ricchi più di storia che di prodotti.

Per il Palais de Tokyo questa non è la prima performance artistica su tetto, infatti già nel 2007 in cima al museo parigino era comparso, dall'idea degli svizzeri Sabina Lang e Daniel Baumann. The Everland Hotel, un albergo in miniatura con una sola camera matrimoniale, immersa nel cielo.

In una città bellissima, che scopro per la prima volta, una cena sul tetto del Palais de Tokyo è stata sicuramente la ciliegina sulla torta.

Anche se Gilles, al posto mio, sulla torta ci avrebbe messo sicuramente qualcosa di più originale.