

VIACIALDINI

Il Maestro Pierre Gagnaire alla Maison Bernard Magrez

Il Grande Chef Pierre Gagnaire alla Maison Bernard Magrez, con l'eccellente equilibrio dei sapori, eleganza e leggerezza, rilascia limpide emozioni di alta cucina.

di Michele Luongo



Nella bella città di Bordeaux, alla Grande Maison Bernard Magrez, Membro Reais&Chateaux, è possibile trascorrere soggiorni indimenticabili. Alla guida del Ristorante, il proprietario Bernard Magrez, magnate del vino e mecenate, ha voluto lo Chef Pierre Gagnaire, tristellato con il suo ristorante a rue Balzac ai Champs-Élysées a Parigi.

La Grande Maison di Bernard Magrez è una bellissima villa stile Napoleone III, appena entrati, attraversiamo il giardino con aiuole e opere d'arte, varcato l'ingresso del Pierre Gagnaire Restaurant, ci circondano fiori freschi, specchi, arte contemporanea, tavoli apparecchiati con sobria eleganza, sedute comode e bei lampadari, si è avvolti da una piacevole atmosfera.

Il personale con grazia e professionalità ci accoglie con un calice di benvenuto di Champagne Deutz brut classic, sentori dolci e di ottima struttura setosa, che si sorreggia molto bene con l'amuse bouche: " Piccole olive nere al forno, caramelle di soppresa e nocciola, foglie di spinaci e ostrica, aringa", una danza di espressione culinaria: profumi, sapori, aromi trovano una perfetta armonia, e la radice del Daikon immersa nel Campari, è un invito a continuare ed è così: "Red mullet and black olives jelly -The fillet is spread with a fine foie gras mousse, Crispy fennels, daikon turnip", il filetto di triglia sulla mousse di foie gras con la croccantezza del finocchio, e poi quell'aglio nero fermentato, pura sapienza e creatività da grande Chef.

Intanto sulla tavola un meraviglioso e buonissimo pane fatto in casa, fragrante ci rilascia il sapore di una volta. E nel calice il corposo, vellutato ed elegante vino bianco Chateau Magrez Fombrauge, Bordeaux 2014.

"Grilled large white asparagus, chopped arugula and chervil. Ranavalo quenelle. Poulette style frog's legs and cockscomb with nettle. Royale-style asparagus", presentazione stile casereccio, d'effetto, su un tagliere di legno rametti di vite con due grossi asparagi bianchi grigliati, gustosità e superba croccantezza. E due asparagi verdi, e uno bianco grigliato, a parte rucola tritata e crema di ortica, nello splendore di piatti: uno piano e uno a forma di scodella, di porcellana bianchissima, che esalta la freschezza e il mordente intatto della materia prima. La cura del dettaglio e sinonimo di professionalità e rispetto dell'ospite, inventiva e abilità dello Chef rilasciano nell'essenzialità una

portata di estrema delicatezza.

In sala è piacevole, in sottofondo, la musica con note di jazz, il personale si muove con assoluta competenza, spiega ogni piatto e interagisce con gli ospiti in più lingue. “Blue lobster Chateau les Grands Chenes - Spring onions, baby carrots, broad beans, lard of “Porc noir Gascon” ”, un’impressionante armonia di gusto, l’astice con il lardo glassato e sprigiona un’intensità unica, con la croccantezza delle verdure, a parte salsa di astice con carotine, finocchi e fave, una portata eccellente.

La grande cucina richiede umiltà e quella del Grande Chef Pierre Gagnaire, nel 2015 è stato eletto dai suoi colleghi “ il più grande chef stellato del mondo”, ci dona il piacere del gusto, della raffinatezza, della leggerezza del sublime piacere del cibo.

Nel calice Chataeau Les Grand Chenes. Médoc 2007, Bernard Magrez, rosso intenso, note di frutta rossa, persistente con piacevole morbidezza al palato. “Veal terrine with morels mushrooms, cuttlefish ravioli with turmeric, piquillos pepper puree”, che profondità di gusto, è un restare senza parole. Cultura gastronomica per una straordinaria tecnica che ci dona l’emozione dell’intensità del piacere della portata. La seppia è nel raviolo, crema di funghi con la delicata e pregiata spugnola, e la verve della salsa curcuma e pepe piquillos. La superiore qualità dei prodotti, la perfetta cottura con l’innata maestria dello Chef Pierre Gagnaire gli intensi sapori s’incontrano in un eccellente equilibrio.



Un pranzo superlativo non poteva che concludersi con “Pierre Gagnaire Grand dessert”, straordinari tocchi di puro godimento nel segno della leggerezza e della freschezza: “Manjari Chocolate ganache - Chesnut ice cream / juniper powder, bitter chocolate Mikado” che meraviglia la morbidezza e la profondità della ganache al cioccolato, con il gelato di castagno e il tocco della polvere di ginepro e sul finale l’amaro Mikado.

Un viaggio nel piacere con “Iced sheep’s milk mousse with rosemary-Raspberry pulp, caramelised royal gala apple with kirsch” mousse di latte caprino gelata con rosmarino, pasta di lampone, mela caramellata con acquavite alla ciliegia, vette inimmaginabili è un’avvolgente sensualità. Che ci conduce al naturale epilogo con “Green Yuzu sorbet Mint opaline- dragon fruit sticky syrup”, sorbetto di yuzu e menta nella dolcezza del frutto di drago.

Uno straordinario “Pierre Gagnaire Grand dessert”, un concerto di sublime piacere che incontra nel calice l’eleganza del Grand Cru Classé Clos Haut-Peyraguey, Sauternes, 2010 , Bernard Magrez, colore intenso oro, sentori di miele, arancio, mandorla, piacevole lunghezza.

Nella splendida dimora Grande Maison Bernard Magrez a Bordeauc, la grande cucina d’autore dello chef Pierre Gagnaire e del suo fedele alleato il bretone Jean-Denis Lebras, rilascia una suprema espressione della gastronomia. Il Grande Chef Pierre Gagnaire è maestro delle discipline culinarie nei suoi piatti si esalta la materia prima, ogni portata ha un solo filo conduttore: eleganza, finezza, leggerezza, sapore, il tutto in perfetto equilibrio che dona un eccellente gusto in grado di soddisfare ogni palato e di far vivere un’emozione gourmet.

Pierre Gagnaire Restaurant

La Grande Maison Bernard Magrez

10 Rue Labottière - 33000 Bordeaux, France

Tel. + 33(0)5 35 38 16 16 -

<http://www.lagrandemaison-bordeaux.com/fr/hotel-luxe-bordeaux>

di Michele Luongo © Riproduzione riservata
(23/09/2017)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it