

VIACIALDINI

L'eccellenza del Pavillon Elysée Lenôtre

Tradizione, innovazione, la creatività dello Chef Guy Krenzer nel segno inconfondibile del Pavillon Elysée Lenôtre. Il piacere non può che incontrare il suo naturale tempo. Sui Champs Elysées, un piccolo scrigno, eleganza misurata e modernità.

di Michele Luongo



Parigi - In un viaggio oltre ad essere estasiati dalla bellezza di un luogo, credo che sia importante sentire il profumo di quella terra, e assaporarne la cucina, la loro tradizione. La cucina francese (cuisine française) ha fatto scuola; un'evoluzione storica, ogni grande chef non può non averla conosciuta. Di questa storia un grande innovatore nell'arte della pasticceria lo è stato sicuramente il grande Gaston Lenôtre. Professionalità, dedizione, ricerca dell'eccellenza, genuinità, una vera filosofia gastronomica. Il suo testamento è seguito dai grandi Chef Lenôtre a partire dalle suggestive location in ambienti esclusivi, luoghi intimi e di prestigio.

A Parigi, sui Champs Elysées, sulla destra, guardando l'Arco di Trionfo (Arc de Triomphe) a qualche centinaio di metri da Place de la Concorde (piazza della Concordia), immerso nel verde del parco Le Pavillon Elysée Lenôtre, un piccolo scrigno, di disinvolta raffinatezza e modernità, cura per il dettaglio e la professionalità del personale rendono un party, una cena, un pranzo o momenti per un dessert, la dimensione del piacere.

Guy Krenzer per due volte Meilleur Ouvrier de France, non segue le mode non fa tendenza, la sua è Alta Cucina, tradizione che sussulta di moderna innovazione. Maestria e ricercatezza in creazioni stagionali esaltazione al massimo dei sapori.

Ospitalità eccellente, l'ospite è accolto con discrezione. Si sorseggiano meravigliosi cocktail e il flute di champagne il Lenôtre Brut, ha un ottimo perlage, bella setosità e fine persistenza.

Menù primaverile, nel segno della freschezza della stagionalità, degustiamo una "Gourmandise de saumon fumé sur sablé au piment Espelette". Un triangolo per una scultorea composizione, il colore rosa del salmone su ricotta con erbe aromatiche, a base un tortino, freschezza, leggerezza un piacere creativo per gli occhi e per il palato.

Guy Krenzer, Executive Chef e Creative Director per Lenôtre, al centro della sua arte, la scelta assoluta della qualità superiore della materia prima e la classe della creatività, con il "Carpaccio de boeuf Black Angus et aubergine confite, copeaux de parmesan", il

Carpaccio di manzo sembra un bocciolo di rosa, su fetta di melanzana grigliata, gocce di con caviale di melanzana, capperi, olive, grana, rucola, e striature di aceto balsamico, il tutto in perfetto equilibrio, ogni sapore è ben riconoscibile, un'eccellente armonia.

Si continua nella purezza del gusto con il "Filet de boeuf et ses pommes grenailles juste poêlées, girolles et tomate Borman", l'ottima cottura e la morbidezza, esaltano il filetto, patate grenaille, finferli e pomodori Borman, una sinfonia di sapori, tradizione e innovazione.

Cucina creativa, la strada è segnata, non si può che continuare con il "Dos de cabillaud Riviera et caponata à l'huile d'olive et citron", un merluzzo come vele di tenerezza e la caponata che si lascia nell'armonia degli ingredienti: sedano, zucchine, pomodorini ripieni, purea, olio, limone, verdure appena scottate una bella sinfonia.

E il piacere non può che incontrare il suo naturale tempo, il tempo del dessert e Lenôtre trionfa nell'arte pasticceria, "Stracciatella à la crème légère, griottine et copeaux de chocolat", in una semisfera al cioccolato, un delizioso gelato, un'implosione sensoriale stelle di cremosità. Ma non è finita, una seduzione di voluttà con il "Chocolat d'été croustillant et moelleux aux zestes de citron, sorbet citron jaune et vert", cioccolato croccante e morbido, tocchi di limone e menta, una delizia, un vero godimento per il palato.

Esperienza gastronomica da non perdere, nella bellezza della semplicità la grande maestria dello Chef Guy Krenzer nel segno, inconfondibile, del Pavillon Elysée Lenôtre.

Pavillon Elysée Lenôtre
10 avenue des Champs Elysées - 75008 Paris
Tél. : 01 42 65 85 10 - www.lenotre.com

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(13/06/2015)

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