

VIACIALDINI

Nguyen Van Hai, finezza in cucina a Le Chapon Fin Bordeaux

Freschezza, leggerezza finezza in cucina con lo chef Nguyen Van Hai al restaurant Le Chapon Fin Bordeaux. Presentazioni meravigliose delle portate, gusto intatto, sapori in perfetta armonia.

di Michele Luongo



Nguyen Van Hai, finezza in cucina. Una cena per un incontro importante, una cena d'affari, una cena da innamorati, una cena da ricordare o semplicemente per il piacere del gusto culinario, nel centro di Bordeaux certamente da non perdere il ristorante Le Chapon Fin. Restaurant storico, fondato nel 1825, uno dei primi ad ottenere nel 1933, le tre stelle Michelin. Ha attratto grandi personaggi regnanti, politici, artisti e continua con gli innumerevoli personaggi contemporanei.

Entrati al Chapon Fin, si è accolti dall' assoluta cordialità e gentilezza, personale altamente professionale, l'ambiente è incantevole, in stile rocaille, una grande roccia riempie la scena con angoli di puro romanticismo, colonne decorate, un pianoforte e un grande vaso di orchidee bianche, e per la vista è autentica meraviglia.

Nel calice Champagne Bourgeois Diaz Brut, sentori fruttati, fine perlage, bella mineralità, persistente, eccellente benvenuto in compagnia dell'amuse bouche, una trasparente spuma di cetriolo con un piccolo gambero, adagiati sulla stessa spuma ora verde, stupenda nota di leggerezza.

Una presentazione meravigliosa per la portata dell' "Aparagus, beetroot and balsamic vinegar", croccantezza e consistenza, piacevolezza dei contrasti di sapori, la bieta rossa in cubetti con la leggerezza della sua spuma e la briosa nota dell'aceto balsamico; ottimo l'abbinamento con i profumi del calice di Domaine de L'Alliance "Definition" 2014, Sauvignon Blanc e Semillon.

Sul tavolo vari tipi di pane, fatti direttamente dalla cucina. In sala una bell'atmosfera, elegante, raffinata, con gradevole la musica in sottofondo. Sicuramente interessante e completa la scelta per i nostri calici, avendo a disposizione carta vini, una carta Champagne e una carta per l'acqua.



Passione e professionalità, delicatezza e creatività, scelta incondizionata per la qualità della materia prima, sono le coordinate dello chef Nicolas Nguyen Van Hai, nei suoi piatti è indiscutibile la tecnica e l'amore per la freschezza, la leggerezza. La portata "Sea bass, parsley, wasabi sauce and turnip" è un sunto della sua maestria, la perfetta cottura del branzino e la superlativa crosta di wasabi, che trova felice armonia con le chips di rapa, trifoglio, ravanello, una vera chicca per i buongustai. In abbinamento Château de

France Pessac-Léognan blanc 2015, sentori agrumati con note di pesca, di bella struttura e acidità.

Nguyen Van Hai finezza in cucina a Le Chapon Fin Bordeaux. Il personale di sala si muove con assoluta padronanza, con garbo e competenza, fa sentire ogni ospite importante. Come nella scelta della selezione dei formaggi, spiegando ogni caratteristica per un viaggio nell'intenso gusto, dai freschi, ai morbidi, agli affinati, agli stagionati. Nel calice Château Roc de Boisseaux, Saint-Émilion Grand Cru 2011. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, aromi di frutta matura, speziato, morbido con un piacevole finale.

Dopo i formaggi è perfetto il pre dessert con la freschezza di cocomero e gelato. Una cena con eccellenti abbinamenti di vini suggeriti con finezza e professionalità dal sommelier Jordan Anierte, che per il dessert non fa mancare il Sauternes 2010 Château Haut-Bergeron, un elegante passito d'intensi profumi, equilibrato, in accordo con il "Strawberry soup, rhubarb, nougatine", una deliziosa zuppa di fragole, rabarbaro e caramella croccante, in perfetta armonia: cremosità, croccantezza e leggerezza.

E con l'eccellente caffè ancora una golosa delicatezza panna cotta e mango, e un pensiero in regalo, i cioccolatini, i cannelès, tipico dolce di Bordeaux, con tanto di fiocco da portare via.

Una splendida serata con l'eccellente cucina dello chef Nicolas Nguyen Van Hai. Nell'affascinante sala del restaurant Le Chapon Fin Bordeaux, la finezza, l'eleganza, i sapori, il profumo, il gusto, sono un tutto uno nell'armonia dell'espressione di bellezza, luogo ideale per vivere e ricordare un momento indimenticabile.

Le Chapon Fin

5, rue Montesquieu - 33000 Bordeaux

Tel. +33 (0)5 56 79 10 10 - <http://www.chapon-fin.com/fr>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(22/09/2017)

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