



GASTRONOMI A SORPRESA BRUNO VESPA METTE ALLA PROVA I DUE CHEF PIÙ FAMOSI DI NEW YORK

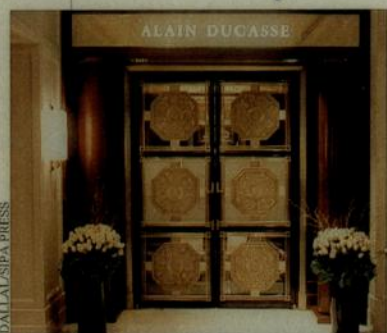
Colpito al cuore dalla crème brulée



G. LOTTI/PANORAMA

Alain Ducasse gli prepara un matrimonio regale di sogliola e gamberi, Sirio Maccioni risponde con ostriche grandi come bistecche. Fra sale sontuose e cucine a vista, un giornalista curioso ha provato i ristoranti che si contendono il primato della gola.

■ di BRUNO VESPA



DALLA/SIPA PRESS

Il sorbetto di pomodoro di Alain Ducasse e il fagottino di patate con caviale sdraiato su panna acida di Sirio Maccioni (Le Cirque 2000) valgono per chi ama l'arte e la cucina un po' più della mostra sul '900 in corso al Guggenheim e quanto la rassegna dei pittori operanti a Parigi a cavallo del secolo (da Modigliani a Picasso) aperta al Metropolitan. D'altra parte, alcuni piatti di Annie Pinchiorri meriterebbero l'esposizione agli Uffizi, di Ezio Santin a Brera, di Nadia Santini a palazzo Tè di Mantova, di Alfonso Jaccarino a Capodimonte e, last but not least, di Gianfranco Vissani, pur orbo del suo mecenate Massimo D'Alema, a Palazzo Chigi.

Siamo a New York per raccontare l'epica sfida appena avviata tra due persone che si stimano e si vogliono perfino bene: Maccioni ha invitato Ducasse alla festa annuale che il 18 luglio ha tenuto a Montecatini. Eppure, essi rappresentano nell'arte del cucinare e del servire due mondi del tutto opposti. Alain Ducasse, francese di Castlesazaran, ai vertici della cucina mondiale con bottega all'Hotel de Paris di Montecarlo e dal prossimo dicembre anche al Plaza Athénée di Parigi. Sirio Maccioni, italiano di Montecatini Terme, partito dal Grand Hotel La Pace della sua città per fare esperienza nei grandi alberghi di

Parigi e Amburgo e arrivato ad aprire nel '74 al Mayfair di New York un ristorante che ha fatto storia.

Indicare un vincitore sarà assai difficile, perché Ducasse ha appena aperto una chiesa della gastronomia, dove ogni piatto viene proposto con un rito che ha molto di sacrale. Laddove Maccioni da un quarto di secolo (22 anni al Mayfair, tre al Palace di Madison avenue) celebra riti di raffinata mondanità, pur nell'assoluto rigore che accompagna anche l'ultima foglia d'insalata.

Cominciamo da Ducasse. Sta facendo quel che gli inglesi tentarono con i coloni americani: prova a ristabilire l'egemonia del Vecchio continente sul Nuovo mondo. D'accordo, lui dice di essere svenuto per l'emozione quando ha provato il manzo dell'Arizona e giura che perfino in pieno inverno i pescatori del Maine battono gli apostoli del Signore. Ma il timbro del ristorante è indiscutibilmente francese: nella cucina, nell'impostazione del rito, nei paramenti, nel seducente tentativo di far uscire il cliente emozionato come un cattolico polacco fuori di San Pietro.

Tutto è studiato per stupire. La vostra accompagnatrice ha freddo? Ecco una selezione di scarpe di purissimo cachemire. Avete dimenticato la cravatta? Niente paura, ce ne sono a volontà. Non

avete una biro a portata di mano per firmare il bonifico della carta di credito? Ecco sdraiate in un astuccio di pelle, preziose e invitanti come odalische, una penna Mont Blanc e una Gucci, una Tiffany e una Cartier. Se avete la fortuna di stare qui, coronate un sogno di almeno tre mesi. Tanti ne occorrono per la prenotazione. In questi giorni sono in esaurimento i tavoli di ottobre. E gli ansiosi che prenotano con cinque anni di anticipo il San Pietro di Positano? Con Ducasse cascano male: si procede soltanto con tre mesi di preavviso. Aperto a fine giugno, il ristorante era pieno da marzo.

All'arrivo, dopo aver baciato idealmente un pavimento art-déco (l'Essex House ha stanze microscopiche, ma sublimi saloni inizio secolo), prendete l'aperitivo (lo champagne qui consigliato è di Paul Drouet) in una preziosa saletta foderata di seta napoletana oro e vermiglio. Salutati da centinaia di rose, entrate nella curatissima sala da pranzo centrale (ce ne sono altre due più piccole) dove i tavoli sono disposti a ragionevole distanza l'uno dall'altro, accanto a pareti di legno brasiliano. La cucina, come usa adesso, è a vista: vi lavorano 25 persone, su un totale di 55. Non esistono doppi turni: vengono serviti soltanto 65 clienti al giorno.

I piatti sono all'altezza della fama del titolare: il piccolo trionfo di pomodori iniziale alimenta grandi attese premiate (per quel che ci riguarda) da una pasta che per capirci chiameremo al prosciutto e parmigiano (ma sarebbe come chiamare la *Divina Commedia* una lunga serie di terzine), da un matrimonio regale tra sogliola e gamberi, un piccione assai onorevole sia nel petto che nelle cosce, per chiudere in gloria con un soufflé raffreddato da una doccia di frutti esotici: chi è goloso capisce.

La lista dei vini è ricca e viene proposta a rotazione. I francesi naturalmente trionfano, seguiti com'è ovvio dai californiani. L'Italia è per una volta ben rappresentata: nella mia serata c'erano otto vini di sei regioni. Dopo solenni bevute francoamericane, ho alzato il bicchiere alla qualità di Maurizio Zanella con il suo chardonnay Ca'del Bosco.

Se Ducasse è partito alla conquista di New York, Maccioni ce l'ha in mano da 25 anni. Le Cirque è un'istituzione come il Metropolitan e il Moma. L'ex cameriere toscano ha cucinato per il Papa, dà del tu a Reagan e a Kissinger, trattava come uno di casa Nixon, ha ospitato regolarmente Bush, ha conquistato perfino Clinton che in cucina abitualmente non va oltre un hamburger. Ha litigato con Onassis per aver dato un tavolo migliore a Sinatra, ha costretto Dustin Hoffman a mettersi al collo i lacci delle scarpe perché senza cravatta non poteva entrare e quando Arthur Sulzberger, mitico patron del *New York Times*, gli ha detto: «Il tuo ristorante non mi piace sempre», Maccioni gli ha risposto: «Tranquillo, il tuo giornale non mi piace mai». Ma è stato proprio il severissimo critico gastronomico del *Nyt* a mettere Maccioni sull'altare. Quando dopo 22 anni Sirio ha lasciato il Mayfair per passare al Palace con un locale completamente e prestigiosamente rinnovato, il giornale ha titolato: «Un nuovo Le Cirque, la stessa vecchia magia». Quattro stelle: sono soltanto altri due i ristoranti di New York che le hanno.

Rispetto al vecchio ristorante è cambiato il clima, ma solo perché è cambiato il clima di New York e dell'intero Occidente. Quando venni qui la prima volta in pieno «edonismo reaganiano», i tavoli di Sirio erano pieni di signore stravestite, iperingioellate e soprattutto contente di esserci: con i loro accompagnatori rappresentavano la più alta percentuale di ricchezza per metro quadrato del mondo. Mi sarebbe capitato di vedere qualcosa di simile soltanto all'inaugurazione di una stagione del Metropolitan con Luciano Pavarotti. «Adesso tutto è cambiato» mi dice Sirio. «Niente ostentazioni, anche se tutto è business». ▶

Ducasse, solo piatti di rito parigino

- **Proprietario**
Alain Ducasse
- **Indirizzo**
155 West 58th street
- **Albergo ospitante**
The Essex House
- **Posti a tavola** 65
- **Menu degustazione** 160 dollari (320.000 lire)
- **Vino meno caro** 64 dollari-70 mila

- lire: Mondoza, Santa Julia, Torrontes 1998, Argentina.
- **Vino più caro** 2.400 dollari-5 milioni di lire Bordeaux, Chateaux Pétrus 1990, Francia
- **Voto «New York Times»** non ancora classificato (il ristorante è stato appena aperto)



DALLA/SIPA PRESS

Lo chef francese Alain Ducasse, 43 anni, fra i tavoli del suo ristorante nei saloni dell'Essex House di New York.

Il toscano Sirio Maccioni, 68 anni, con Anthony Quinn. Sopra, lo staff del ristorante Le Cirque 2000.

- **Proprietario**
Sirio Maccioni
- **Indirizzo**
455 Madison avenue
- **Albergo ospitante**
The New York Palace
- **Posti a tavola** 180
- **Menu degustazione** 90 dollari-180 mila lire
- **Vino meno caro**

- 24 dollari, circa 50 mila lire (Macon-Lugny Charmes, Caves de Lugny 1998, Francia)
- **Vino più caro** 12 mila dollari-24 milioni (Bordeaux, Chateaux Pétrus 1947, Francia)
- **Voto «New York Times»** quattro stelle, il massimo.



L'Italia è per una volta ben rappresentata: nella mia serata c'erano otto vini di sei regioni. Dopo solenni bevute francoamericane, ho alzato il bicchiere alla qualità di Maurizio Zanella con il suo chardonnay Ca'del Bosco.

