

«La qualità va sempre perseguita»

Philippe Léveillé con il suo Miramonti l'altro è anche quest'anno l'artefice della miglior tavola bresciana



Dalla Bretagna. Terra natale di Philippe Léveillé

Protagonista

■ L'ambito Cappello d'oro della Guida Espresso, le confermatissime due Stelle Michelin, il ritorno al top anche per il Gambero rosso con 90 centesimi tondi tondi: Philippe Léveillé con il suo Miramonti altro di Concesio è anche quest'anno, e di gran lunga, l'artefice della miglior tavola bresciana, quello capace di mettere sempre d'accordo critica e pubblico.

Traguardi d'eccellenza. Naturale, quasi ovvio chiedere al

maternità prime, degli ingredienti, qualità e precisione delle lavorazioni, qualità dei collaboratori, delle persone che ti stanno intorno e lavorare con te molte ore ogni giorno condividendo i progetti e le scelte.

E poi la voglia di mettersi sempre in discussione, di parlarsi tra cucina e sala, dove regna mia moglie Daniela, di confrontarsi con gli ospiti e con i ragazzi della squadra ai fornelli e di quella che si muove tra i tavoli.

Open mind. Nell'evoluzione da una cucina già straordinaria, di aggiornata tradizione, verso l'identità più moderna d'una cucina d'autore firmata da Philippe, un ruolo non marginale hanno giocato «la mia maturazione personale», spiega il cuoco - «ma pure i sei anni del ristorante di Hong Kong, con l'apertura alle tendenze del mondo e una piazza cosmopolita molto stimolante». Ma proprio la costruzione d'una affiatata équipe per Léveillé è uno degli aspetti realmente decisivi.

Costruire l'équipe. «Il successo di una cucina - dice - non è mai frutto d'un lavoro solitario. Certo lo chef ha la maggiore responsabilità, filtra le esperienze e gli stimoli per far evolvere la sua proposta affidando ogni giorno l'identità della sua cucina, ma è fondamentale il rapporto con la squadra, lavorare, anche febbrilmente, ma pure dialogare, ma pure divertirsi insieme tra un servizio e l'altro. E costruire l'équipe è il passaggio più difficile. Perché non si fa in una anno, ci vuole tempo, occorre conoscersi, capirsi, condividere nei fatti un percorso impegnativo». //

«La ricetta è semplice, ma non certo facile», risponde Philippe - «occorre sempre ben chiaro l'obiettivo della qualità: qualità della

Chef
per una
NOTTE

In collaborazione con

coop
Lombardia

trismoka
artisti del caffè

ARTERIANCA
Food Specialist
www.artericanca.it

Acqua Minerale Alcalina
MANIVA

BRESCIA
CONFRATE DEI LATTE

RODA S.p.A.
IAB

TRADIZIONALE
PADANE

ISTITUTO ITALIANO
VALERIANCA
C.S.M.

CAST
ALIMENTI
Fornitori del gusto

Pharmannica

Le Tote de Crade
750 Anni

IL CONSIGLIO

DA SAPERE

Philippe Léveillé

«LA SEMPLICITÀ È UNA DOTE»

gusto@giornaledibrescia.it



Studiare, provare e riprovare, concentrarsi su un ingrediente e cercare di farlo apprezzare al meglio. Questo il consiglio di Philippe Léveillé ai cuochi dilettanti che in queste settimane inviano le loro ricette al nostro sito. «Mi piace il grande interesse per la cucina - premette il cuoco - soprattutto da parte di molti giovani. È positivo, la molla giusta per partire, la passione necessaria alla quale abbinare però subito lo studio, la voglia di imparare, di applicarsi. Lo dico spesso ai ragazzi che chiedono di entrare nella mia cucina: bene l'entusiasmo, benissimo la passione, ma occorre abbinarli ad una capacità manuale che si apprende con tempo e fatica. Oggi molti vorrebbero fare subito gli chef, ma serve cultura specifica, studio, ore e ore passate in cucina anche nelle mansioni più umili. Estro e fantasia non servono a nulla se non si costruisce prima, passo passo, con impegno e fatica la propria professionalità». Sul piano delle ricette, quale la dritta? «Mi verrebbe da dire la semplicità, che in cucina è una gran dote».

Appuntamento. Dopo il successo della prima serata, non si può non guardare al secondo appuntamento con Lezioni di Chef, la novità dell'edizione 2017-18 di «Chef per una notte». In calendario la data da segnare è quella del 12 dicembre. Il luogo e l'ora sono gli stessi: Cast Alimenti a partire dalle 20.

Chi c'è. Inmancabile lo chef Beppe Maffioli, che ospiterà per una breve introduzione di Paolo Aliprandi del Salumificio Aliprandi. Tutti coloro che desiderano partecipare gratuitamente alla lezione non devono fare altro che registrarsi sul portale www.gusto.giornaledibrescia.it e inviare una propria ricetta a «Chef per una notte».

Le categorie. Le categorie di ricette sono sei: stuzzichini finger food, antipasti, primi, secondi, piatti vegetariani, dessert. Sarà, inoltre possibile specificare se la ricetta è gluten free. Non esiste un limite massimo di invii. L'iscrizione, anche solo con una preparazione, permetterà di prenotarsi, fino ad esaurimento posti (in tutto sono 40), alla serata dedicata alla carne. Le lezioni saranno tenute nelle aule attrezzate di Cast Alimenti.