

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

I segreti della viennoiserie

I consigli tecnici
per non incappare in errori
nella realizzazione di
croissant e cornetti

Catalizzatore di emozioni

Le mille anime
di Bangkok tra street food
e fine dining

Amare ciò che fai

30 anni
di attività,
tra tradizione ladina
e dedizione al mestiere

Floral power

Sanno di profumi di erbe
e di fiori e vibrano
di note romantiche
gli allestimenti di primavera

I sapori esotici della bagna
Camel racchiusi in una
ricetta esclusiva del
Maestro pasticcere
Riccardo Magni

★★★★★
CAMEL



O

SAPORE

X

ESOTICO

E

  CAMELDISTILLERIE.IT

BENVENUTI ALL'HOTEL DE CRILLON

Discreto e di solidi principi, Matthieu Carlin è capace di adattare la sua creatività alle richieste della clientela, ai cambiamenti della società e della pasticceria, preservando il DNA dell'albergo di lusso

Domenico Biscardi

L'architettura serena di Ange-Jacques Gabriel disegna il lato nord dell'attuale Place de la Concorde. La volumetria degli edifici, contenuta in altezza, ma estesa in larghezza, si prolunga dall'Ambasciata degli Stati Uniti al principio degli Champs-Élysées, sino alla rue de Rivoli, che da qui risale verso il palazzo del Louvre. L'effetto visivo è quello di un'armonia classica, nella quale frontoni e colonne scanalate, prestito della scultura greca e romana, si corrispondono da una riva all'altra del fiume, dialogando con la facciata posteriore dell'Assemblée Nationale, ramo del Parlamento francese e sede della Camera dei Deputati, che dall'inizio dell'Otto-

cento riprende le fattezze di un tempio antico, per ricollegarsi alle architetture di Gabriel e dell'Eglise de la Madeleine. Lo spazio restante è una spianata che corre verso la Senna, lambendo i muri del giardino delle Tuileries ad est e la salita verso l'Étoile ad ovest. L'obelisco di Luxor, donato da Mehemet Alì alla Francia, campeggia al centro della piazza dal 1836 e costituisce il monumento più antico della città. Come le altre 4 piazze reali della capitale (Place Dauphine per Enrico IV, Place des Vosges per Luigi XIII e Place de Victoires et Place Vendôme per Luigi XIV), i 7 ettari di superficie che accolgono ogni anno l'arrivo del Tour de France, come il passaggio delle truppe in

rassegna per la festa del 14 luglio, erano in principio dedicati alla gloria di Luigi XV, il re del Settecento, il secolo francese per antonomasia. Baluardo estremo del disegno urbanistico della città, che guardava all'esterno verso i boschi Champs-Élysées, la Concorde doveva accogliere la statua equestre del sovrano, alla foggia degli imperatori romani, e i due edifici gemelli erano destinati a sede del deposito dei mobili della corona, quello di destra, e quello di sinistra a dimora della Zecca del regno, quasi immediatamente dislocata nell'attuale edificio del Quai de Conti, perché considerata troppo distante dal centro finanziario. Il palazzo fu allora venduto e trasformato in *hôtel particulier* (il nostro palazzo nobiliare, dimora aristocratica cittadina) e abitato da privati, prima di essere acquistato nel 1782 dal conte di Crillon, a cui si deve il nome attuale, sinonimo inconfondibile di soggiorno di lusso. La leggenda vuole che la regina Maria Antonietta vi prendesse lezioni di pianoforte durante i suoi ripetuti soggiorni e la storia racconta, invece, come dalla sue finestre si vide la lama della ghigliottina mozzare le teste della figlia di Maria Teresa d'Austria e del marito Luigi XVI. Ma sarà la duchessa di Polignac, nel 1906, a vendere l'edificio, riconvertito in albergo e aperto al pubblico nel 1909, data della nascita di un mito del settore alberghiero mondiale.

Testimone delle vicende di uno dei luoghi emblematici della storia parigina e francese, l'**Hotel de Crillon** incarna, in un senso, il *genius loci*. Predisposto sin dall'inizio ad adattarsi ai cambiamenti imprevedibili di destinazione, alla furia iconoclasta della Rivoluzione e agli avvicendamenti di proprietà, l'edificio ha fatto della flessibilità uno dei vessilli della propria identità. Una garanzia per la sopravvivenza in un mondo che, se da una parte brama il prestigio della patina



storica, dall'altro non perdona chi non fa alcuna concessione al presente. Dopo un passaggio negli anni '80 tra le mani della famiglia Taittinger, che lo reinterpreta con l'intervento della stilista Sonia Rykiel e dello scultore César, e in seguito acquistato nel 2005 da Starwood Capital, è dal 2010 proprietà di un principe membro della famiglia reale saudita e gestito dal gruppo **Rosewood**. Nel 2017, un anno dopo il Ritz, e circa un anno prima del Lutetia, e dopo 5 anni di cantiere, il Crillon ha effettuato la sua ennesima mutazione, giocando tra passato e contemporaneità. Alla chiusura nel 2013, presso la casa d'aste francese Artcurial, un'importate vendita all'asta di mobili, suppellettili e bottiglie della celebre cantina aveva totalizzato 6 milioni di euro: 600 lotti, 3.500 oggetti, una cascata di memorabilia, i cui proventi hanno contribuito al finanziamento dei lavori, che hanno non solo rimodernato gli ambienti, ma anche scavato in profondità per la realizzazione di piscina e Spa. Un successo che è anche prova, casomai ce ne fosse bisogno, della desiderabilità di un nome che ha attirato il meglio della diplomazia e dell'alta società mondiale sin dall'apertura. La regina d'Olanda, il re di Svezia, membri della Duma, i delegati della Repubblica Popolare Cinese, generali statunitensi... hanno tutti beneficiato dei servizi su misura dell'albergo parigino, come anche i presidenti Wilson e Clémenceau, insieme al primo ministro britannico David Lloyd George, che qui firmarono l'accordo di nascita della



Oltre ad essere capo pasticciere dell'Hotel de Crillon, Matthieu Carlin si occupa delle due figlie, adora sciare, immergersi nella natura, andare in montagna, di cui conosce erbe e piante che usa, come il timo da associare a limone o lampone. Non appena può, corre, visita mostre e musei, legge libri di fantascienza, prediligendo autori come Tolkien o Stephen King, ascolta podcast e ama cucinare.

Società delle Nazioni, l'antenato dell'ONU. Sarà poi luogo di soggiorno di artisti noti, passando per Charlie Chaplin, Orson Welles, Gene Kelly, Claudia Cardinale, Luciano Pavarotti e Madonna, e sarà la cornice dei festeggiamenti della squadra francese di calcio vincitrice della Coppa del Mondo 1998. È in questo archivio, memoria del passato e finestra aperta sul mondo che cambia, che ogni dipendente del Crillon deve immergersi per incarnarne lo spirito più autentico. La gerarchia, dal direttore generale **Vincent Billiard**, agli chef che sovrintendono al polo gastronomico, alla comunicazione e via via fino a tutto il personale, tutti si prestano all'esercizio dell'osmosi con l'eredità dei luoghi. È il medesimo esercizio, *mutatis mutandis*, al quale si prestano gli stilisti che, pressoché ad ogni stagione, partecipano al mercato dei marchi di moda e integrano una nuova *maison* di cui devono offrire una nuova lettura, fresca e al passo con i tempi, ma sottilmente legata alla storia della fondazione.

DIALOGANDO CON CARLIN

Non fa eccezione **Matthieu Carlin**, il capo pasticciere. Dotato di una personalità discreta, ma di solidi principi, è stato capace sin dal suo arrivo di interpretare con successo le esigenze del Crillon, adattando la sua creatività alle richieste della tipologia di clientela, dei cambiamenti della società e della pasticceria in evoluzione, e preservando il DNA più profondo dell'albergo di lusso. In pochi anni, forte anche di un curriculum di primo piano, ha iscritto l'offerta dolce nella continuità con i nomi noti del passato, ma conferendole criteri differenti e riuscendo ad ampliarne la visibilità con progetti concepiti appositamente, come si evince dall'intervista concessa a "Pasticceria Internazionale".

Nato a Grenoble, elegante cittadina della regione Rhône-Alpes, i suoi nonni materni, originari della Savoia, sono agricoltori, coltivavano frutta e verdura,

lamponi e ribes. Carlin conserva molti ricordi di questa dimensione bucolica, anche se si è da sempre sentito più cittadino. Durante i periodi di vacanza trascorreva parecchio tempo con loro, che hanno influenzato molto il suo gusto: "Mia nonna si dedicava alla pasticceria, aveva 9 figli e sapeva portare avanti una cucina. Preparava indimenticabili torte alle mele, *œufs à la neige*, dolci da condivisione. Tutta la mia infanzia è abitata da profumi ed emozioni", ci racconta. La regione di Grenoble, ricca di noci, fornisce un interessante catalogo di dolci, ma subisce anche l'influenza di Lione e del suo territorio, tant'è che si usa molto il pralinato rosa, soprattutto con la brioche, ma ci si coltivano anche mele e pere. Dotato di un carattere curioso e gentile, Matthieu è goloso, attirato dalle gelatine di frutta, che mangiava freschissime, ancor prima che avessero il tempo di asciugarsi. A scuola è uno studente nella media, non si considera brillante, ma non ha difficoltà particolari.

La madre, professoressa di diritto, lo spinge ad ottenere un diploma di maturità prima di orientarsi professionalmente. Ottenuto, quindi, un titolo in economia, si dirige con naturalezza verso il settore alberghiero, a 18 anni, attirato dalla cucina, anche se questo tipo di formazione era vista come percorso non valorizzante: "Sono nato nel 1980 e alla fine degli anni '90 i lavori manuali erano ancora soggetti ad una certa visione negativa, malgrado siano mestieri di passione e *savoir-faire*". Frequenta il liceo alberghiero di Grenoble, con un BTS in ristorazione e settore alberghiero, per lavorare, almeno in un primo tempo, in cucina. La formazione lo appassiona da subito e, oltre ad insegnargli le basi, gli consente di capire e vivere le missioni e il raggio di azione delle altre figure professionali alle quali la propria è legata. Svolge, ad esempio, la funzione di *valet de chambre* per riempire i mini bar o si occupa del cambio dei letti. Attirato dal dolce, sviluppa un'attenzione particolare per il *sucre* ed è

Il futuro secondo Matthieu

In questa bella bella intervista che ci ha concesso, Carlin ha sottolineato come, negli ultimi decenni, ci siano state correnti diverse che hanno orientato la pasticceria francese, come l'ondata asiatica attraverso l'uso di agrumi e Matcha, mentre oggi si va sempre più convintamente verso il meno dolce e meno grasso, verso un uso più frequente di frutta fresca, con una spiccata tendenza alla stagionalità. E si è soffermato sull'intensa ricerca che si fa sui prodotti classici, non solo per renderli moderni, ma anche migliori, come il flan, un prodotto da panetteria che oggi diventa alta pasticceria, o come la viennoiserie. I classici, quindi, anche i più semplici all'apparenza, diventano gradualmente dei capolavori.

AL CRILLON ABBIAMO ASSAGGIATO



Tarte au citron

non è una tartelletta da negozio, essendoci una meringa croccante montata come un dessert al piatto. All'interno la mano di Buddha (una varietà di cedro profumato dalla forma bizzarra, in cui ciascun spicchio dell'agrume si sviluppa come unità a sé *ndr*) tagliata a lamelle, una crema al limone classica, un biscotto al limone alla base (composto da pasta frolla alla vaniglia, marmellata e crema al limone); sopra, una meringa applicata a petali e la mano di Buddha come dei petali di fiori. Il gel e il caviale di limone ampliano la potenza per una poesia di sapori e un'alternanza ben orchestrata tra consistenze dello stesso elemento, il limone, con inserti sorprendenti.

Flan noisette

popolare nelle panetterie, arriva qui ad esprimersi in maniera sublime, soprattutto in questa versione alla nocciola, con delicatissima nota grigliata.



Finger pop corn

dopo aver realizzato dei pop corn, si mettono in infusione nella crema per la mousse. L'obiettivo è risvegliare il ricordo del pop corn al cinema e il legame con la vaniglia raddoppia il riferimento goloso. Il risultato è eccezionale, sia nella consistenza leggibile, sia nella forma elegante e nel gusto basato sul contrasto.



Millefoglie al caramello

costruzione che inverte la classica composizione orizzontale e crea una sfoglia ondulata, divertente e golosa. L'aspetto cremoso del caramello, dalla densità più accentuata, contrasta sottilmente con la crema alla vaniglia.

Gli chef di cucina hanno avuto a lungo l'abitudine a rinnovarsi rispetto ai pasticciери, anche se le cose stanno cambiando. Pierre Hermé è il primo che si è interessato alla qualità delle materie prime e degli ingredienti, mentre i cuochi avevano ben chiaro il concetto da vari decenni

assiduo ai corsi di pasticceria. Terminati gli studi, continua con un CAP pâtisserie classico e uno stage presso un locale nella periferia di Grenoble. La clientela è di ottimo livello e si forma sovente la fila: "Sono entrato in contatto con le esigenze di un laboratorio, con difficoltà specifiche. La produzione era effettuata per una vendita in differita, con un ritorno della clientela che non era immediato e che cercava dolci classici, mentre al ristorante si va a scoprire il talento e l'inventività dello chef". Inoltre, nella realtà del negozio, il giovane scopre la cioccolateria, la confetteria e i gelati, un settore che gli appare dotato di vastità di espressioni possibili e scandito da un calendario che include periodi più marcati. Si tratta di una fase che lo chef apprezza, eccezion fatta per la ripetitività e la relativa mancanza di novità: "Gli chef di cucina hanno avuto a lungo l'abitudine di rinnovarsi rispetto ai pasticciери, anche se le cose stanno cambiando. Pierre Hermé è il primo che si è interessato alla qualità delle materie prime e degli ingredienti, mentre i cuochi avevano ben chiaro il concetto da vari decenni". Nell'esperienza del punto vendita, spiega, gli è mancata l'adrenalina del servizio, quella che aveva sperimentato nel ristorante e nell'albergo durante il liceo.

L'ESPERIENZA PROFESSIONALE

Ricco di questa esperienza e consapevole delle nuove riflessioni che ne conseguono, ritorna nel settore della ristorazione, integrando le brigate delle tavole gastronomiche, come nel Domaine de Châteauevieux, vicino a Ginevra, poi a Chambéry con lo chef **Boris Campanella**, che lavorava allo Château de Candie, che lo persuade ad andare a Parigi per perfezionarsi e osservare l'innovazione in corso. Qui lavora per la prima volta in un ristorante tristellato, nelle cucine di **Pierre Gagnaire**, dove osserva un universo completamente diverso da quello che conosceva, artistico e originale. Sulla scia dell'esempio del celeberrimo chef, Carlin crea gelati alle patate e carciofi, inserisce

i funghi nei dolci, associa il Parmigiano alle fragole. Si tratta di un approccio atipico che lo apre ad una visione potente, stimolante: "Gagnaire ha un mondo de-



costruito, capace di immaginare scenari inusuali, in cui non è raro osservare tanti satelliti intorno al piatto, costituiti da salse, granite, gelati, che creano un'esperienza sensoriale, che si riflette anche in pasticceria". L'esperienza segna il suo

percorso e il suo spirito e collabora poi con **Guy Savoy**, prima presso la cucina 3 stelle in rue Troyon e poi a Le Chiberta, tavola monostella, dove resta per circa 3 anni. Decide quindi di tornare a lavorare in albergo e approfitta della nuova stagione di aperture di grandi hotel. Raggiunge così lo Shangri-La, come sous-chef, e ci resta per 5 anni. L'apertura è un'esperienza intensa, in quanto tutto deve essere costruito e bisogna occupare lo spazio urbano con un'identità precisa. A poca distanza di tempo aprono anche il Peninsula, il Mandarin Oriental, indirizzi che fino a poco più di 10 anni prima non esistevano. Un'apertura, quella dello Shangri-La nel 2010, che lo proietta in una brigata di 15 persone in pasticceria, dedita al servizio per i banchetti, ai 3 ristoranti, di cui uno stellato. Durante il primo anno ricevono 2 stelle per l'Abeille e una per il Shang Palace dedicato alla cucina cinese. Carlin si occupa della concezione della carta dolciaria per l'Abeille, sotto la responsabilità di **François Perret**, che segue per l'apertura del Ritz, come *chef adjoint*. Qui realizza la parte di preapertura e dell'apertura, fino alla chiamata di Savoy, che gli propone il posto di chef nel suo 3 stelle, dove resta per 3 anni: "un luogo che mi ha da subito trasmesso una bella dinamica, con uno chef più classico, ma con una grande apertura mentale, che ama l'arte, lo sport, molto vicino ai collaboratori e ai clienti". Uno chef che è anche imprenditore, che realizza numerose iniziative, non tutte di successo, ma interessanti, come il piccolo negozio di brioche allo Chiberta, l'atelier Maître Albert, una rosticceria, Les Bouquinistes, che oggi non esiste più, fino al ristorante a Las Vegas, con cui Carlin collabora, all'interno del Caesar Palace. Egli si ispira alla sua visione aperta a tante contaminazioni e al suo rispetto di ingredienti e stagioni. Oggi il suo DNA è il risultato di questi passaggi

sovrapposti, con un impatto forte da parte degli chef di cucina, che gli hanno insegnato l'importanza della ricerca del migliore risultato e la necessità di portare la creazione alla sua più alta espressione. Un insegnamento che lo conduce

Nel processo formativo bisogna curare maniacalmente le basi ed entrare nell'ordine di idee che è necessario misurarsi alla pratica con grande assiduità, con anni di applicazione e capacità di seguire l'evoluzione delle tecniche, delle mutazioni dei gusti

ad una riflessione imporante sul tema dell'educazione. Un processo di formazione che, a suo avviso, deve fare attenzione a certe derive in corso e che deve mantenere salda l'esigenza e la qualità. Secondo Carlin, l'apprendista oggi non ha la tendenza a dare abbastanza importanza alle basi, tant'è che, a volte, i giovani che integrano le brigate hanno 3 o 4 anni di esperienza in pasticceria, ma non conoscono le nozioni fondamentali, aspetto influenzato anche dalla società contemporanea, che privilegia l'aspetto visivo. Ai giovani che lo raggiungono al Crillon, Matthieu ricorda loro che nella parola pasticceria c'è il termine impasto e bisogna saperlo fare affinché il mestiere funzioni. D'altronde, constata che è diventato complicato trovare i *tourier* addetti alla lavorazione degli impasti, in

È aumentato il comfort, molte azioni sono oggi meccanizzate, molti passaggi facilitati dalla tecnologia, anche se restano mestieri difficili e di passione, che richiedono grande impegno. Le nuove generazioni sono attratte da queste buone condizioni, ma la dimensione materiale non è sufficiente

quanto è un compito tecnico che richiede perizia, applicazione e pazienza: "Ormai a scuola si sorvola su molti aspetti, come la confetteria o la gelateria. Si mira a dar agli studenti certe basi, scartandone

altre. Dopo la tappa del CAP, ad esempio, c'è la *mention complémentaire* e poi il BTM e, all'uscita, si hanno 4 anni di pasticceria. Prima il CAP ne durava 3, oggi è possibile effettuarlo in uno, con un'importante perdita di competenze. Oggi si usano meno zucchero e meno materie grasse, non si utilizza alcol, i biscotti sono meno cotti e quindi meno secchi, si impiegano più frutti, si sottolinea maggiormente la percezione del gusto della materia prima". Al Crillon Carlin ha quattro apprendisti, uno o due stagisti a stagione. Inoltre egli stesso interviene nelle scuole e partecipa alle giurie dei concorsi, non solo per l'importanza della trasmissione del sapere, ma anche perché ha bisogno di trovare del personale e capire la mentalità e le esigenze delle nuove generazioni. Le motivazioni, si rende conto, sono diverse ed è necessario capire i valori delle persone per fidelizzare e motivare. Il mestiere di pasticciere, Carlin lo sa bene, è cambiato. È aumentato il comfort, molte azioni sono oggi meccanizzate, molti passaggi facilitati dalla tecnologia, anche se restano mestieri difficili e di passione, che richiedono grande impegno. Le nuove generazioni sono attratte da queste buone condizioni, ma la dimensione materiale non è sufficiente. Al Crillon Carlin ha oggi 28 pasticciere, tra ragazzi e ragazze. Lo chef crea attraverso un confronto permanente con i suoi sous-chef, poi con il resto della brigata, anche con chi non ha partecipato al processo creativo, anche con chi non lavora affatto nel reparto, perché è necessario uno sguardo esterno, che aiuta. Nella brigata si mescolano tante nazionalità, si parla molto inglese e ci sono alcuni profili in riconversione professionale, che portano uno sguardo arricchente.

Un'attenzione particolare è riconosciuta da Carlin alla gestione delle risorse umane. L'esperienza da Savoy, dove gestiva 10 persone, è stata fondamentale per imparare il management e per superare il test d'ingresso al Crillon. La leadership richiede una certa abilità nella comunicazione, nella comprensione della psicologia, nell'unire e motivare ciascuno, facendolo allo stesso tempo crescere. "La squadra dell'hotel è cresciuta paral-



lealmente all'evoluzione della pasticceria, una sincronia strategica per la crescita equilibrata dell'attività".

L'IMMERSIONE NEL CRILLON

Il test d'entrata al Crillon, sovrinteso da una giuria composta dalla direzione, dallo chef esecutivo e dal direttore della ristorazione, è una bozza del lavoro che sarà poi da compiere e sollecita la riflessione e la creazione, che va dalla viennoiserie per la colazione alla cioccolateria, dal dolce al piatto alle *amenities*. Un *palace* può chiedere qualunque cosa e in permanenza, con una dose di adrenalina importante, che piace molto a Carlin. La sfida è una componente del suo approccio al lavoro, anche perché, in un contesto di lusso, anche la realizzazione di una macedonia può essere complessa, in quanto non consiste solo nel tagliare la frutta, ma anche nella capacità di saperla accompagnare con una salsa, un succo, nel saper aggiungere spezie o erbe, nel tagliare in modi diversi per preservare il gusto di ogni componente, senza dimenticare l'aspetto visivo.

Al suo arrivo nell'ottobre 2019 è stato necessario ridisegnare tutta l'identità. Concepire la collezione di Natale, rie-

laborare la viennoiserie, il brunch, la carta dei banchetti e tutto questo mentre l'attività proseguiva incessante. Una sfida ineludibile è stata, inoltre, quella di farsi adottare dalle squadre già presenti, per poi aggiungere nuovi elementi a completare gli effettivi.

Oggi Carlin si occupa della concezione dell'identità dolce di tutto l'albergo, dal room service delle 124 camere alle *amenities*, dai dolci al piatto e al pane per l'**Écrin**, 1 stella Michelin, alle proposte per il **Jardin d'Hiver**, dove sono serviti il *tea time* e i dolci al piatto, dal **Paul Pairet**, per il quale ha concepito un dolce, fino al **Butterfly**, spazio aperto circa 7 mesi fa, un punto vendita, con salone attiguo con 20 posti a sedere, oltre ai banchetti nei saloni di ricevimenti, per cocktail, matrimoni, pranzi e cene d'affari, il bar e la Spa, per la quale vengono fornite barrette di cereali. Ognuno ha un menù diverso, con un'identità e una creatività importante, comprese le colazioni, che sono per Carlin molto importanti, in quanto momento imprescindibile di incontro tra la clientela e l'offerta dolce del Crillon.

La sua pasticceria è legata al prodotto di stagione, che viene sublimato, con un debole per le note acidule e per gli

agrumi. Attenzione particolare viene riservata al lavoro sulle consistenze, capaci di veicolare le emozioni: "In un dolce è necessario avere una texture allo stesso tempo croccante, fondente, scioglievole, spumosa. Non credo nella mono texture e aggiungo sempre un dettaglio, che può essere una spezia o un gesto". Gli piace accompagnare il servizio con dei movimenti, delle composizioni, dei riti. L'uso degli agrumi è una colonna portante, soprattutto d'inverno. Il limone, in particolare, sotto forma di scorza e succo, o il rabarbaro, anch'esso acidulo. E poi la mela cotogna, che pochi conoscono, perché non si mangia cruda, che valorizza la maestria degli artigiani. Tra gli esempi che possono spiegare l'approccio creativo, possiamo citare un pre dessert ideato per L'Écrin, con un sorbetto al tè Oolong e un'emulsione alla vaniglia, che chiude il pasto e apre la fase della digestione.

IL PUNTO DI VISTA DEL DIRETTORE DELL'HOTEL

Parigino di origine e di cuore, **Vincent Billiard** ha studiato all'Ecole Hôtelière di Losanna, prima di entrare nel 2003 nel Gruppo Ritz-Carlton, con il quale collabora per 13 anni fra Stati Uniti, Isole



Butterfly Pâtisserie è il parco giochi del pasticciere Carlin, in cui riscoprire i classici e gli essenziali in una galleria gastronomica immaginata con leggerezza, freschezza e finezza. Dessert, crostate, torte e cioccolatini, a cui si aggiungono creazioni esclusive, che possono essere gustate anche nella **Butterfly Room**, intima sala da tè, isolata dal tempo e dal trambusto.



Vincent Billiard.

Cayman e Asia, per poi diventare direttore generale a Tianjin, in Cina, prima di entrare nel gruppo Bulgari nel 2016. Nel gennaio 2020 è direttore generale dell'Hôtel de Crillon e, da gennaio, è stato nominato vicepresidente regionale Europa Centrale e Nord Europa del gruppo Rosewood Hotel, mantenendo le sue funzioni presso l'hotel. "Il Crillon si distingue per la storia, il DNA del luogo e i valori - specifica Billiard -. In termini di servizio, ci impegnamo a creare emozioni e costruire con i clienti ricordi indimenticabili. Offriamo esperienze esclusive come il servizio di maggiordomo a tutti".

Quali sono le date e le persone che hanno costruito l'identità e la reputazione dell'hotel?

Costruito nel 1758, sotto Luigi XV, è testimone di più di due secoli di storia. Ha conosciuto due re, la Rivoluzione francese, l'ascesa e la caduta dell'Impero napoleonico, la nascita della Società delle Nazioni. Ha accolto i grandi di questo mondo. È riuscita a reinventarsi grazie a ristrutturazioni che rispettano l'esistente. Oggi credo che si possa parlare di un albergo leggendario, un mito. È uno dei fiori all'occhiello dell'industria alberghiera francese!

Quante persone vi lavorano?

Sono circa 500 i dipendenti: tutti rappresentano l'anima e il cuore della nostra filosofia. Voglio conoscerli tutti individualmente e cerco persone che si assumano la responsabilità, che mostrino capacità d'iniziativa e mi piace vedere quella piccola fiamma brillare nei loro occhi.

Chi sceglie di soggiornare da voi?

Abbiamo una clientela internazionale, diventata più giovane e più sensibile allo stile di vita. Si aspetta da noi innovazione, esperienze su misura. E anche i

parigini devono sentirsi a proprio agio e trascorrere momenti piacevoli. Ci piace la mescolanza che ci permette di offrire a tutti, stranieri e parigini, esperienze diverse, come la nostra Butterfly Pâtisserie, che offre due opzioni: mangiare sul posto o portare via i dolci.

Quali sono i prossimi progetti?

Sono in corso progetti di ristrutturazione, in particolare nella Spa Sense, dove uno degli spazi sarà ridisegnato per nuove offerte sul benessere. Sempre nella ricerca dell'eccellenza, suite e camere vengono spesso rinnovate per un'esperienza di soggiorno indimenticabile.

Che rapporto ha l'hotel con il quartiere in cui è situato?

La situazione è davvero unica, Place de la Concorde è uno scenario favoloso. Le ristrutturazioni sono state eseguite nel rispetto dell'edificio e della sua storia, permettendogli di entrare nel 21° secolo nel modo più bello, con i codici del lusso francese. L'Hôtel offre l'immagine della città, una Parigi chic e autentica.

Quanto è importante l'offerta gastronomica, salata e dolce?

Vi attribuiamo grande importanza. Lo scorso anno abbiamo aperto tre nuovi punti vendita: il **Nonos** di **Paul Pairet**, che reinventa la grigliata francese con un'ampia selezione di ricette gourmet, in un luogo che lascia spazio alla convivialità. Poi c'è **Edibles**, per scoprire l'audacia di una gastronomia chic con una selezione di frutti di mare, salumi, pesce affumicato e formaggi. Per il dolce, **Butterfly Pâtisserie** è il parco giochi del nostro pasticcere Carlin, in cui riscoprire i classici e gli essenziali esposti in una vera galleria, immaginata con leggerezza, freschezza e finezza. Dessert, crostate, torte e cioccolatini, a cui si aggiungono creazioni esclusive, possono essere gustati anche nella **Butterfly Room**, un'intima sala da tè, isolata dal tempo e dal trambusto, un bozzolo delicatamente progettato dall'interior designer **Tristan Auer**. In più, i clienti hanno l'opportunità di scoprire l'esperienza unica del nostro ristorante gourmet **L'Écrin**, in cui il vino è al centro dell'attenzione e determina il resto dei piatti. Un'idea orchestrata alla perfezione dall'executive chef, **Boris Campanella**, dal pasticcere Carlin e dallo chef sommelier, **Xavier Thuizat**. Anche il bar **Les Ambassadeurs** è un luogo emblematico, che fonde storia e avanguardia per incarnare lo spirito della capitale francese. Infine, il **Winter Garden** per la ristorazione continua, con un menù dal quale è assente la carne, mettendo in risalto pesce, frutti di mare, verdure e legumi attraverso piatti da condividere. Qui l'ora del tè, che chiamiamo il **Goûter des Lords**, esalta l'esperienza con la raffinata selezione di tartine e pasticcini.

IL PROGETTO DELLA BUTTERFLY PÂTISSERIE

Il nuovo punto vendita, per degustazione e acquisto, nasce dall'esperienza asiatica del gruppo, che ha già sviluppato la pasticceria alberghiera in Oriente, in quanto gli hotel sono lì spesso gli unici luoghi in cui poterla scoprire. A Parigi, invece, dove l'offerta è assai più ricca, si trattava di rispondere meglio alle esigenze della clientela desiderosa di dolci da asporto, un progetto che implica non solo una riflessione sulla produzione, ma anche sul packaging, sulla formazione del personale, sulla realizzazione di uno spazio adeguato. Il progetto del negozio ha preso un anno di riflessione e, dopo l'apertura, con accesso dalla piazza o dalla rue Boissy d'Anglas, ha visto la creazione della lounge nello spazio attiguo, per assaggiare



Matthieu Carlin con Victorie Finaz.

la pasticceria sul posto. L'offerta attuale prevede la compresenza di una decina di dolci, di cui alcuni permanenti, di una gamma di biscotti, tra i quali Spritz al cioccolato al latte, cookie e lingue di gatto, dei dolci da viaggio e una selezione su ordinazione. Con il desiderio di far vivere questo nuovo luogo all'unisono con i ritmi dell'albergo, Carlin si è associato a **Victoire Finaz**: insieme animano dei laboratori di scoperta e degustazione di un processo creativo. Le tematiche sono varie, dalle spezie al tè, dalle consistenze all'abbinamento tra vino e cioccolato. Alla narrazione storica, si aggiunge la degustazione alla cieca, la spiegazione delle modalità di consumo e della dimensione sensoriale. Un approccio pedagogico che aiuta a capire come arriviamo a sentire certe emozioni, oltre a comprendere le materie prime: "La comprensione profonda porta ad una maggiore intensità di sensazione", conclude Carlin.

Domenico Biscardi
Foto Lauren Luxenberg
e Virginie Garnier

MILLEFOGLIE FORMA INEDITA, SOSTANZA ORIGINARIA

Rispetta i principi cardine del millefoglie la versione di **Matthieu Carlin** chef pâtissier presso l'**Hôtel de Crillon** a Parigi

In Francia il millefoglie fu in origine un piacere di corte.

Dall'ascendenza incerta, la sua realizzazione venne codificata dal pasticciere di Luigi XIV, **François Pierre de La Varenne**, nelle pagine del suo *Cuisinier François* (1651). Venne in seguito modificato da **Marie-Antoine Carême**, che introdusse l'uso della crema pasticcera assai apprezzata da Napoleone I, per il quale lavorava. Una passione «imperiale» che spiega come mai nel Nord Europa e nei Paesi slavi venga chiamato *Napoléon*. Solitamente composto da tre strati di pasta sfoglia e due di crema pasticcera

(o chantilly o diplomatica), la parte superiore può essere guarnita con glassa bianca o al cioccolato, e le letture dei pasticciere contemporanei, malgrado numerose sperimentazioni, hanno la tendenza a rispettarne i principi cardine. La versione proposta da **Matthieu Carlin** stravolge la posizione degli strati di sfoglia, che assumono qui verticalità, ma preserva l'idea del contrasto tra croccantezza e cremosità, con i sensori di vaniglia associati a quelli della *confiture de lait* abbinati a due pareti di sfoglia, che conferiscono preziosità ed eleganza.

D.B.



Millefoglie alla vaniglia

Sfoglia

farina di grano tenero	g	750
sale	g	18
latte	g	187
panna	g	187
burro	g	225
burro piatto per sfogliare	g	500
zucchero rosso fino	g	200

Sciogliere il burro. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, quindi mescolare con il gancio, per un insieme appena omogeneo. Lasciare in ammollo per una notte, poi aggiungere i 500 g di burro per sfogliare. Eseguire 5 giri semplici, con 2 ore di riposo tra ciascun giro, quindi abbassare a 3 mm. Cospargere con un po' di zucchero di canna e stendere a 2,5 mm. Tagliare delle strisce da 13x3,5 cm e abbatte. Cuocerle su piastra elettrica per 2 minuti.

Crema pasticcera

latte	g	333
bacca di vaniglia Tahiti	n	1
maizena/amido di mais	g	30
tuorli	n	3
zucchero	g	43

Bollire il latte con la bacca di vaniglia incisa e raschiata. Far riposare coperto per 3 ore. Riportare a ebollizione, filtrare e versare su un composto di tuorli, zucchero e amido di mais precedentemente sbollentato. Cuocere la crema pasticcera.

Crema diplomatica

crema pasticcera	g	400
panna montata	g	190

Con un mixer, lavorare la crema pasticcera e aggiungere la panna montata a consistenza ferma; tenere a parte.

Farcitura di confiture de lait

1 confezione di latte concentrato zuccherato	g	397
bacche di vaniglia di Madagascar	n	1

Mettere in casseruola una confezione di latte concentrato zuccherato coprendola d'acqua e cuocere per 5 ore e mezza a bagno maria, a temperatura prossima all'ebollizione. Raffreddare e utilizzare il giorno successivo, dopo aver aggiunto la bacca di vaniglia raschiata.

NOTA per *confiture de lait* si intende una preparazione dolce che si può ottenere sia utilizzando latte concentrato zuccherato, come indicato qua sopra, sia portando ad ebollizione zucchero, latte intero (circa 300-500 g per 1 litro) e vaniglia e continuando la cottura a fuoco dolce, mescolando, sino a che il composto si ispessisce e assume il color caramello. In Sudamerica prende il nome di *dulce de leche* (ndr).

Montaggio

Impiegare 3 rettangoli di pasta sfoglia cotta. Con un sac à poche dotato di bocchetta n. 13, distribuire una parte di crema diplomatica su due di essi e, al centro, la farcitura alla *confiture de lait*. Sollevare i due rettangoli in posizione verticale e collocare il terzo sulla farcitura. Terminare con la crema diplomatica impiegando una bocchetta per Saint-Honoré.

Matthieu Carlin per Hôtel de Crillon
Foto Maria Greco Naccarato



CONSIGLI

- ◆ Cospargere la sfoglia con un po' di zucchero di canna prima di abbassarla a 2,5 mm, per donarvi croccantezza ed enfatizzare i sentori di caramello.
- ◆ Assicurarsi che sia abbastanza cotta, ma non troppo, affinché resti gradevole al palato, senza sviluppare note di amaro. A questo scopo, utilizzare una piastra doppia.
- ◆ Per la crema pasticcera, effettuare l'infusione della vaniglia nel latte abbastanza a lungo, per almeno 12 ore, in modo tale che tutti gli aromi vengano assorbiti.

APRO ANCH'IO

200 anni di Marchesi

Da due secoli la pasticceria **Marchesi 1824** resta fedele alla tradizione, impregnata di contemporaneità, a suggerire uno stile milanese e cosmopolita al contempo. Dal 2014 parte del **Gruppo Prada**, conta oggi tre insegne nel capoluogo lombardo e una londinese nel quartiere di Mayfair. Per celebrare i 200 anni è stato creato un percorso che si sviluppa per tutto l'anno, attraverso quattro ingredienti che ne hanno fatto la storia: cioccolato, caffè, vaniglia e marron glacé, declinati in offerta dolce, prodotto retail e di



ristorazione, con le torte in edizione limitata del pastry chef **Diego Crosara** e i menu dello chef **Maurizio Sarigu**, in Galleria Vittorio Emanuele II, ed **Emanuele Ruiiu**, in Monte Napoleone. pasticceriamarchesi.com

hanno concepito una gamma per l'operazione, che varierà con l'avanzare del calendario. Tra le proposte, la **Veneziana**, brioche morbida e glassata, con guarnitura di crema, ma anche la **Delizia al limone**, che richiama il giallo, colore simbolo de La Samaritaine. Un'operazione in programma fino al 23 aprile a Parigi e fine giugno a Venezia, che sta già portando conferme a questa piccola ma affermata pasticceria italiana a Parigi, con un effetto decuplicante in termini di immagine. **D.B.**
dfs.com/fr/samaritaine

Musa per il The Lana

La **Dorchester Collection** ha da poco inaugurato il suo decimo hotel, il **The Lana** a Dubai, al servizio di 225 camere e suite, con opere d'arte contemporanea, la prima Spa Dior negli Emirati Arabi Uniti e otto concetti di ristorazione. Tra questi, 4 sono in collaborazione con nomi celebri, mentre gli altri quattro sono gestiti dalla squadra interna. **Jean Imbert** ha ideato **Riviera**, ispirato all'eredità mediterranea dei suoi viaggi, e **High Society**, sul tetto dell'albergo e con vista mozzafiato. **Martin Berasategui** è invece il creatore di **Jara**, primo ristorante a Dubai che propone cucina basca, e **Txakolina**, cigar lounge *speakeasy* che serve più di 45 tipologie di sigari da Cuba e Repubblica Dominicana, Nicaragua e Honduras con

Dialogo fra Venezia e Parigi

Proprietario del **Fondaco dei Tedeschi** nella città lagunare e de **La Samaritaine** nella capitale francese, **LVMH** è in grado di proporre delle passerelle infinite tra la Penisola e l'Esagono. Orchestrata da **DFS Group**, il ramo *travel retail* del gruppo di lusso francese, l'iniziativa ha immaginato richiami incrociati tra i due grandi magazzini di alta gamma. Che si vada a Parigi o a Venezia, i visitatori possono

immergersi in una storia a cavallo tra due mondi. Seguendo l'incontro romanzesco di due ragazzi, parigina lei e veneziano lui, ci si cala in un decoro che evoca le architetture delle due città. Grazie anche all'artista **Irene Cattaneo**, che ha realizzato l'opera *Carpe(t) diem* (tappeto di nuvole che rappresentano il cielo parigino al tramonto in vetro soffiato di Murano), e del *The Anonymous Project* di

Lee Shulman, che ha riunito una collezione di immagini degli anni '70, La Samaritaine e il Fondaco dei Tedeschi invitano alla scoperta di marchi ed esperienze, tra assaggi, materie e incontri letterari. Anche il dolce ha un suo spazio incarnato da **Pasticceria Simona**, di **Simona Vignolo**. Proprietaria del negozio aperto nel 2021 in rue Mandar, insieme al pasticcere **Francesco Vescio**, formatosi con Alessandro Dalmasso,



gli spiriti più pregiati. Il pasticciere **Angelo Musa**, invece, introduce sulla scena dubaiota la raffinatezza parigina, con *viennoiserie*, cioccolatini, gelati e torte su misura. E diventa il responsabile di tutto il programma di panetteria e pasticceria, forte degli oltre 8 anni di direzione della proposta dolce del Plaza Athénée di Parigi. Le sue creazioni vengono inoltre servite al **The Gallery**, che ospita il rito del tè pomeridiano. **D.B. dorchestercol-lection.com**

Tortora sbarca a Porto Rotondo

All'**Hotel Abi d'Oru** di Porto Rotondo sbarca **Andrea Tortora**. Classe 1986, ha alle spalle varie esperienze, come all'Hotel Bauer di Venezia e a Il Pellicano di Porto Ercole, passando per Parigi, Londra e a Singapore, per poi mettere le radici in Alta Badia, all'Hotel Rosa Alpina, dove firma per anni l'offerta dolce. In Sarde-



gna dà vita a un progetto che abbraccia pasticceria, panetteria e gelateria, sviluppato insieme alla brigata dell'hotel. **hotelabidoru.it**

Lenôtre riapre in avenue Victor Hugo

Uno spazio ridefinito e accompagnato da una proposta ripensata. **Lenôtre** si rinnova a Parigi nel celebre negozio del XVI arrondissement. Un punto vendi-



ta che si presenta oggi articolato in più spazi a seconda dell'esperienza da vivere, con tutto il catalogo dolce rappresentato e due creazioni esclusive, come il **Victor Hugo**, un croccante di noci pecan e biscotto di mandorle, con cremoso alla vaniglia Bourbon di Madagascar e pralinato alla noce pecan, il tutto avvolto da una leggera mousse, o **Le Rayonnant**, pasta sfoglia croccante guarnita con caramello al fleur de sel e pralinato alla nocciola. Non mancano proposte salate, oltre a tea time e brunch. **D.B. lenotre.com**

La terza all'Arco della Pace

Dopo la sede in via Melzo e il negozio in Brera, **Égalité** prosegue il piano di ampliamento con una terza *boulangerie* in corso Sempione 10, a pochi passi dall'Arco della Pace a Milano. Due le aree, su 250 m² e 70 coperti: una per il takeaway di pane e *viennoiserie* e l'altra per la caffetteria, oltre ad un ampio laboratorio a vista e un dehors **egalitemilano.it**



I 60 anni di Gobino

Sono passati sessant'anni da quando, nel 1964, **Giuseppe Gobino** iniziò a lavorare nella fabbrica di via Cagliari 15 a Torino. Sessant'anni e tre generazioni che hanno visto entrare in azienda, nel 1985, **Guido** e, nel 2021, il figlio **Pietro** (qui entrambi in foto). Anno dopo anno l'azienda è cresciuta: oggi conta oltre 30 dipendenti, 5 punti vendita diretti, una fitta rete di distributori nazionali e internazionali, che permettono di raggiungere sei continenti e, per due volte, anche lo spazio, a bordo di due missioni.



Il quartier generale è sempre lo stesso, in un edificio da cui si vede la Mole Antonelliana. "Un luogo a cui sono molto affezionato - spiega Guido - trovato da mio padre, rilanciato da me insieme a lui per un tratto di percorso, e dove oggi mi ha raggiunto mio figlio Pietro, che rappresenta la terza generazione".

I festeggiamenti sono molti: in primis **GugArt³**, Residenza d'Arte, rivolta a creativi under 35, attivi nelle arti visive,



nella musica e nella scrittura. Tre finalisti di ogni categoria selezionati (su oltre 200 candidature), lavoreranno al racconto artistico di questa realtà, trascorrendo tempo all'interno dello stabilimento, conoscendo le persone e osservando le tecniche di produzione.

E, per celebrare il compleanno, nelle Botteghe di Guido Gobino sarà disponibile la tavoletta dedicata al 60° anniversario, divisa in tre parti che compongono il logo, con tre ricette inedite: **Guido**, morbido fondente con gruè di cacao racchiuso in un guscio di cioccolato extra bitter blend 63%, la **G** centrale al fondente 83%, con Criollo del Guatemala, e **Obino**, guscio al latte che racchiude un ripieno alla nocciola aromatizzato al caffè. **S.S.**