

Michel Troisgros

Chef executif de Maison Troisgros, Roanne (Francia), 3 Stelle Michelin da 50 anni

*Ospite d'onore della Cerimonia di Apertura del XV Anno Accademico ALMA
Parma, Auditorium Paganini, 23 Ottobre 2018*

“**V**i ringrazio, sono onorato di essere qui. Grazie mille di questo invito perché sono con ALMA, sono in ALMA, e sono qui a Parma e la cosa mi fa veramente impressione, nel senso positivo, e mi commuove. Penso in modo particolare ai cuochi che sono qui questa mattina: è bello trovarvi qui in questo edificio ristrutturato dal grande Renzo Piano, una figura che rappresenta l'amicizia che c'è tra Italia e Francia, perché Renzo Piano vive a Parigi ed è un italiano parigino noto in tutto il mondo. Tutti voi cuochi siete bianchi, bellissimi! Secondo me i cuochi dovrebbero vestirsi sempre di bianco in tutto il mondo, e non come fa qualcuno di nero. Il mondo della ristorazione lo conosco bene perché lo seguo fino da quando sono nato. Il nostro ristorante è di famiglia, io sono cresciuto al suo interno e l'ho vissuto come... un campo da calcio, come un teatro. Da piccolo pensavo che i clienti fossero amici dei miei genitori che venivano a mangiare da noi, i Troisgros. 4 generazioni di cuochi si sono succedute. La cosa è veramente particolare: perché questa scelta ogni generazione? Non so, forse semplicemente ci piaceva. In noi c'è la gioia di fare questo mestiere, di praticare un'arte che potremmo definire contagiosa. Ed è con la stessa gioia che vorrei affrontare tre punti con voi:

- 1) Gli anni 60, quando Marchesi era in Francia.
- 2) L'Italia, parte materna della mia famiglia;
- 3) La cucina di oggi.

Cominciamo con il Maestro Marchesi. Un cuoco come tanti altri all'inizio, anche se aveva un gusto particolare per la bellezza, era goloso ed era un gourmet vero e proprio. Segue le tradizioni di famiglia - pasta, risotto, i buoni sughi - poi giorno dopo giorno inizia a dedicarsi sempre di più al mestiere:



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

impara, gusta, degusta, prova a fare delle sperimentazioni pur essendo molto attento agli usi e costumi della tavola. La cucina del suo paese però la trova un po' troppo “chiusa” nelle proprie abitudini, ma l'adora. E' in un momento della storia della cucina in cui la popolazione italiana vuole solo i piatti noti della tradizione.

Da noi in Francia invece nasce già qualche artista, si crea qualcosa di diverso, e questo convince Gualtiero Marchesi a venire a vedere di persona come le cose stanno cambiando. A quel tempo si diceva, addirittura, che ci fosse un gruppo di chef che stavano *sconvolgendo* la cucina francese: Guerard, Senderens, Vergé, Haerberlin, creatori della nuova cucina francese negli anni '60. Gualtiero Marchesi vuole vedere questa nuova cucina, non solo come cliente ma come attore, vuole partecipare all'azione. La lettera di motivazione che scrisse ai fratelli Troisgros fu seducente. I fratelli risposero con un convinto “Siamo d'accordo”. Per Marchesi quella che era una chance insperata fino a quel momento si stava trasformando nell'occasione di aprire le porte della cucina dell'avanguardia.

Marchesi all'epoca non aveva ancora visto una organizzazione di questo tipo: gli chef vicini ai dipendenti, liberi di creare, una clientela così golosa di novità, menù capaci di evolvere così velocemente, la verdura appena raccolta e subito cucinata, un rispetto incredibile delle materie prime e della loro freschezza. C'è un piatto che lo richiama, che lo attira e riassume per lui la mentalità dei due fratelli Troisgros: la scaloppa di salmone all'acetosella con l'audacia della sua cottura che ha definito "rosé à coeur", rosato al cuore. Fa dei confronti con il suo lavoro e si rende conto che serve tempo e audacia per arrivare dove si era arrivati in Francia, tempo per assimilare le tecniche e per dimenticarle, in parte. Voleva imparare costantemente, fare ricerca, uscire dagli schemi classici e creare. Mio padre, che adesso ha compiuto 90 anni, mi ha confessato che ben si ricorda di quest'uomo che si distingueva da tutti gli altri, elegante, delicato, con un'apparenza da intellettuale, non ordinario nel mestiere, che curava molto tutti gli aspetti della cucina, una persona che aveva un rapporto delicato con il cibo e faceva mille domande “*Come si fa, come posso fare meglio, da dove proviene questo prodotto?*”.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Gualtiero Marchesi segue gli esempi del padre, proprietario del loro ristorante: con lui commentava i piaceri della tavola e scambiava delle storie, andavano a incontrare gli orticoltori, allevatori di bovini, allevatori di pollame, oltre ai pescatori della Loira. Non interessavano le regole, ma il risultato.

In quel momento la raffinatezza era un punto debole, data forse da una mancanza di ispirazione. Tutto questo gran parlare del servizio, poi il carrello che in realtà arrivava con dei piatti freddi o tiepidi: lui non amava questo. Amava i sughi, le salse leggere, fatti al momento, una corretta cadenza con i diversi piatti. Lavora con Jean-Baptiste e diventa testimone di questi cambiamenti che lo rendono pioniere. Io avevo 10 anni quando Gualtiero Marchesi era a Roanne. Ho condiviso la mia camera con questo sconosciuto: prima di andare a dormire prendeva appunti e faceva degli schizzi su un taccuino; la mattina io andavo a scuola e lui cominciava a lavorare in cucina. Così trascorrono un mese, tre, poi sette... e alla fine torna a Milano arricchito, grazie al periodo vissuto con noi.

All'inizio degli anni 80 siamo andati a trovarlo a Milano. Si parlava già di lui in Italia allora e anche in Francia. Quel pasto ricordo che fu veramente magnifico, artistico, così terribilmente italiano, ma con una sobrietà raffinata, non avevo mai visto una cosa simile prima! Su ogni tavola aveva sostituito i fiori con opere artistiche dell'artista Man Ray. Il suo gusto per la creatività lo si trovava ovunque, nei mobili, nella grafica... il suo logo era fatto con alcune tracce di colore, indimenticabile. Si basava sulle sue conoscenze, delle arti, la sua passione della musica, quella grandiosa. Non lo fermava nulla, neanche questa incredibile sua sobria raffinatezza. Nell'84 scriveva: “Adoro la musica, la pittura, ed è a un pittore che devo la spiegazione delle mie scelte personali”. Lui citava un pensiero di Toulouse Lautrec: in ogni singola arte - questo vale anche per la cucina- la grande raffinatezza consiste nella sintesi e anche nella semplicità. Ora evidentemente, riprendo la citazione, bisogna fare riferimento alla tradizione, ma a volte bisogna anche dimenticarla; a volte bisogna tradirla e altre volte no. Non cadiamo nell'ignoranza e nella trascuratezza: così si diventa dei cuochi senza nessun pregiudizio, si



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

diventa "anarchici" nella preparazione di un piatto. Riconosciamo la legge dell'equilibrio imposta dalla natura.

E' con questa mentalità quindi che vi consiglio di avvicinarvi alla cucina. Negli anni '70 serviva coraggio perché pochi clienti in Italia erano già pronti ad accettare lo slogan inglese "less is more", con meno si fa di più. In questi anni di pratica tanti chef hanno lavorato al fianco di Gualtiero Marchesi e hanno tutti dimostrato grande riconoscenza e addirittura fascino. Vorrei condividere con voi questa riflessione, questo tempo passato al suo fianco, questi chef che si consideravano sui figli: Paolo Lopriore, Carlo Cracco, Enrico Crippa, Davide Oldani, Andrea Berton, Pietro Leeman, e tanti altri, che hanno seguito le sue decisioni, le sue scelte, così che oggi la sua eredità è ancora vivissima. Gualtiero Marchesi ha fatto di tutto per trasmettere ai giovani le sue idee, i suoi insegnamenti, in ALMA, e altrove durante i suoi incessanti viaggi, in cui, proprio come fa un profeta, dalla bocca pronunciava un messaggio, una sorta di verbo, il verbo migliore.

Provo a parlarvi di me e l'Italia e di come l'Italia è nata a Roanne, secondo me.

Sono poche le persone che sanno che grazie a mia madre sono al 50% italiano, e questo credo abbia svolto un ruolo fondamentale sull'orientamento della mia cucina. Non solo sulle mie composizioni ma sul mio gusto e sulle tecniche utilizzate. All'origine di questa storia c'è mia nonna. Si chiamava Forte di cognome, arrivava da Buia, un paese vicino Udine; aveva lavorato prima lì e poi era andata a Roanne perché sua figlia frequentava mio padre, Pierre Troisgros. Ho passato con lei la maggior parte della mia giovinezza e quando sono stato abbastanza grande per andare in bicicletta da casa sua alla scuola sono andato a abitare da lei; così facendo sfuggivo ai vincoli del ristorante, e lei mi viziava perché cucinava benissimo. La sua cultura italiana pian piano è entrata nelle mie vene e mi sono reso conto di una cosa: dell'influsso che il suo gusto aveva avuto evidentemente sul mio.

Appena possibile infatti le davvo una mano nella sua piccola cucina a casa, a volte per stendere l'impasto per fare la pasta, altre volte davamo forma agli gnocchi, preparavo la torta alle mele, mescolavo la polenta, tritavo e sminuzzavo il basilico. Si faceva fatica a Roanne trovare il



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Parmigiano Reggiano, per esempio, e veniva spesso sostituito dal groviera, ma mia nonna trovava sempre la soluzione e così i gusti erano vicini alla verità. La domenica era il giorno degli gnocchi, ci ritrovavamo tutti attorno a una grande tavola fra parenti. L'operazione di preparazione cominciava all'alba, con la cottura delle patate che lei sceglieva tutte della stessa dimensione. Poi, caldissime le e riduceva in purè e impastava con i tuorli e la farina; non c'erano dosi, le sue mani erano sufficienti perché captava, sentiva e capiva quanta farina serviva. Dopodiché impastava tutto, trasformava l'impasto in un piccolo e lungo cilindro e poi tagliavamo e facevamo gli gnocchi. Mia nonna dava la forma sulla parte posteriore della forchetta, per lei era un gioco da ragazza, mentre io dovevo allineare tutti gli gnocchi uno dopo l'altro sul tavolo della cucina con le mani piene di farina. Ce n'erano a decine sul tavolo! Poi c'era la preparazione del sugo di pomodoro, un sugo buonissimo, niente cipolle, un po' di aglio, timo, alloro, un po' di sedano, una noce di burro e qualche goccia di succo di limone: ricordo il rosso così intenso di quel sugo! Poi a un certo punto arrivava finalmente con un bellissimo piatto da portata pieno di gnocchi fumanti sul tavolo, un momento di profonda religione. La nonna era così orgogliosa di avere svolto il suo compito che iniziava a cantare l'Ave Maria e alla fine tutto finiva con un limoncello.

D'altro canto il mio lato italiano nasce anche dalle mie vacanze perché quasi tutte le estati andavamo a visitare i nostri cugini friulani. La strada non era quella di oggi e ci voleva qualche giorno per attraversare l'Italia da ovest a est, bisognava fare tappa a Torino, Milano, Verona, Venezia... quante città emozionanti, quanti ristoranti visitati! Tutti questi cuochi calorosi e i piatti semplici di pasta, di riso, le pizze: tutto mi era familiare. Al terzo giorno, quando finalmente arrivavamo a Buia, appena entrati sentivamo in casa l'odore della polenta che cuoceva sul fuoco nel paiolo; il suo profumo così delicato riempiva tutte le stanze.

Ricordo che erano le donne di casa che se ne occupavano, mai gli uomini; a volte erano le sorelle della nonna e a volte lei stessa, mentre gli uomini erano occupati in altre faccende. È vero che in Italia, forse più che in Francia, all'epoca, pochi chef uomini regnavano in cucina, oggi è meno così. Le donne



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

erano numerose e dirigevano alcuni dei ristoranti più famosi, quasi dappertutto il modello che regnava era quello della cucina della mamma o della nonna e dunque erano loro che svolgevano i compiti come fare la pasta.

Questo ritratto della nostra famiglia è un esempio nella cucina, se non una strada da seguire. Mio padre è stato attratto dalla spontaneità della cucina della nonna e fin dall'inizio ha voluto mantenere i principi di applicabilità come nella scaloppa di salmone all'acetosella o nella piccata di vitello che ha creato mia nonna a cui mio padre si è ispirato per la sua finezza.

I momenti vissuti al fianco di mia nonna sono riemersi nella mia mente: immaginarla fare i ravioli mi ha portato a creare le mezzelune di patate e carciofi. Lei mentalmente era vicino a me.

Mia moglie, Marie-Pierre, ha il suo modo di cucinare e quello che prepara lei è sempre buono, sia questo una zuppa, un primo piatto fatto dagli avanzi, condimenti, sempre buoni, un'insalata mista, una crostata alla frutta; a volte ha poco tempo a disposizione ma io sono sempre impressionato dal risultato. La cucina è come la bicicletta, più ne fai e più diventi bravo. Ma è anche poesia, buon senso e molto amore.

L'altro aspetto, forse l'ultimo del mio lato italiano, sono gli incontri autorevoli che ho potuto fare soprattutto nell'Italia del nord, i lunghi momenti passati con Nadia e Antonio Santini, Massimo Bottura, Enrico Crippa, Massimo Spigaroli e Davide Oldani e tanti altri: tutti mi hanno trasmesso l'amore per la loro regione, paese e tradizione, e tutti mi hanno permesso di amare ancora di più quello che avevo ricevuto come eredità. È grazie a tutto questo se sono nato metà italiano.

Per concludere voglio rivolgere questo messaggio a cuochi, cuoche, pasticceri, panificatori, a tutti, è un messaggio sulla cucina. Grazie al mio percorso, alle mie origini, possono spiegarvi il modo in cui concepisco "il mio cuoco" di oggi. Ho qualche convinzione che condivido con mia moglie, Marie-Pierre, i miei figli, i loro compagni e gli chef: mantenere la promessa che facciamo ai nostri clienti ogni giorno, vivere un'esperienza inedita fatta di semplicità e gentilezza.



ALMA®

La Scuola Internazionale
di Cucina Italiana

Due anni fa abbiamo spostato la nostra residenza storica dalla piazza della stazione verso la campagna, ad appena 10 km, una sfida audace perché eravamo sistemati in quel luogo da 86 anni. La creazione di questa nuova tenuta di 17 ettari ci ha dato molta energia, molte idee, gioia, molto lavoro, successo, un rapporto intimo con la natura, moltissima luce, terreno da coltivare; ci ha trasformato in giovani che si sentono le ali ai piedi! Da sempre tutte le generazioni della nostra famiglia si sono impegnate per collaborare con i migliori produttori locali e con loro abbiamo fatto tanta strada proprio con l'obiettivo di produrre un cibo sano e di ottima qualità, perché il nostro auspicio è che questi produttori possano trarre beneficio anche a livello economico, sebbene il lavoro quotidiano resti difficile.

Un giornalista mi ha chiesto cosa fosse per me la gastronomia: io rispondo tutto ciò che è prezioso da mangiare, nella misura in cui le risorse sono preziose e gli uomini rispettosi. La patata così come il tartufo, la sardina come il rombo. 10 anni fa probabilmente non avrei risposto così; ma il mondo si è evoluto così tanto che chi pratica il nostro mestiere debba, oggi più che mai, preoccuparsi delle risorse e di conseguenza dell'ambiente. Gli attori della grande cucina rappresentano una delle chiavi di questo cambiamento che integra la conservazione della diversità alimentare, una alimentazione sana e un approccio di solidarietà verso i piccoli produttori. Molti hanno aperto questa via e agiscono in questa direzione, scoprendo nuovi sapori sprecando il meno possibile, lavorando il prodotto se è possibile in tutte le sue parti. Esattamente come ci ha mostrato ieri Paolo Lopriore nel suo ristorante, con il cavolfiore. Che siano parti vegetali o basi di carne, oppure steli, fruttaglie, bucce di patate, ossa: oggi è l'epoca dell'anti spreco e del riciclaggio e noi dobbiamo dare l'esempio ai nostri chef per aprire una nuova via, in una società italiana e francese in cui il culto del "fatto in casa", dell'attenzione all'origine dei prodotti e alla loro qualità sia estrema.

Per il futuro avete un vero e proprio ruolo da portare avanti, oltre ovviamente a sperimentare cucine e sapori. Vi auguro che possiate realizzare i vostri sogni, di avere successo in qualunque cosa voi farete. Grazie.