RIVISTA INTERNAZIONALE
DI ARREDAMENTO
DESIGN
ARCHITETTURA

ISSN 1123-9719

IN EDICOLA DAL 5 GENNAIO 2018

AD

N.438 - GENNAIO 2018
€ 5,00
Poste Italiane Spa - Sped. A.P.
D.L. 353/03 Art. 1, Cm. 1, DCB MI
EDIZIONE ITALIANA
with ENGLISH TEXTS

ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO

Nuovi interni: design, arte e "French touch"

Winter in Paris!

PORTFOLIO: TESSUTI 2018
FOCUS: IDEE DAL GRANDE NORD
STORIE: 60 ANNI DI EGG CHAIR
DISCOVERIES: I NUOVI TALENTI DEL DESIGN

Yacht Club e residenze **Bulgari** *a Dubai*

EDIZIONI CONDÉ NAST

«PUNTO AI PRODOTTI D'ECCEZIONE, ALL'INTENSITÀ DEI GUSTI, ALLA PERFEZIONE DELLA TECNICA».

CHRISTOPHER HACHE

ELEGANTE. Il design trasforma cibi popolari in un piatto di grande suggestione.

WHO'S WHO

A soli 36 anni Christopher Hache, *è head chef delle cucine de l'Hôtel de Crillon di Parigi: L'Ecrin, il nuovo ristorante gastronomico, e la Brasserie d'Aumont. Si è formato al Lucas Carton con Alain Senderens, di cui ha assorbito lo stile classico. Brasserie d'Aumont, Hôtel de Crillon, rosewoodhotels.com*

SOGNANDO L'OCEANO

*L'***ISPIRAZIONE GIAPPONESE** *regala a questi umili frutti di mare una preziosa dimensione estetica.*

di **FIAMMETTA FADDA**

È adesso, quando il vento del Nord soffia sulle coste bretoni, che i frutti di mare sono più riveriti dai parigini. Non sorprende quindi che alla Brasserie d'Aumont del Crillon, riaperto dopo la lunga ristrutturazione, le ostriche siano in bella vista sul banco del crudo. Sorprende invece che l'head chef Christopher Hache e il suo braccio destro Justin Schmitt abbiano tributato uno speciale omaggio a cozze, vongole e lumachine. Buonissime, certo, ma quasi popolari. Per esaltarle, hanno ideato una presentazione apposita, adagiandole in contenitori che richiamano l'oceano, le rigature della sabbia, le grandi conchiglie marine. Un'evocazione emozionale nata dall'incontro dello chef col Giappone dove la differenza tra un piatto solo buono e uno sublime risiede nelle ceramiche che lo accolgono. Poi c'è l'arte della partitura cromatica: la violenza del nero e dell'arancione accostata alla quiete del crema e del verde. Da ultimo, la forza gustativa: le cozze, aperte al vino bianco, sono condite con olio d'oliva e spezie satay; le vongole, con alghe e grano saraceno torrefatto; le lumachine, con una purée di dragoncello gelificata. La nota salina del rametto di salicornia completa l'illusione di una incursione invernale sulle rive dell'Atlantico. □

STÉPHANE KOSSMANN. HÔTEL DE CRILLON, A ROSEWOOD HOTEL