WWW.LUSSOSTYLE.IT

LUSSO STYLE#57 - MENSILE - MARZO 2018

# lussostyle.

ITALIAN LUXURY MAGAZINE

## SALONE DI GINEVRA
Le 5 top car più esclusive!

## LUXURY FOOD
Quanto costa la qualità in cucina?

## VIAGGI
Una vacanza... open air!

# HOLIDAY VIP

## L'AZIENDA CHE OFFRE SOGGIORNI DI LUSSO PER TURISTI ESIGENTI... SENZA ANDARE IN ALBERGO!

Christopher Hache

# CHRISTOPHER HACHE
# "LA MIA SFIDA È SORPRENDERE IL CLIENTE"

Tutto inizia con l'incontro di due straordinari professionisti. E nel nome del ristorante c'ha messo lo zampino perfino... Leonardo da Vinci!

*di PAOLA PROIETTI*
*paolaproietti*

Sono bastati sette mesi a Christopher Hache per conquistare la sua prima stella Michelin. Sette mesi dopo la riapertura dell'Hotel de Crillon, (A Rosewood Hotel), la Guida Michelin ha assegnato una stella allo chef per il ristorante gastronomico l'Ecrin. È un posto "inti-

mo", solo 24 coperti, è un gioiello nascosto, progettato da Chahan Minassian. Per Hache, L'Ecrin è come una tela bianca: qui ha progettato la sua cucina, qui la sua creatività ha trovato sfogo. "La mia sfida è quella di sorprendere il cliente. La vera esclusività è proprio avere solo 24 coperti. Penso che uno dei nostri punti di forza sia l'abbinamento cibo e vino. Abbiamo lavorato molto con il mio sommelier, Xavier Thuizat. La mia ambizione è di portare i nostri ospiti in un viaggio ricco di scoperte". Infatti, ogni sera, gli ospiti de L'Ecrin, possono scegliere uno dei due menu con sette o dieci portate, tra cui il piatto icona dello chef, Champignon de Paris. Si tratta di una mousse di funghi cotti oltre otto ore, passata nel sifone, ricoperta di un crumble di nocciole tostate e poi cosparsa di piccoli champignon interi. Per completare al meglio l'esperienza, lo chef ha studiato gli abbinamenti migliori come il tè cinese Pu'er, proprio per accompagnare questo piatto. Nel menù anche il trancio di foie gras glassato con sugo d'anatra e aceto di more, accompagnato da fragole fermentate.

## FIGLIO D'ARTE

Hache si è formato al Liceo Auguste Escoffier, dove ha conseguito la qualifica CAP nell'ambito della cucina e diploma BEP nel settore della ristorazione prima di muovere i primi passi accanto ai migliori chef. "La mia passione per la buona tavola viene da mia nonna, come con molti altri chef. Lei e mio nonno avevano una locanda. La cucina era il mio parco giochi, le mani sempre nell'impasto. La cucina gastronomica l'ho scoperta con Bernard Loiseau. Ho fatto la gavetta con grandi chef: sono stato quattro anni alla Lucas Carton, con Sanderens e cinque anni al Bristol con Frechon. Successivamente, è arrivata l'occasione all'Hotel de Crillon, nel gennaio 2010". Figlio d'arte, anche suo padre era chef e proprio lui gli ha insegnato la capacità organizzativa, il rigore, la tecnica, la precisione e l'eccellenza. Valori che hanno creato le basi della carriera di Hache. L'Ecrin lo ha preso in mano a soli 28 anni, prendendo il posto dello chef Jean-Francois Piège.

## IN GIRO PER IL MONDO

Nel periodo di chiusura per la ristrutturazione del ristorante, Hache ha viaggiato molto per scoprire nuovi sapori e affinare le sue capacità insieme ai migliori chef del mondo. Un viaggio durato 18 mesi passando a New York, Rio, Lima, Singapore e Tel Aviv. Esperienze culinarie che lo hanno ispirato a creare una cucina raffinata ma artigianale, sofisticata ma gustosa.

I piatti di Christopher Hache sono caratterizzati da sapori ben definiti e delicati. Hache, a differenza di altri chef, non ha un piatto preferito: "Tutte le cucine del mondo sono notevoli. Non posso scegliere. La scoperta di queste cucine anche, per ingredienti, metodi di cottura, miscele di sapori oggi mi ha permesso di osare e scatenare la mia creatività". C'è un ingrediente di cui non può fare a meno: "Il sale! Il condimento che ti può cambiare un piatto". Sui talent, domanda d'obbligo per i grandi chef, Hache non li condanna. Anzi: " Questi programmi ci hanno permesso di pubblicizzare la nostra professione. Penso che la gente con queste trasmissioni abbia compreso la ricchezza di questa professione". Hache non ha avuto un chef che lo ha ispirato, ma molti: "Ho avuto la possibilità di incontrare Massimo Bottura, che piacere! E Nadia Santini, che è di eccezionale generosità e ospitalità. Della cucina italiana mi piace l'importanza che gli italiani attribuiscono alla qualità degli ingredienti. Una ricchezza di sapore in un'apparente semplicità"! Diventare uno chef "è un lavoro duro. Bisogna essere pazienti perché gli step da fare sono molti". La sua cucina in due parole: chiarezza e audacia. ls