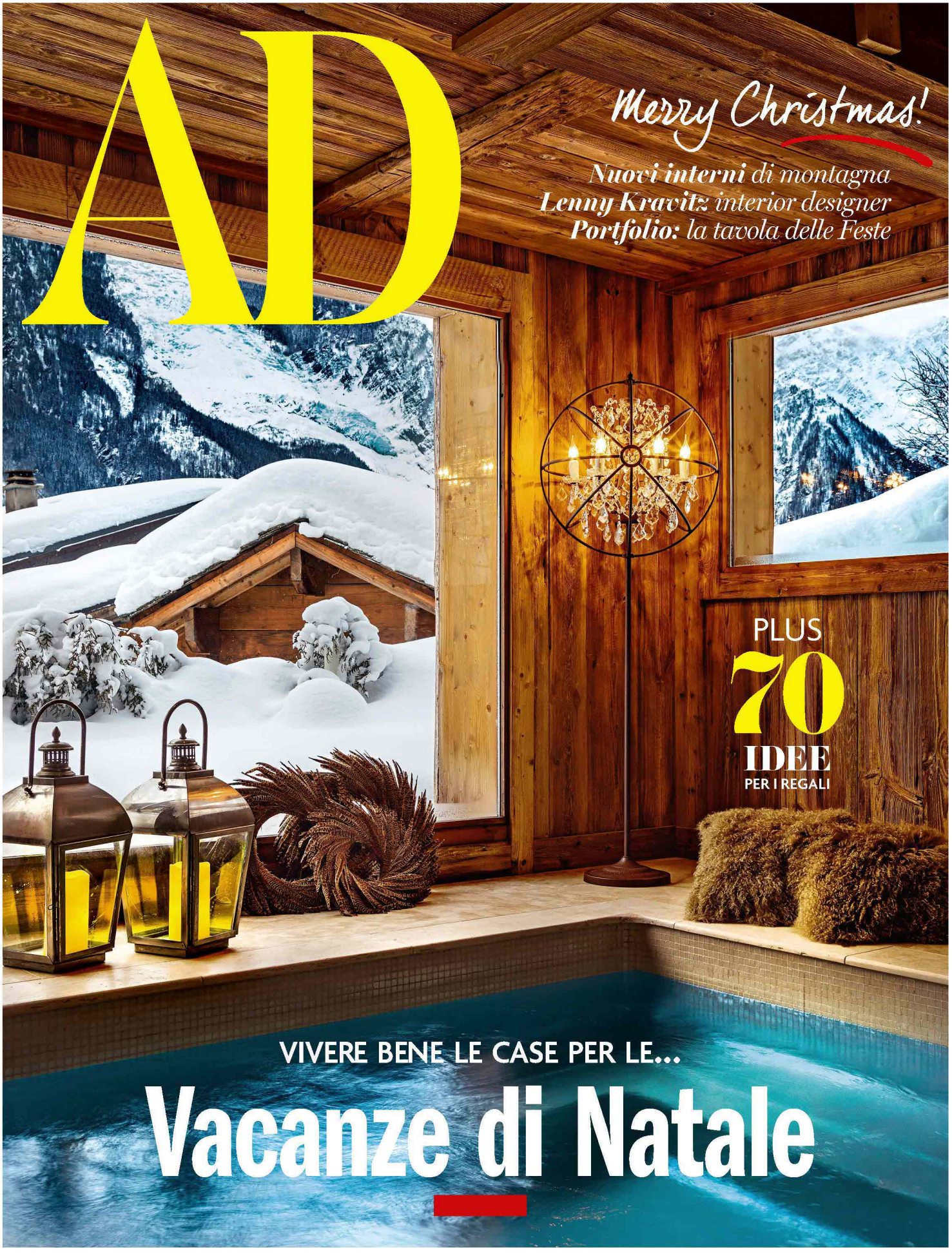
ARCHITECTURAL DIGEST. LE PIÙ BELLE CASE DEL MONDO

NUMERO 448. DICEMBRE 2018

# AD



*Merry Christmas!*

***Nuovi interni** di montagna*
***Lenny Kravitz** interior designer*
***Portfolio:** la tavola delle Feste*

PLUS
**70**
**IDEE**
PER I REGALI

VIVERE BENE LE CASE PER LE...

# Vacanze di Natale

**Il cioccolato e le sue consistenze.** La composizione comprende sei preparazioni: una pasta sablée alla nocciola, un biscotto al cioccolato, un cremoso al cacao, una ganache, un pralinato alla nocciola e una crema al cioccolato.

# OH LA LA! QUEL ÉCLAT!

*Che scoppio, che splendore, che fragore questo tributo al cioccolato dedicato a Maria Antonietta da uno dei più giovani* CHEF PÂTISSIER *di Francia.*

*di* FIAMMETTA FADDA

Si parla tanto delle stelle della Guida Rossa o delle classifiche dei best chef planetari, ma poco si sa e si dice della formidabile compagine dei Meilleur Ouvrier de France, l'onorificenza attribuita ogni quattro anni, dal 1924, al miglior rappresentante dell'eccellenza francese all'interno di diciassette gruppi di "mestieri" – dagli architetti, agli orologiai, ai muratori – con, in testa all'elenco, la "ristorazione e hôtellerie" e "l'alimentazione". Tra queste, l'ambitissima categoria dei pasticcieri. Pablo Gicquel, 29 anni, nominato l'anno scorso head pastry chef del parigino Hôtel de Crillon, aveva da subito le idee chiare su dove voleva arrivare. Difatti nel suo apprendistato è passato per una sequenza di Meilleur Ouvrier de France de la pâtisserie: da Laurent Jeannin a Thierry Bamas, a Julien Alvarez. 29 anni? Sì, perché oggi, per i bravissimi e ambiziosissimi, è l'età giusta per aver acquisito una tecnica impeccabile e possedere il coraggio di affrontare (e scardinare) i grandi classici. Onorandoli. Missione: ridisegnare l'universo dolce dell'iconico Crillon portato a nuovo splendore con quattro anni di lavori. Questa torta, se così vogliamo chiamarla, si chiama L'éclat ed è composta da sei preparazioni diverse e da oltre trenta ingredienti per un effetto éclatant. È l'atto finale del Goûter des Ducs, il tè pomeridiano in tre tempi che si svolge sotto i soffitti in oro, ametista ed ematite del Jardin d'Hiver dell'Hôtel de Crillon. Tutto dedicato a Maria Antonietta. □

**WHO'S WHO**

Pablo Gicquel, *originario dei Paesi Baschi, è cresciuto in Bretagna. Dopo una breve esperienza in cucina, è passato al mondo della pasticceria professionale. Dal 2017 è all'Hôtel de Crillon del quale da quest'anno è chef patissier.*
hoteldecrillon.grandluxuryhotels.com